

SALON CELEBRACIONES "EL CORTIJO", S.L. – COMEDOR ESCOLAR COLECTIVO- Menú SIN FRUCTOSA / SIN LACTOSA

	LUNES 03/02	MARTES 04/02	MIERCOLES 05/02	JUEVES 06/02	VIERNES 07/02																																																																																
Semana 06	1º Ensalada de la huerta(lechuga, repollo , pepino 2º Conejo guisado con patatas 3º Fruta de temporada (Pan blanco y agua)	1º Puré de patatas, calabaza, coliflor, puerro. 2º Lenguado al horno con ensalada de lechuga. 3º Fruta de temporada (Pan blanco y agua)	1º Caracolas con salsa de champiñones 2º Pollo guisado 3º Fruta de temporada (Pan blanco y agua)	1º Cocido de Garbanzos con acelgas. 2º Patatas al horno con huevos rotos. 3º Fruta de temporada (Pan blanco y agua)	1º Salteado de arroz con pollo 2º Merluza salteada con (calabaza, calabacín) con ensalada de lechuga 3º Fruta de temporada (Pan blanco y agua)																																																																																
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>550</td><td>26.3 40%</td><td>5.48</td><td>61.31 44.6%</td></tr> <tr><th>Azc</th><th>Prot</th><th>Sal</th><td></td></tr> <tr><td>10.8</td><td>23.3 16.9%</td><td>2.5</td><td></td></tr> </tbody> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	550	26.3 40%	5.48	61.31 44.6%	Azc	Prot	Sal		10.8	23.3 16.9%	2.5		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <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 37%</td><td>2.4</td><td>70 51.8%</td></tr> <tr><th>Azc</th><th>Prot</th><th>Sal</th><td></td></tr> <tr><td>18.6</td><td>22.13 16.3%</td><td>2.4</td><td></td></tr> </tbody> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	560	23.5 37%	2.4	70 51.8%	Azc	Prot	Sal		18.6	22.13 16.3%	2.4		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>595</td><td>19.1 29%</td><td>3.02</td><td>80.5 54%</td></tr> <tr><th>Azc</th><th>Prot</th><th>Sal</th><td></td></tr> <tr><td>13</td><td>19.7 13.2%</td><td>1.2</td><td></td></tr> </tbody> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	595	19.1 29%	3.02	80.5 54%	Azc	Prot	Sal		13	19.7 13.2%	1.2		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>595</td><td>18.8 28.5%</td><td>2.64</td><td>83.6 56%</td></tr> <tr><th>Azc</th><th>Prot</th><th>Sal</th><td></td></tr> <tr><td>16.9</td><td>18.6 12.5%</td><td>2.96</td><td></td></tr> </tbody> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	595	18.8 28.5%	2.64	83.6 56%	Azc	Prot	Sal		16.9	18.6 12.5%	2.96		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>613</td><td>22.5 33%</td><td>6.3</td><td>74.2 48.5%</td></tr> <tr><th>Azc</th><th>Prot</th><th>Sal</th><td></td></tr> <tr><td>9.7</td><td>28.2 18%</td><td>1.9</td><td></td></tr> </tbody> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	613	22.5 33%	6.3	74.2 48.5%	Azc	Prot	Sal		9.7	28.2 18%	1.9	
	Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																	
	550	26.3 40%	5.48	61.31 44.6%																																																																																	
Azc	Prot	Sal																																																																																			
10.8	23.3 16.9%	2.5																																																																																			
Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																		
560	23.5 37%	2.4	70 51.8%																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
18.6	22.13 16.3%	2.4																																																																																			
Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																		
595	19.1 29%	3.02	80.5 54%																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
13	19.7 13.2%	1.2																																																																																			
Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																		
595	18.8 28.5%	2.64	83.6 56%																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
16.9	18.6 12.5%	2.96																																																																																			
Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																		
613	22.5 33%	6.3	74.2 48.5%																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
9.7	28.2 18%	1.9																																																																																			
Semana 07	1º Crema de calabacín y patata 2º Tortilla francesa y ensalada de lechuga. 3º Fruta de temporada (Pan blanco y agua)	1º Coliflor salteada 2º Conejo guisado con patatas 3º Fruta de temporada (Pan blanco y agua)	1º Ensalada de lechuga 2º Filete de pavo al horno con guarnición de arroz blanco 3º Fruta de temporada (Pan blanco y agua)	1º Arroz salteado con gambas. 2º Fogonero horneado con calabacín 3º Fruta de temporada (Pan blanco y agua)	1º Lentejas estofadas con calabaza 2º Bacalao guisado con salsa verde (ajo, harina de arroz y perejil) 3º Fruta de temporada (Pan blanco y agua)																																																																																
