

SALON CELEBRACIONES "EL CORTIJO", S.L. – COMEDOR ESCOLAR COLECTIVO- Menú Basal

	LUNES 02/04	MARTES 03/04	MIÉRCOLES 04/04	JUEVES 05/04	VIERNES 06/04																																																																																
Semana 14	<p>1º Crema de verduras tricolor (guisantes, coliflor, judías verdes, zanahorias y patata) 2º Longanizas de pollo y cerdo al horno con lechuga, zanahoria y tomate. 3º Fruta de temporada: Naranja (Pan blanco y agua)</p>	<p>1º Potaje de alubias con verduras (Pimiento, ajo, cebolla, zanahoria, puerro y patata) 2º Tortilla de patatas y calabacín 3º Fruta de temporada: Manzana (Pan de trigo integral y agua)</p>	<p>1º Ensalada de la huerta con Huevo duro (lechuga, tomate, maíz, cebolla, repollo, pepino y zanahorias) 2º Macarrones en salsa de tomate frito 3º Fruta de temporada: Pera (Pan blanco y agua)</p>	<p>1º Sopa de fideos y garbanzos. 2º Bacaladilla guisada con salsa verde (ajo, harina, cebolla y perejil) con ensalada de lechuga, maíz y tomate. 3º Fruta de temporada: Naranja (Pan blanco y agua)</p>	<p>1º Crema de; patata y calabacín y queso en crema 2º Salteado de arroz con patón 3º Fruta de temporada : Kiwi (Pan blanco y agua)</p>																																																																																
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>551</td><td>20.5</td><td>3.8</td><td>74.63</td></tr> <tr><td>Azc</td><td>Prot</td><td colspan="2">Sal</td></tr> <tr><td>14.6</td><td>22.8</td><td colspan="2">3.37</td></tr> </tbody> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	551	20.5	3.8	74.63	Azc	Prot	Sal		14.6	22.8	3.37		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>585</td><td>16.5</td><td>2.48</td><td>88.6</td></tr> <tr><td>Azc</td><td>Prot</td><td colspan="2">Sal</td></tr> <tr><td>10.90</td><td>16.93</td><td colspan="2">2.60</td></tr> </tbody> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	585	16.5	2.48	88.6	Azc	Prot	Sal		10.90	16.93	2.60		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>648</td><td>19.3</td><td>4.6</td><td>93.8</td></tr> <tr><td>Azc</td><td>Prot</td><td colspan="2">Sal</td></tr> <tr><td>20.0</td><td>21.6</td><td colspan="2">1.5</td></tr> </tbody> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	648	19.3	4.6	93.8	Azc	Prot	Sal		20.0	21.6	1.5		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>792</td><td>22.4</td><td>4.40</td><td>98.8</td></tr> <tr><td>Azc</td><td>Prot</td><td colspan="2">Sal</td></tr> <tr><td>15.8</td><td>35.8</td><td colspan="2">2.64</td></tr> </tbody> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	792	22.4	4.40	98.8	Azc	Prot	Sal		15.8	35.8	2.64		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>704</td><td>17.9</td><td>4.99</td><td>115</td></tr> <tr><td>Azc</td><td>Prot</td><td colspan="2">Sal</td></tr> <tr><td>17.3</td><td>17.5</td><td colspan="2">1.70</td></tr> </tbody> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	704	17.9	4.99	115	Azc	Prot	Sal		17.3	17.5	1.70	
	Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																	
	551	20.5	3.8	74.63																																																																																	
Azc	Prot	Sal																																																																																			
14.6	22.8	3.37																																																																																			
Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																		
585	16.5	2.48	88.6																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
10.90	16.93	2.60																																																																																			
Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																		
648	19.3	4.6	93.8																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
20.0	21.6	1.5																																																																																			
Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																		
792	22.4	4.40	98.8																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
15.8	35.8	2.64																																																																																			
Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																		
704	17.9	4.99	115																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
17.3	17.5	1.70																																																																																			
