

SALON CELEBRACIONES "EL CORTIJO", S.L. – COMEDOR ESCOLAR COLECTIVO- Menú Alérgico Pescado y Lentejas

	LUNES 02/11	MARTES 03/11	MIERCOLES 04/11	JUEVES 05/11	VIERNES 06/11																																																																																
Semana 40	<p>1º Crema de verduras tricolor (guisantes, coliflor, judías verdes, zanahorias y patatas) 2º Longanizas de pollo y cerdo al horno con lechuga, zanahoria y tomate. 3º Fruta de temporada (Pan blanco y agua)</p> <table border="1"> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> <tr><td>602</td><td>20.5 34%</td><td>3.9</td><td>80.7 52%</td></tr> <tr><th>Azc</th><th>Prot</th><th>Sal</th><td></td></tr> <tr><td>10.4</td><td>21.9 13%</td><td>3.3</td><td></td></tr> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	602	20.5 34%	3.9	80.7 52%	Azc	Prot	Sal		10.4	21.9 13%	3.3		<p>1º Potaje de alubias con verduras (Pimiento, ajo, cebolla, zanahoria, puerro y patata) 2º Tortilla de patatas y cebolla 3º Fruta de temporada (Pan de trigo integral y agua)</p> <table border="1"> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> <tr><td>578</td><td>14 30%</td><td>1.5</td><td>85 58%</td></tr> <tr><th>Azc</th><th>Prot</th><th>Sal</th><td></td></tr> <tr><td>18</td><td>19.5 12%</td><td>3.0</td><td></td></tr> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	578	14 30%	1.5	85 58%	Azc	Prot	Sal		18	19.5 12%	3.0		<p>1º Ensalada con aceitunas (lechuga, tomate, maíz, zanahorias) 2º Macarrones en salsa de verde 3º Fruta de temporada (Pan blanco y agua)</p> <table border="1"> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> <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 12%</td><td>1.7</td><td></td></tr> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	590	20.4 30%	2.6	82.7 56%	Azc	Prot	Sal		14.4	15 12%	1.7		<p>1º Ensalada de pasta (maíz, zanahoria, huevo) 2º Cocido de Garbanzos con habichuela, tomate, pimiento, cebolla, zanahoria 3º Fruta de temporada (Pan blanco y agua)</p> <table border="1"> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> <tr><td>609</td><td>20.5 30%</td><td>3.8</td><td>83 52%</td></tr> <tr><th>Azc</th><th>Prot</th><th>Sal</th><td></td></tr> <tr><td>12.6</td><td>26 15%</td><td>2</td><td></td></tr> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	609	20.5 30%	3.8	83 52%	Azc	Prot	Sal		12.6	26 15%	2		<p>1º Salteado de arroz con pollo 2º Puré de puerro, zanahoria, calabaza y patata. 3º Fruta de temporada (Pan blanco y agua)</p> <table border="1"> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> <tr><td>633</td><td>20 30%</td><td>4.4</td><td>79 58%</td></tr> <tr><th>Azc</th><th>Prot</th><th>Sal</th><td></td></tr> <tr><td>17.8</td><td>25 12%</td><td>1.67</td><td></td></tr> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	633	20 30%	4.4	79 58%	Azc	Prot	Sal		17.8	25 12%	1.67	
	Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																	
602	20.5 34%	3.9	80.7 52%																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
10.4	21.9 13%	3.3																																																																																			
Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																		
578	14 30%	1.5	85 58%																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
18	19.5 12%	3.0																																																																																			
Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																		
590	20.4 30%	2.6	82.7 56%																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
14.4	15 12%	1.7																																																																																			
Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																		
609	20.5 30%	3.8	83 52%																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
12.6	26 15%	2																																																																																			
Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																		
633	20 30%	4.4	79 58%																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
17.8	25 12%	1.67																																																																																			