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>560</td><td>24.4 35%</td><td>4.05</td><td>60.6 43.2%</td></tr> <tr><th>Azc</th><th>Prot</th><th>Sal</th><td></td></tr> <tr><td>10.8</td><td>14 11%</td><td>1.4</td><td></td></tr> </tbody> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	560	24.4 35%	4.05	60.6 43.2%	Azc	Prot	Sal		10.8	14 11%	1.4		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>597</td><td>14.04 21%</td><td>0.67</td><td>91.3 60%</td></tr> <tr><th>Azc</th><th>Prot</th><th>Sal</th><td></td></tr> <tr><td>26.4</td><td>16.5 11.5%</td><td>1.00</td><td></td></tr> </tbody> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	597	14.04 21%	0.67	91.3 60%	Azc	Prot	Sal		26.4	16.5 11.5%	1.00		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>585</td><td>21.3 32.7%</td><td>5.17</td><td>72 50%</td></tr> <tr><th>Azc</th><th>Prot</th><th>Sal</th><td></td></tr> <tr><td>11.8</td><td>20.3 13.8%</td><td>3.40</td><td></td></tr> </tbody> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	585	21.3 32.7%	5.17	72 50%	Azc	Prot	Sal		11.8	20.3 13.8%	3.40		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>540</td><td>13.8 24%</td><td>0.7</td><td>77.87 57.7%</td></tr> <tr><th>Azc</th><th>Prot</th><th>Sal</th><td></td></tr> <tr><td>10.2</td><td>25.3 18.7%</td><td>2.40</td><td></td></tr> </tbody> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	540	13.8 24%	0.7	77.87 57.7%	Azc	Prot	Sal		10.2	25.3 18.7%	2.40		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>603</td><td>17.2 25.6%</td><td>1.86</td><td>85.4 56.6%</td></tr> <tr><th>Azc</th><th>Prot</th><th>Sal</th><td></td></tr> <tr><td>16.9</td><td>26.5 17.5%</td><td>1.86</td><td></td></tr> </tbody> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	603	17.2 25.6%	1.86	85.4 56.6%	Azc	Prot	Sal		16.9	26.5 17.5%	1.86	
	Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																	
	560	24.4 35%	4.05	60.6 43.2%																																																																																	
Azc	Prot	Sal																																																																																			
10.8	14 11%	1.4																																																																																			
Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																		
597	14.04 21%	0.67	91.3 60%																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
26.4	16.5 11.5%	1.00																																																																																			
Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																		
585	21.3 32.7%	5.17	72 50%																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
11.8	20.3 13.8%	3.40																																																																																			
Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																		
540	13.8 24%	0.7	77.87 57.7%																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
10.2	25.3 18.7%	2.40																																																																																			
Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																		
603	17.2 25.6%	1.86	85.4 56.6%																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
16.9	26.5 17.5%	1.86																																																																																			
Semana 08	1º Ensalada de la huerta(lechuga, repollo y pepino) con huevo duro 2º Patatas estofadas con dado de marrajo 3º Fruta de temporada (Pan blanco y agua)	1º Espirales salteados con calabaza, calabacín y pavo. 2º Crema de patata y calabacín 3º Fruta de temporada (Pan de trigo integral y agua)	1º Arroz con champiñones 2º Muslito de pollo en salsa 3º Fruta de temporada (Pan blanco y agua)	1º Cocido madrileño (Garbanzos, habichuela y calabaza) 2º Tortilla francesa con perejil y ensalada de lechuga, pepino y repollo. 3º Fruta de temporada (Pan blanco y agua)	1º Puré de patatas, calabaza, coliflor, puerro 2º Merluza con salsa de puerros al horno 3º Fruta de temporada (Pan blanco y agua)																																																																																
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>579</td><td>18.26 31%</td><td>2.58</td><td>77 55%</td></tr> <tr><th>Azc</th><th>Prot</th><th>Sal</th><td></td></tr> <tr><td>12.3</td><td>20.2 14%</td><td>1.92</td><td></td></tr> </tbody> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	579	18.26 31%	2.58	77 55%	Azc	Prot	Sal		12.3	20.2 14%	1.92		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>594</td><td>19.9 30%</td><td>4.05</td><td>82.7 55.6%</td></tr> <tr><th>Azc</th><th>Prot</th><th>Sal</th><td></td></tr> <tr><td>22.5</td><td>21.5 14.5%</td><td>1.5</td><td></td></tr> </tbody> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	594	19.9 30%	4.05	82.7 55.6%	Azc	Prot	Sal		22.5	21.5 14.5%	1.5		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>604</td><td>19.45 29%</td><td>2.37</td><td>85.6 56.6%</td></tr> <tr><th>Azc</th><th>Prot</th><th>Sal</th><td></td></tr> <tr><td>14.6</td><td>20.8 13.7%</td><td>1.52</td><td></td></tr> </tbody> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	604	19.45 29%	2.37	85.6 56.6%	Azc	Prot	Sal		14.6	20.8 13.7%	1.52		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>603</td><td>18.8 28%</td><td>2.44</td><td>85.6 56.6%</td></tr> <tr><th>Azc</th><th>Prot</th><th>Sal</th><td></td></tr> <tr><td>17.9</td><td>18.8 12.4%</td><td>2.9</td><td></td></tr> </tbody> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	603	18.8 28%	2.44	85.6 56.6%	Azc	Prot	Sal		17.9	18.8 12.4%	2.9		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>593</td><td>19.5 29.5%</td><td>2.53</td><td>69.5 47.2%</td></tr> <tr><th>Azc</th><th>Prot</th><th>Sal</th><td></td></tr> <tr><td>14.4</td><td>23.4 15.7%</td><td>2.10</td><td></td></tr> </tbody> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	593	19.5 29.5%	2.53	69.5 47.2%	Azc	Prot	Sal		14.4	23.4 15.7%	2.10	
	Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																	