Semana 15	<p>1º Ensalada de la huerta(lechuga, tomate, maíz, cebolla , repollo , pepino y zanahorias) y queso fresco 2º Albóndigas de pollo y cerdo al horno con calabacín salteado. 3º Fruta de temporada: Naranja (Pan blanco y agua)</p>	<p>1º Puré de patatas, zanahoria, calabaza, puerro. 2º Merluza al horno con ensalada de lechuga, maíz, pepino y tomate 3º Fruta de temporada : Manzana (Pan de trigo integral y agua)</p>	<p>1º Espirarles con salsa de tomate frito. 2º Crema de guisantes (ajo, cebolla, pimiento verde, pimiento rojo, patata, puerro, zanahoria y tomate). 3º Fruta de temporada: Pera (Pan blanco y agua)</p>	<p>1º Cocido de Garbanzos con habichuela, calabaza, tomate, pimiento, cebolla, zanahoria 2º Tortilla de patatas con cebolla y tomate aliñado 3º Fruta de temporada: Naranja (Pan blanco y agua)</p>	<p>1º Salteado de arroz con pollo 2º Atún (pescado semigraso) a la plancha con ensalada de lechuga, zanahoria, repollo y tomate. 3º Postre Lácteo; Yogurt (Pan blanco y agua)</p>																																																																																
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>693.5</td><td>33.7</td><td>9.45</td><td>65.7</td></tr> <tr><td>Azc</td><td>Prot</td><td colspan="2">Sal</td></tr> <tr><td>16.03</td><td>34.8</td><td colspan="2">3.11</td></tr> </tbody> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	693.5	33.7	9.45	65.7	Azc	Prot	Sal		16.03	34.8	3.11		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>560</td><td>23.5</td><td>2.80</td><td>70</td></tr> <tr><td>Azc</td><td>Prot</td><td colspan="2">Sal</td></tr> <tr><td>18.6</td><td>22.13</td><td colspan="2">2.49</td></tr> </tbody> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	560	23.5	2.80	70	Azc	Prot	Sal		18.6	22.13	2.49		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>644</td><td>14.4</td><td>2.7</td><td>100</td></tr> <tr><td>Azc</td><td>Prot</td><td colspan="2">Sal</td></tr> <tr><td>19.8</td><td>14.4</td><td colspan="2">1.18</td></tr> </tbody> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	644	14.4	2.7	100	Azc	Prot	Sal		19.8	14.4	1.18		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>634</td><td>21.8</td><td>2.84</td><td>84.4</td></tr> <tr><td>Azc</td><td>Prot</td><td colspan="2">Sal</td></tr> <tr><td>17.6</td><td>19.8</td><td colspan="2">3.20</td></tr> </tbody> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	634	21.8	2.84	84.4	Azc	Prot	Sal		17.6	19.8	3.20		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>700</td><td>26.7</td><td>7.03</td><td>84</td></tr> <tr><td>Azc</td><td>Prot</td><td colspan="2">Sal</td></tr> <tr><td>10.2</td><td>27.4</td><td colspan="2">2.00</td></tr> </tbody> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	700	26.7	7.03	84	Azc	Prot	Sal		10.2	27.4	2.00	
	Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																	
	693.5	33.7	9.45	65.7																																																																																	
Azc	Prot	Sal																																																																																			
16.03	34.8	3.11																																																																																			
Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																		
560	23.5	2.80	70																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
18.6	22.13	2.49																																																																																			
Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																		
644	14.4	2.7	100																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
19.8	14.4	1.18																																																																																			
Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																		
634	21.8	2.84	84.4																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
17.6	19.8	3.20																																																																																			
Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																		
700	26.7	7.03	84																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
10.2	27.4	2.00																																																																																			