Semana 41	<p>1º Ensalada de la huerta (lechuga, maíz, cebolla, repollo, pepino y zanahorias) y queso fresco 2º Albóndigas de pollo al horno con patatas panaderas 3º Fruta de temporada (Pan blanco y agua)</p> <table border="1"> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> <tr><td>609</td><td>19 35%</td><td>3.26</td><td>78 50%</td></tr> <tr><th>Azc</th><th>Prot</th><th>Sal</th><td></td></tr> <tr><td>11.2</td><td>21.8 15%</td><td>2.5</td><td></td></tr> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	609	19 35%	3.26	78 50%	Azc	Prot	Sal		11.2	21.8 15%	2.5		<p>1º Puré de patatas, zanahoria, calabaza, puerro. 2º Filete de pollo a la plancha con lechuga, maíz, pepino y tomate 3º Fruta de temporada (Pan de trigo integral y agua)</p> <table border="1"> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> <tr><td>581</td><td>22 34%</td><td>2.4</td><td>70 50%</td></tr> <tr><th>Azc</th><th>Prot</th><th>Sal</th><td></td></tr> <tr><td>18.6</td><td>22.13 15%</td><td>2.4</td><td></td></tr> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	581	22 34%	2.4	70 50%	Azc	Prot	Sal		18.6	22.13 15%	2.4		<p>1º Huevo duro, queso fresco y lechuga 2º Caracolas con salsa de tomate frito. 3º Fruta de temporada (Pan blanco y agua)</p> <table border="1"> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> <tr><td>595</td><td>19.1 30%</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%</td><td>1.2</td><td></td></tr> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	595	19.1 30%	3.02	80.5 54%	Azc	Prot	Sal		13	19.7 13%	1.2		<p>1º Cocido de Garbanzos con habichuela, tomate, pimiento, cebolla, zanahoria 2º Tortilla de patatas y tomate aliñado 3º Fruta de temporada (Pan blanco y agua)</p> <table border="1"> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> <tr><td>597</td><td>16.4 30%</td><td>2</td><td>85 56%</td></tr> <tr><th>Azc</th><th>Prot</th><th>Sal</th><td></td></tr> <tr><td>19</td><td>17.6 13%</td><td>2.96</td><td></td></tr> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	597	16.4 30%	2	85 56%	Azc	Prot	Sal		19	17.6 13%	2.96		<p>1º Salteado de arroz con pollo 2º Burger Meat de pollo al horno con lechuga, tomate y maíz 3º Postre Lácteo: Yogurt (Pan blanco y agua)</p> <table border="1"> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> <tr><td>590</td><td>19.7 31%</td><td>3.5</td><td>78.7 51%</td></tr> <tr><th>Azc</th><th>Prot</th><th>Sal</th><td></td></tr> <tr><td>9.3</td><td>30.0 15%</td><td>1.9</td><td></td></tr> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	590	19.7 31%	3.5	78.7 51%	Azc	Prot	Sal		9.3	30.0 15%	1.9	
	Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																	
609	19 35%	3.26	78 50%																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
11.2	21.8 15%	2.5																																																																																			
Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																		
581	22 34%	2.4	70 50%																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
18.6	22.13 15%	2.4																																																																																			
Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																		
595	19.1 30%	3.02	80.5 54%																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
13	19.7 13%	1.2																																																																																			
Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																		
597	16.4 30%	2	85 56%																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
19	17.6 13%	2.96																																																																																			
Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																		
590	19.7 31%	3.5	78.7 51%																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
9.3	30.0 15%	1.9																																																																																			
Semana 42	<p>1º Crema de patata y calabacín con queso en crema 2º Tortilla francesa y ensalada de lechuga, zanahoria y maíz. 3º Fruta de temporada (Pan blanco y agua)</p> <table border="1"> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> <tr><td>594</td><td>23.9 36%</td><td>7.05</td><td>67 50%</td></tr> <tr><th>Azc</th><th>Prot</th><th>Sal</th><td></td></tr> <tr><td>8.8</td><td>16 12%</td><td>1.4</td><td></td></tr> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	594	23.9 36%	7.05	67 50%	Azc	Prot	Sal		8.8	16 12%	1.4		<p>1º Guiso de guisantes con carne de pavo (ajo, laurel, cebolla, pimiento verde, pimiento rojo , patata, puerro y tomate) 2º Filete de pollo a la plancha con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria. 3º Fruta de temporada (Pan de trigo integral y agua)</p> <table border="1"> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> <tr><td>594</td><td>14.4 30%</td><td>0.55</td><td>83.9 58%</td></tr> <tr><th>Azc</th><th>Prot</th><th>Sal</th><td></td></tr> <tr><td>24.4</td><td>29 12%</td><td>1.00</td><td></td></tr> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	594	14.4 30%	0.55	83.9 58%	Azc	Prot	Sal		24.4	29 12%	1.00		<p>1º Ensalada de lechuga, maíz, zanahoria y tomate con queso fresco 2º Macarrones con salsa de tomate 3º Fruta de temporada (Pan blanco y agua)</p> <table border="1"> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> <tr><td>586</td><td>18.2 32.7%</td><td>2.7</td><td>83 50%</td></tr> <tr><th>Azc</th><th>Prot</th><th>Sal</th><td></td></tr> <tr><td>15.5</td><td>14.7 13.8%</td><td>3.40</td><td></td></tr> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	586	18.2 32.7%	2.7	83 50%	Azc	Prot	Sal		15.5	14.7 13.8%	3.40		<p>1º Arroz tres delicias (zanahorias, maíz, pimiento rojo y verde y guisantes). 