	579	18.26 31%	2.58	77 55%																																																																																	
Azc	Prot	Sal																																																																																			
12.3	20.2 14%	1.92																																																																																			
Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																		
594	19.9 30%	4.05	82.7 55.6%																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
22.5	21.5 14.5%	1.5																																																																																			
Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																		
604	19.45 29%	2.37	85.6 56.6%																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
14.6	20.8 13.7%	1.52																																																																																			
Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																		
603	18.8 28%	2.44	85.6 56.6%																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
17.9	18.8 12.4%	2.9																																																																																			
Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																		
593	19.5 29.5%	2.53	69.5 47.2%																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
14.4	23.4 15.7%	2.10																																																																																			
Semana 09	1º Crema de(Calabaza y patata) 2º Filete de pavo al horno con guarnición de arroz blanco 3º Fruta de temporada (Pan blanco y agua)	1º Potaje de alubias 2º Tortilla francesa con ensalada de lechuga 3º Fruta de temporada (Pan blanco y agua)	1º Ensalada de la huerta(lechuga, repollo , pepino y Huevo duro) 2º Espirales salteados con calabaza, calabacín y pavo. 3º Fruta de temporada (Pan blanco y agua)	1º Ensalada de pasta (maíz ,huevo, atún) 2º Lentejas estofadas con calabaza 3º Fruta de temporada (Pan blanco y agua)	1º Salteado de arroz con gambas 2º Salmón (pescado semigraso) a la plancha con ensalada de lechuga. 3º Fruta de temporada (Pan blanco y agua)																																																																																
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>550</td><td>21.6 35.3%</td><td>3.9</td><td>66.7 48.5%</td></tr> <tr><th>Azc</th><th>Prot</th><th>Sal</th><td></td></tr> <tr><td>10.6</td><td>18.3 13.3%</td><td>3.3</td><td></td></tr> </tbody> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	550	21.6 35.3%	3.9	66.7 48.5%	Azc	Prot	Sal		10.6	18.3 13.3%	3.3		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>599</td><td>17.5 27%</td><td>2.31</td><td>90 60%</td></tr> <tr><th>Azc</th><th>Prot</th><th>Sal</th><td></td></tr> <tr><td>18</td><td>17 12%</td><td>3.0</td><td></td></tr> </tbody> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	599	17.5 27%	2.31	90 60%	Azc	Prot	Sal		18	17 12%	3.0		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>590</td><td>20.4 30%</td><td>2.6</td><td>82.7 56%</td></tr> <tr><th>Azc</th><th>Prot</th><th>Sal</th><td></td></tr> <tr><td>14.4</td><td>15 11%</td><td>1.7</td><td></td></tr> </tbody> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	590	20.4 30%	2.6	82.7 56%	Azc	Prot	Sal		14.4	15 11%	1.7		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>585</td><td>22.1 30%</td><td>2.54</td><td>73.02 50.3%</td></tr> <tr><th>Azc</th><th>Prot</th><th>Sal</th><td></td></tr> <tr><td>13.09</td><td>24.4 16%</td><td>2.4</td><td></td></tr> </tbody> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	585	22.1 30%	2.54	73.02 50.3%	Azc	Prot	Sal		13.09	24.4 16%	2.4		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>609</td><td>12.5 18%</td><td>1.45</td><td>108 70.8%</td></tr> <tr><th>Azc</th><th>Prot</th><th>Sal</th><td></td></tr> <tr><td>15.9</td><td>20.4 13.6%</td><td>1.67</td><td></td></tr> </tbody> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	609	12.5 18%	1.45	108 70.8%	Azc	Prot	Sal		15.9	20.4 13.6%	1.67	
	Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																	
	550	21.6 35.3%	3.9	66.7 48.5%																																																																																	
Azc	Prot	Sal																																																																																			
10.6	18.3 13.3%	3.3																																																																																			
Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																		
599	17.5 27%	2.31	90 60%																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
18	17 12%	3.0																																																																																			
Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																		
590	20.4 30%	2.6	82.7 56%																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
14.4	15 11%	1.7																																																																																			
Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																		
585	22.1 30%	2.54	73.02 50.3%																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
13.09	24.4 16%	2.4																																																																																			
Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																		
609	12.5 18%	1.45	108 70.8%																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
15.9	20.4 13.6%	1.67																																																																																			