Semana 16	<p>1º Crema de verduras tricolor (guisantes, coliflor, judías verdes, zanahorias y patata) 2º Tortilla francesa y ensalada de lechuga, zanahoria y tomate. 3º Fruta de temporada: Naranja (Pan blanco y agua)</p>	<p>1º Macarrones con salsa de tomate. 2º Guiso de guisantes con carne de pavo (ajo, laurel, cebolla, pimiento verde, pimiento rojo , patata, puerro y tomate) 3º Fruta de temporada: Manzana (Pan de trigo integral y agua)</p>	<p>1º Ensalada de lechuga, maíz, zanahoria y tomate con queso fresco 2º HAMBURGUESA de pollo y cerdo al horno con guarnición de arroz blanco 3º Fruta de temporada: Pera (Pan blanco y agua)</p>	<p>1º Arroz tres delicias (zanahorias, maíz, pimiento rojo y verde y guisantes) con huevo duro. 2º Fogonero horneado a la roteña (salsa; ajo, cebolla, calabacín, pimiento, berenjena) 3º Fruta de temporada: Naranja (Pan blanco y agua)</p>	<p>1º Lentejas estofadas con verduras (patata, tomate, pimiento verde y zanahoria). 2º Gallineta guisada con salsa verde (ajo, cebolla, harina y perejil) con ensalada de lechuga, maíz y tomate. 3º Fruta de temporada: Kiwi (Pan blanco y agua)</p>																																																																																
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>500</td><td>16.2</td><td>3.88</td><td>64.6</td></tr> <tr><td>Azc</td><td>Prot</td><td colspan="2">Sal</td></tr> <tr><td>14.8</td><td>17.7</td><td colspan="2">1.40</td></tr> </tbody> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	500	16.2	3.88	64.6	Azc	Prot	Sal		14.8	17.7	1.40		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>663</td><td>14</td><td>2.34</td><td>98.9</td></tr> <tr><td>Azc</td><td>Prot</td><td colspan="2">Sal</td></tr> <tr><td>21.6</td><td>19.7</td><td colspan="2">1.00</td></tr> </tbody> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	663	14	2.34	98.9	Azc	Prot	Sal		21.6	19.7	1.00		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>611</td><td>21.3</td><td>5.17</td><td>82.4</td></tr> <tr><td>Azc</td><td>Prot</td><td colspan="2">Sal</td></tr> <tr><td>14.6</td><td>20</td><td colspan="2">3.40</td></tr> </tbody> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	611	21.3	5.17	82.4	Azc	Prot	Sal		14.6	20	3.40		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>575</td><td>17.2</td><td>2.70</td><td>73.6</td></tr> <tr><td>Azc</td><td>Prot</td><td colspan="2">Sal</td></tr> <tr><td>10.6</td><td>30</td><td colspan="2">2.40</td></tr> </tbody> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	575	17.2	2.70	73.6	Azc	Prot	Sal		10.6	30	2.40		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>673</td><td>20.2</td><td>2.76</td><td>93.9</td></tr> <tr><td>Azc</td><td>Prot</td><td colspan="2">Sal</td></tr> <tr><td>17.5</td><td>27.12</td><td colspan="2">1.86</td></tr> </tbody> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	673	20.2	2.76	93.9	Azc	Prot	Sal		17.5	27.12	1.86	
	Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																	
	500	16.2	3.88	64.6																																																																																	
Azc	Prot	Sal																																																																																			
14.8	17.7	1.40																																																																																			
Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																		
663	14	2.34	98.9																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
21.6	19.7	1.00																																																																																			
Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																		
611	21.3	5.17	82.4																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
14.6	20	3.40																																																																																			
Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																		
575	17.2	2.70	73.6																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
10.6	30	2.40																																																																																			
Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																		
673	20.2	2.76	93.9																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
17.5	27.12	1.86																																																																																			