2º Burger Meat de pollo al horno con guarnición lechuga 3º Fruta de temporada (Pan blanco y agua)</p> <table border="1"> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> <tr><td>601</td><td>20.5 30%</td><td>3.7</td><td>75.2 57%</td></tr> <tr><th>Azc</th><th>Prot</th><th>Sal</th><td></td></tr> <tr><td>10.4</td><td>21.7 12%</td><td>2.40</td><td></td></tr> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	601	20.5 30%	3.7	75.2 57%	Azc	Prot	Sal		10.4	21.7 12%	2.40		<p>1º Potaje de alubias con verduras (Pimiento, ajo, cebolla, zanahoria, puerro y patata) 2º Tortilla de patatas con ensalada de lechuga, maíz y tomate. 3º Fruta de temporada (Pan blanco y agua)</p> <table border="1"> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> <tr><td>594</td><td>19 30%</td><td>1.86</td><td>85.4 56%</td></tr> <tr><th>Azc</th><th>Prot</th><th>Sal</th><td></td></tr> <tr><td>16.9</td><td>24.6 14%</td><td>1.86</td><td></td></tr> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	594	19 30%	1.86	85.4 56%	Azc	Prot	Sal		16.9	24.6 14%	1.86	
	Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																	
594	23.9 36%	7.05	67 50%																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
8.8	16 12%	1.4																																																																																			
Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																		
594	14.4 30%	0.55	83.9 58%																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
24.4	29 12%	1.00																																																																																			
Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																		
586	18.2 32.7%	2.7	83 50%																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
15.5	14.7 13.8%	3.40																																																																																			
Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																		
601	20.5 30%	3.7	75.2 57%																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
10.4	21.7 12%	2.40																																																																																			
Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																		
594	19 30%	1.86	85.4 56%																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
16.9	24.6 14%	1.86																																																																																			
Semana 43	<p>1º Ensalada de la huerta (lechuga, , maíz, cebolla, repollo, pepino y zanahorias) con huevo duro 2º Patatas estofadas con magro(ajo, cebolla, pimiento verde, pimiento rojo, tomate y zanahoria) 3º Fruta de temporada (Pan blanco y agua)</p> <table border="1"> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> <tr><td>583</td><td>19 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> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	583	19 31%	2.58	77.55%	Azc	Prot	Sal		12.3	20.2 14%	1.92		<p>1º Crema de patata y calabacín 2º Espirales con carne picada de pollo 3º Fruta de temporada (Pan de trigo integral y agua)</p> <table border="1"> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> <tr><td>594</td><td>19.9 30%</td><td>4.05</td><td>82.7 55%</td></tr> <tr><th>Azc</th><th>Prot</th><th>Sal</th><td></td></tr> <tr><td>22.5</td><td>21.5 14%</td><td>1.5</td><td></td></tr> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	594	19.9 30%	4.05	82.7 55%	Azc	Prot	Sal		22.5	21.5 14%	1.5		<p>1º Arroz salteado con champiñones 2º Muslito de pollo salsa 3º Fruta de temporada (Pan blanco y agua)</p> <table border="1"> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> <tr><td>578</td><td>15.4 30%</td><td>1.88</td><td>80 57%</td></tr> <tr><th>Azc</th><th>Prot</th><th>Sal</th><td></td></tr> <tr><td>13</td><td>26.4 13%</td><td>1.52</td><td></td></tr> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	578	15.4 30%	1.88	80 57%	Azc	Prot	Sal		13	26.4 13%	1.52		<p>1º Cocido madrileño (Garbanzos, , habichuela, tomate, pimiento, cebolla, zanahoria) 2º Tortilla de patatas y ensalada de lechuga, zanahoria, repollo y tomate. 3º Fruta de temporada (Pan blanco y agua)</p> <table border="1"> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> <tr><td>601</td><td>16.4 30%</td><td>2.44</td><td>87.7 57%</td></tr> <tr><th>Azc</th><th>Prot</th><th>Sal</th><td></td></tr> <tr><td>17.9</td><td>87.7 12%</td><td>2.9</td><td></td></tr> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	601	16.4 30%	2.44	87.7 57%	Azc	Prot	Sal		17.9	87.7 12%	2.9		<p>1º Puré de puerro, zanahoria, calabaza y patata. 2º Arroz salteado con verduras 3º Fruta de temporada (Pan blanco y agua)</p> <table border="1"> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> <tr><td>598</td><td>17.5 30%</td><td>2.33</td><td>79 53%</td></tr> <tr><th>Azc</th><th>Prot</th><th>Sal</th><td></td></tr> <tr><td>14.4</td><td>18.4 15%</td><td>2.10</td><td></td></tr> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	598	17.5 30%	2.33	79 53%	Azc	Prot	Sal		14.4	18.4 15%	2.10	
	Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																	
583	19 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%																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
22.5	21.5 14%	1.5																																																																																			
Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																		
578	15.4 30%	1.88	80 57%																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
13	26.4 13%	1.52																																																																																			
Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																		
601	16.4 30%	2.44	87.7 57%																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
17.9	87.7 12%	2.9																																																																																			
Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																		
598	17.5 30%	2.33	79 53%																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
14.4	18.4 15%	2.10																																																																																			
Semana 44	<p>1º Crema de verduras tricolor (guisantes, coliflor, judías verdes, zanahorias y patatas) 2º Longanizas de pollo y cerdo al horno con lechuga, zanahoria y tomate. 3º Fruta de temporada (Pan blanco y agua)</p> <table border="1"> <tr><th>Kcal</th><th>GR.</th><th>G.Sat</th><th>HC</th></tr> <tr><td>602</td><td>20.5g 34%</td><td>3.9g</td><td>80.7g 52%</td></tr> <tr><th>Azc</th><th>Prot</th><th>Sal</th><td></td></tr> <tr><td>10.4g</td><td>21.9g 13%</td><td>1.7g</td><td></td></tr> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	602	20.5g 34%	3.9g	80.7g 52%	Azc	Prot	Sal		10.4g	21.9g 13%	1.7g																																																																					
	Kcal	GR.	G.Sat	HC																																																																																	
602	20.5g 34%	3.9g	80.7g 52%																																																																																		
Azc	Prot	Sal																																																																																			
10.4g	21.9g 13%	1.7g																																																																																			



SALON CELEBRACIONES "EL CORTIJO", S.L. – RECOMENDACIÓN DE CENA - Menú Alérgico Pescado y Lentejas

	LUNES 02/11	MARTES 03/11	MIÉRCOLES 04/11	JUEVES 05/11	VIERNES 06/11
Semana 40	Recomendación de cena: 1 huevo duro + ensalada, pan y 1 lácteo. (Agua)	Recomendación de cena; Arroz cocido con salsa de zanahorias + pollo a la plancha, pan ,1 macedonia de frutas. (Agua)	Recomendación de cena; Filete de pollo empanado + ensalada con queso fresco, pan y 1 fruta. (Agua)	Recomendación de cena: Crema de verduras + tortilla francesa, pan y 1 lácteo. (Agua)	Recomendación de cena: Calabacín saaleado con Pavo o jamón cocido, pan y 1 fruta.(Agua)
	LUNES 09/11	MARTES 10/11	MIÉRCOLES 11/11	JUEVES 12/11	VIERNES 13/11
Semana 41	Recomendación de cena: Pollo al horno+ 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: Tortilla francesa + 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 16/11	MARTES 17/11	MIÉRCOLES 18/11	JUEVES 19/11	VIERNES 20/11
Semana 42	Recomendación de cena: Sopa de verduras con pasta, pan + lácteo. (Agua)	Recomendación de cena: Tortilla francesa con jamón cocido, pan y 1 fruta. (Agua)	Recomendación de cena: Patata con pollo al horno + ensalada, pan y 1 fruta. (Agua)	Recomendación de cena: Queso fresco con ensalada, pan y 1 fruta. (Agua)	Recomendación de cena: Revuelto de patata, huevo+ queso fresco, pan y 1 fruta. (Agua)
	LUNES 23/11	MARTES 24/11	MIÉRCOLES 25/11	JUEVES 26/11	VIERNES 27/11
Semana 43	Recomendación de cena: Arroz cocido con jamón cocido sin grasa + ensalada y pan, lácteo. (Agua)	Recomendación de cena: 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: Sopa de arroz con verduras + queso fresco, pan y 1 o fruta. (Agua)	Recomendación de cena: Salteado de verduras con pasta + filete de ternera, pan, 1 lácteo. (Agua)
	LUNES 30/11				
Semana 44	Recomendación de cena: 1 huevo duro + ensalada, pan y 1 lácteo. (Agua)				



EL CORTIJO
CELEBRACIONES Y CATERING



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 NOVIEMBRE SERA: SANDIA, MELÓN, MANZANA Y PERA