EL CORTIJO
CELEBRACIONES Y CATERING



Laboratorios
Pilas

Empresa especializada en seguridad
e higiene alimentaria, formación

SALON CELEBRACIONES "EL CORTIJO", S.L. – RECOMENDACIÓN DE CENA - Menú SIN FRUCTOSA / SIN LACTOSA



EL CORTIJO
CELEBRACIONES Y CATERING

	LUNES 03/02	MARTES 04/02	MIÉRCOLES 05/02	JUEVES 06/02	VIERNES 07/02
Semana 06	Recomendación de cena: Pescado plancha + arroz tres delicias , pan sin gluten y fruta (Agua)	Recomendación de cena: Crema patata y ternera , pan y 1 fruta. (Agua).	Recomendación de cena: 1 pescado blanco al horno + lechuga y pepino, pan y lácteo de soja.(Agua)	Recomendación de cena: Filete de pollo plancha + ensalada, pan y 1 lácteo. (Agua)	Recomendación de cena: Patata revuelta con huevo, pan + ensalada y 1 fruta.(Agua)
	LUNES 10/02	MARTES 11/02	MIÉRCOLES 12/02	JUEVES 13/02	VIERNES 14/02
Semana 07	Recomendación de cena: 1 pescado blanco salteado con verduras+ ensalada, pan sin gluten + lácteo de soja. (Agua)	Recomendación de cena: Muslito de pollo al horno + puré de verduras, pan sin gluten y 1 fruta. (Agua)	Recomendación de cena: Patata con pescado al horno + ensalada, pan sin gluten y 1 fruta. (Agua)	Recomendación de cena: Pollo al horno con berenjena + ensalada, pan sin gluten y 1 fruta. (Agua)	Recomendación de cena: Revuelto de patata, huevo y bacalao+, pan sin gluten y 1 fruta. (Agua)
	LUNES 17/02	MARTES 18/02	MIÉRCOLES 19/02	JUEVES 20/02	VIERNES 21/02
Semana 08	Recomendación de cena: Arroz cocido con jamón cocido sin grasa + ensalada y pan sin gluten, lácteo de soja. (Agua)	Recomendación de cena: 1 pescado blanco a la plancha + verduritas salteadas, pan sin gluten y 1 fruta. (Agua)	Recomendación de cena: 1 crema de patata y calabaza + filete de pollo, pan sin gluten y 1 fruta. (Agua)	Recomendación de cena: Pescado al horno con ensalada, pan sin gluten y 1 o fruta. (Agua)	Recomendación de cena: Salteado de verduras con pasta + filete de lomo, pan sin gluten, 1 lácteo de soja. (Agua)
	LUNES 24/02	MARTES 25/02	MIÉRCOLES 26/02	JUEVES 27/02	VIERNES 28/02
Semana 09	Recomendación de cena: 1 pescado blanco + ensalada, pan sin gluten y 1 lácteo. (Agua)	Recomendación de cena; Arroz cocido con salsa de zanahorias + pollo a la plancha, pan sin gluten, 1 macedonia de frutas. (Agua)	Recomendación de cena; Filete de pollo + pan sin gluten y 1 fruta. (Agua)	Recomendación de cena: Crema de verduras + con Pavo o jamón cocido, pan sin gluten y 1 lácteo. (Agua)	Recomendación de cena: 1 pescado blanco con patata cocida + calabacín saleado, pan sin gluten y 1 fruta.(Agua)



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, calabacín, pimientos rojos, zanahorias, peras, manzanas, naranjas, plátanos, pastas, lombardas, garbanzos, apio, puerro, patatas.**

PROGRAMA PARA EVALUACIÓN NUTRICIONAL: DIET SOURCE - Dña. María González Moreno (Técnico Superior en Dietética)

LA FRUTA SERVIDA DURANTE EL MES DE ENERO SERA: NARANJA Y KIWI