Semana 17	<p>1º Ensalada de la huerta(lechuga, tomate, maíz, cebolla , repollo , pepino y zanahorias) 2º Patatas estofadas con magro de cerdo (ajo, cebolla, pimiento verde, pimiento rojo, tomate y zanahoria) 3º Fruta de temporada: Naranja (Pan blanco y agua)</p>	<p>1º Espirales con Pisto de verduras (pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, berenjena, patata, calabacín) 2º Muslitos de pollo al horno con champiñones salteados 3º Fruta de temporada: Manzana (Pan de trigo integral y agua)</p>	<p>1º Arroz a la cubana 2º Merluza con salsa al horno y tomate aliñado 3º Fruta de temporada : Zumo de naranja natural (elaboración propia) (Pan blanco y agua)</p>	<p>1º Cocido madrileño (Garbanzos, , habichuela, calabaza, tomate, pimiento, cebolla, zanahoria) 2º Tortilla de patatas con cebolla y ensalada de lechuga, zanahoria, repollo y tomate. 3º Fruta de temporada: Pera (Pan blanco y agua)</p>	<p>1º Puré de puerro, zanahoria, calabaza y patata. 2º Salmón Keta (Oncorhynchus Keta) a la plancha con ensalada de lechuga, maíz, pepino y tomate. 3º Fruta de temporada : Kiwi (Pan blanco y agua)</p>																																																																																
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>681</td><td>13.7</td><td>2.39</td><td>89.7</td></tr> <tr><td>Azc</td><td>Prot</td><td colspan="2">Sal</td></tr> <tr><td>17.5</td><td>15.9</td><td colspan="2">1.92</td></tr> </tbody> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	681	13.7	2.39	89.7	Azc	Prot	Sal		17.5	15.9	1.92		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>686</td><td>21.2</td><td>3</td><td>94.0</td></tr> <tr><td>Azc</td><td>Prot</td><td colspan="2">Sal</td></tr> <tr><td>19.2</td><td>28.2</td><td colspan="2">1.53</td></tr> </tbody> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	686	21.2	3	94.0	Azc	Prot	Sal		19.2	28.2	1.53		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>614</td><td>19.7</td><td>3.27</td><td>83.6</td></tr> <tr><td>Azc</td><td>Prot</td><td colspan="2">Sal</td></tr> <tr><td>18.6</td><td>22.5</td><td colspan="2">1.52</td></tr> </tbody> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	614	19.7	3.27	83.6	Azc	Prot	Sal		18.6	22.5	1.52		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>657</td><td>22</td><td>3.44</td><td>87.05</td></tr> <tr><td>Azc</td><td>Prot</td><td colspan="2">Sal</td></tr> <tr><td>18.8</td><td>19.8</td><td colspan="2">3.26</td></tr> </tbody> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	657	22	3.44	87.05	Azc	Prot	Sal		18.8	19.8	3.26		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>634.5</td><td>22.6</td><td>3.1</td><td>77.2</td></tr> <tr><td>Azc</td><td>Prot</td><td colspan="2">Sal</td></tr> <tr><td>14.7</td><td>23.8</td><td colspan="2">2.30</td></tr> </tbody> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	634.5	22.6	3.1	77.2	Azc	Prot	Sal		14.7	23.8	2.30	
	Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																	
	681	13.7	2.39	89.7																																																																																	
Azc	Prot	Sal																																																																																			
17.5	15.9	1.92																																																																																			
Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																		
686	21.2	3	94.0																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
19.2	28.2	1.53																																																																																			
Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																		
614	19.7	3.27	83.6																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
18.6	22.5	1.52																																																																																			
Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																		
657	22	3.44	87.05																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
18.8	19.8	3.26																																																																																			
Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																		
634.5	22.6	3.1	77.2																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
14.7	23.8	2.30																																																																																			
Semana 18	<p>1º Crema de verduras tricolor (guisantes, coliflor, judías verdes, zanahorias y patata) 2º Longanizas de pollo y cerdo al horno con lechuga, zanahoria y tomate. 3º Fruta de temporada: Naranja (Pan blanco y agua)</p>																																																																																				
