

**SALON CELEBRACIONES "EL CORTIJO", S.L. – COMEDOR ESCOLAR COLECTIVO- Menú Intolerancia Fructosa – Celiacos – Calabaza**

	LUNES 01/02	MARTES 02/02	MIÉRCOLES 03/02	JUEVES 04/02	VIERNES 05/02																																																																															
<b>Semana 6</b>	1º Crema de patata y brocoli 2º Tortilla francesa y ensalada de lechuga. 3º Yogurt natural ( Pan blanco sin gluten y agua)	1º Coliflor salteada 2º Conejo guisado con patatas 3º Yogurt natural (Pan blanco sin gluten y agua)	1º Ensalada de lechuga 2º Filete de pavo al horno con guarnición de arroz blanco 3º Yogurt natural ( Pan blanco sin gluten y agua)	1º Arroz salteado con gambas. 2º Fogonero horneado con berenjenas 3º Yogurt natural ( Pan blanco sin gluten y agua)	1º Lentejas estofadas 2º Bacalao guisado con salsa verde (ajo, harina de arroz y perejil) 3º Yogurt natural ( Pan blanco sin gluten y agua)																																																																															
	<table border="1"> <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 colspan="2">Sal</th> </tr> <tr> <td>10.8</td> <td>14 11%</td> <td colspan="2">1.4</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"> <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 colspan="2">Sal</th> </tr> <tr> <td>26.4</td> <td>16.5 11.5%</td> <td colspan="2">1.00</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"> <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 colspan="2">Sal</th> </tr> <tr> <td>11.8</td> <td>20.3 13.8%</td> <td colspan="2">3.40</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"> <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 colspan="2">Sal</th> </tr> <tr> <td>10.2</td> <td>25.3 18.7%</td> <td colspan="2">2.40</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"> <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 colspan="2">Sal</th> </tr> <tr> <td>16.9</td> <td>26.5 17.5%</td> <td colspan="2">1.86</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																																																																																		
<b>Semana 7</b>	1º Ensalada de la huerta( lechuga, repollo y pepino) con huevo duro 2º Patatas estofadas con bacalao 3º Yogurt natural ( Pan blanco SIN GLUTEN y agua)	1º Crema de patata y brócoli 2º Espirales SIN GLUTEN salteados con champiñón y pavo. 3º Yogurt natural (Pan blanco SIN GLUTEN y agua)	1º Arroz con champiñones 2º Muslito de pollo en salsa 3º Yogurt natural ( Pan blanco SIN GLUTEN y agua)	1º Lentejas estofadas 2º Tortilla francesa con perejil y ensalada de lechuga, pepino y repollo. 3º Yogurt natural ( Pan blanco SIN GLUTEN y agua)	1º Puré de patatas, coliflor y puerro 2º Merluza con salsa de puerros al horno 3º Yogurt natural (Pan blanco SIN GLUTEN y agua)																																																																															
	<table border="1"> <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 colspan="2">Sal</th> </tr> <tr> <td>12.3</td> <td>20.2 14%</td> <td colspan="2">1.92</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"> <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 colspan="2">Sal</th> </tr> <tr> <td>22.5</td> <td>21.5 14.5%</td> <td colspan="2">1.5</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"> <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 colspan="2">Sal</th> </tr> <tr> <td>14.6</td> <td>20.8 13.7%</td> <td colspan="2">1.52</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"> <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 colspan="2">Sal</th> </tr> <tr> <td>17.9</td> <td>18.8 12.4%</td> <td colspan="2">2.9</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"> <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 colspan="2">Sal</th> </tr> <tr> <td>14.4</td> <td>23.4 15.7%</td> <td colspan="2">2.10</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																																																																																		
<b>Semana 8</b>	1º Puré de patatas, coliflor y puerro. 2º Filete de pavo al horno 3º Yogurt natural ( Pan blanco sin gluten y agua)	1º Lentejas estofadas 2º Tortilla de patatas 3º Yogurt natural ( Pan blanco sin gluten y agua)	1º Ensalada de la huerta( lechuga, repollo y pepino 2º Macarrones SIN GLUTEN en salsa de verde 3º Yogurt natural ( Pan blanco sin gluten y agua)	1º Ensalada de pasta SIN GLUTEN (huevo y atún) 2º Lentejas estofadas 3º Yogurt natural ( Pan blanco sin gluten y agua)	1º Salteado de arroz con potón 2º Salmón (pescado semigraso) a la plancha con ensalada de lechuga 3º Yogurt natural ( Pan blanco sin gluten y agua)																																																																															
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Kcal</th> <th>GR.</th> <th>G.Sat</th> <th>HC</th> </tr> </thead> <tbody> <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 colspan="2">Sal</th> </tr> <tr> <td>10.4g</td> <td>21.9g 13%</td> <td colspan="2">1.7g</td> </tr> </tbody> </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		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Kcal</th> <th>GR.</th> <th>G.Sat</th> <th>HC</th> </tr> </thead> <tbody> <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 colspan="2">Sal</th> </tr> <tr> <td>18</td> <td>19.5 12%</td> <td colspan="2">3.0</td> </tr> </tbody> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	578	14 30%	1.5	85 58%	Azc	Prot	Sal		18	19.5 12%	3.0		<table border="1"> <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 colspan="2">Sal</th> </tr> <tr> <td>14.4</td> <td>15 12%</td> <td colspan="2">1.7</td> </tr> </tbody> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	590	20.4 30%	2.6	82.7 56%	Azc	Prot	Sal		14.4	15 12%	1.7		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Kcal</th> <th>GR.</th> <th>G.Sat</th> <th>HC</th> </tr> </thead> <tbody> <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 colspan="2">Sal</th> </tr> <tr> <td>12.6</td> <td>26 15%</td> <td colspan="2">2</td> </tr> </tbody> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	609	20.5 30%	3.8	83 52%	Azc	Prot	Sal		12.6	26 15%	2		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Kcal</th> <th>GR.</th> <th>G.Sat</th> <th>HC</th> </tr> </thead> <tbody> <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 colspan="2">Sal</th> </tr> <tr> <td>17.8</td> <td>25 12%</td> <td colspan="2">1.87</td> </tr> </tbody> </table>	Kcal	GR.	G.Sat	HC	633	20 30%	4.4	79 58%	Azc	Prot	Sal		17.8	25 12%	1.87
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																																																																																	
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%	1.87																																																																																		
<b>Semana 9</b>	1º Ensalada de la huerta( lechuga, repollo, pepino 2º Conejo guisado con patatas 3º Yogurt natural ( Pan blanco sin gluten y agua)	1º Puré de patatas, coliflor y puerro. 2º Lenguado al horno con ensalada de lechuga. 3º Yogurt natural ( Pan blanco sin gluten y agua)	1º Caracolas SIN GLUTEN con salsa de champiñones 2º Pollo guisado 3º Yogurt natural (Pan blanco SIN GLUTEN y agua)	1º Ensalada de la huerta( lechuga, repollo y pepino) 2º Patatas al horno con huevos rotos. 3º Yogurt natural ( Pan blanco SIN GLUTEN y agua)	1º Salteado de arroz con pollo 2º Merluza salteada con champiñones y ensalada de lechuga 3º Yogurt natural ( Pan blanco SIN GLUTEN y agua)																																																																															
	<table border="1"> <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 colspan="2">Sal</th> </tr> <tr> <td>10.8</td> <td>23.3 16.9%</td> <td colspan="2">2.5</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"> <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 colspan="2">Sal</th> </tr> <tr> <td>18.6</td> <td>22.13 16.3%</td> <td colspan="2">2.4</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"> <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 colspan="2">Sal</th> </tr> <tr> <td>13</td> <td>19.7 13.2%</td> <td colspan="2">1.2</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"> <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 colspan="2">Sal</th> </tr> <tr> <td>16.9</td> <td>18.6 12.5%</td> <td colspan="2">2.96</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"> <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 colspan="2">Sal</th> </tr> <tr> <td>9.7</td> <td>28.2 18%</td> <td colspan="2">1.9</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																																																																																		