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>551</td><td>20.5</td><td>3.8</td><td>74.63</td></tr> <tr><td>Azc</td><td>Prot</td><td colspan="2">Sal</td></tr> <tr><td>14.6</td><td>22.8</td><td colspan="2">3.37</td></tr> </tbody> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	551	20.5	3.8	74.63	Azc	Prot	Sal		14.6	22.8	3.37																																																																					
	Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																	
	551	20.5	3.8	74.63																																																																																	
Azc	Prot	Sal																																																																																			
14.6	22.8	3.37																																																																																			



EL CORTIJO
CELEBRACIONES Y CATERING



Empresa especializada en seguridad e higiene alimentaria, formación

SALON CELEBRACIONES "EL CORTIJO", S.L. – RECOMENDACIÓN DE CENA - Menú Basal



	LUNES 02/04	MARTES 03/04	MIÉRCOLES 04/04	JUEVES 05/04	VIERNES 06/04
Semana 14	Recomendación de cena: 1 pescado blanco + ensalada, pan y 1 lácteo. (Agua)	Recomendación cena; Arroz cocido con salsa de zanahorias + pollo a la plancha, pan ,1 macedonia de frutas. (Agua)	Recomendación cena; Filete de pollo empanado + ensalada con queso fresco, pan y 1 fruta. (Agua)	Recomendación de cena: Crema de verduras + tortilla francesa con Pavo o jamón cocido, pan y 1 lácteo. (Agua)	Recomendación de cena: 1 pescado blanco con patata cocida + calabacín saleado, pan y 1 fruta.(Agua)
	LUNES 09/04	MARTES 10/04	MIÉRCOLES 11/04	JUEVES 12/04	VIERNES 13/04
Semana 15	Recomendación de cena: Pescado plancha + arroz tres delicias , pan y fruta (Agua)	Recomendación de cena: Crema de verduras con patata y ternera + queso fresco, pan y 1 fruta. (Agua).	Recomendación de cena: 1 pescado blanco al horno + salteado de verduras, pan y lácteo. (Agua)	Recomendación de cena: Filete de pollo plancha con salsa de zanahoria + ensalada, pan y 1 lácteo. (Agua)	Recomendación de cena: Patata revuelta con huevo, pan + ensalada y 1 fruta.(Agua)
	LUNES 16/04	MARTES 17/04	MIÉRCOLES 18/04	JUEVES 19/04	VIERNES 20/04
Semana 16	Recomendación de cena: 1 pescado blanco salteado con verduras+ ensalada, pan + lácteo. (Agua)	Recomendación de cena: Tortilla francesa con jamón cocido + puré de verduras, pan y 1 fruta. (Agua)	Recomendación de cena: Patata con pescado al horno + ensalada, pan y 1 fruta. (Agua)	Recomendación de cena:< Pollo al horno con berenjena + ensalada, pan y 1 fruta. (Agua)	Recomendación de cena: Revuelto de patata, huevo y bacalao+ queso fresco, pan y 1 fruta. (Agua)
	LUNES 23/04	MARTES 24/04	MIÉRCOLES 25/04	JUEVES 26/04	VIERNES 27/04
Semana 17	Recomendación de cena: Arroz cocido con jamón cocido sin grasa + ensalada y pan, lácteo. (Agua)	Recomendación de cena: 1 pescado blanco a la plancha + tortilla francesa con queso fresco, pan y 1 fruta. (Agua)	Recomendación de cena: 1 crema de guisantes + filete de pollo, pan y 1 fruta. (Agua)	Recomendación de cena: Pescado al horno con arroz salteado + queso fresco, pan y 1 o fruta. (Agua)	Recomendación de cena: Salteado de verduras con pasta + filete de ternera, pan, 1 lácteo. (Agua)
	LUNES 30/04				
Semana 18	Recomendación de cena: 1 pescado blanco + ensalada, pan y 1 lácteo. (Agua)				



Empresa especializada en seguridad e higiene alimentaria, formación

Con el RD 126/2015, se informa que en caso de intolerancia o alergia solicite información al personal para elaboración de menú adaptado. En la elaboración de estos platos: **1. No se usan alimentos que contengan en su composición grasas trans o grasas hidrogenadas (margarinas, bollería industrial, galletería industrial...), excepto las que presenten de forma natural. 2. No se usan alimentos que contengan aditivos potenciadores del sabor. 3. La carne usada es de naturaleza magra (<10% materia grasa), incluido los preparados cárnicos. 4. Los productos ecológicos que se utilizan en estos menús son: Aceite virgen extra de oliva, tomate frito, calabacín, pimientos rojos, zanahorias, peras, manzanas, naranjas, pastas, garbanzos, apio, puerro, patatas. 5. La fruta indicada en el menú podrá variar en función de la temporada: naranja, pera, manzana, melón, sandía, etc.**