**EL CORTIJO**  
CELEBRACIONES Y CATERING



## SALON CELEBRACIONES “EL CORTIJO”, S.L. – RECOMENDACIÓN DE CENA - Menú Fructosa y Celiacos

	LUNES 01/02	MARTES 02/02	MIÉRCOLES 03/02	JUEVES 04/02	VIERNES 05/02
Semana 6	<b>Recomendación de cena:</b> 1 pescado blanco salteado con verduras, pan. ( Agua)	<b>Recomendación de cena:</b> Tortilla francesa con jamón cocido + puré de verduras, pan y 1 fruta. ( Agua)	<b>Recomendación de cena:</b> Patata con pescado al horno + ensalada, pan y 1 fruta. ( Agua)	<b>Recomendación de cena:</b> Pollo al horno + ensalada, pan y 1 fruta. ( Agua)	<b>Recomendación de cena:</b> Revuelto de patata, huevo y bacalao, pan y 1 fruta. ( Agua)
Semana 7	<b>Recomendación de cena:</b> Arroz cocido con jamón cocido sin grasa + ensalada y pan ( Agua)	<b>Recomendación de cena:</b> Tortilla francesa con queso fresco, pan y 1 fruta. ( Agua)	<b>Recomendación de cena:</b> Filete de pollo, pan y 1 fruta. ( Agua)	<b>Recomendación de cena:</b> Pescado al horno con arroz salteado, pan y 1 o fruta. ( Agua)	<b>Recomendación de cena:</b> Salteado de verduras con pasta + filete de ternera, pan. ( Agua)
Semana 8	<b>Recomendación de cena:</b> 1 pescado blanco + ensalada, pan. ( Agua)	<b>Recomendación de cena;</b> Arroz cocido + pollo a la plancha, pan. ( Agua)	<b>Recomendación de cena;</b> Filete de pollo empanado + ensalada con queso fresco, pan sin gluten. ( Agua)	<b>Recomendación de cena:</b> Crema de verduras + tortilla francesa con Pavo o jamón cocido, pan ( Agua)	<b>Recomendación de cena:</b> 1 pescado blanco con patata cocida , pan y 1 fruta.( Agua)
Semana 9	<b>Recomendación de cena:</b> Pescado plancha + arroz tres delicias , pan y fruta ( Agua)	<b>Recomendación de cena:</b> Crema de verduras con patata y ternera, pan y 1 fruta. (Agua)	<b>Recomendación de cena:</b> 1 pescado blanco al horno + salteado de verduras, pan y lácteo. ( Agua)	<b>Recomendación de cena:</b> Filete de pollo plancha + ensalada, pan y 1 lácteo. ( Agua)	<b>Recomendación de cena:</b> Patata revuelta con huevo, pan + ensalada 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)