

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

		MARTES 01/06				MIERCOLES 02/06				JUEVES 03/06				VIERNES 04/06																																																																											
Semana 23		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>597</td><td>14.04 21%</td><td>0.67</td><td>91.3 60%</td></tr><tr><td>Azc</td><td>Prot</td><td colspan="2">Sal</td></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><td>Azc</td><td>Prot</td><td colspan="2">Sal</td></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><td>Azc</td><td>Prot</td><td colspan="2">Sal</td></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><td>Azc</td><td>Prot</td><td colspan="2">Sal</td></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																																																																																						
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 24	LUNES 07/06	MARTES 08/06				MIERCOLES 09/06				JUEVES 10/06				VIERNES 11/06																																																																											
	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><td>Azc</td><td>Prot</td><td colspan="2">Sal</td></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><td>Azc</td><td>Prot</td><td colspan="2">Sal</td></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><td>Azc</td><td>Prot</td><td colspan="2">Sal</td></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><td>Azc</td><td>Prot</td><td colspan="2">Sal</td></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><td>Azc</td><td>Prot</td><td colspan="2">Sal</td></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																																																																																							
Semana 25	LUNES 14/06	MARTES 15/06				MIERCOLES 16/06				JUEVES 17/06				VIERNES 18/06																																																																											
	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><td>Azc</td><td>Prot</td><td colspan="2">Sal</td></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><td>Azc</td><td>Prot</td><td colspan="2">Sal</td></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><td>Azc</td><td>Prot</td><td colspan="2">Sal</td></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><td>Azc</td><td>Prot</td><td colspan="2">Sal</td></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><td>Azc</td><td>Prot</td><td colspan="2">Sal</td></tr><tr><td>17.8</td><td>25 12%</td><td colspan="2">1.67</td></tr></tbody></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	20.5g 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%	1.67																																																																																							
Semana 26	LUNES 21/06	MARTES 22/06				MIERCOLES 23/06				JUEVES 24/06				VIERNES 25/06																																																																											
	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><td>Azc</td><td>Prot</td><td colspan="2">Sal</td></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><td>Azc</td><td>Prot</td><td colspan="2">Sal</td></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><td>Azc</td><td>Prot</td><td colspan="2">Sal</td></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><td>Azc</td><td>Prot</td><td colspan="2">Sal</td></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><td>Azc</td><td>Prot</td><td colspan="2">Sal</td></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																																																																																							
Semana 27	LUNES 28/06	MARTES 29/06				MIERCOLES 30/06																																																																																			
	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)																																																																																						
	<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><td>Azc</td><td>Prot</td><td colspan="2">Sal</td></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><td>Azc</td><td>Prot</td><td colspan="2">Sal</td></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><td>Azc</td><td>Prot</td><td colspan="2">Sal</td></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																																							
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																																																																																							



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

		MARTES 01/06	MIÉRCOLES 02/06	JUEVES 03/06	VIERNES 04/06
Semana 23		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 + ensalada, pan y 1 fruta. (Agua)	Recomendación de cena: Revuelto de patata, huevo y bacalao, pan y 1 fruta. (Agua)
	LUNES 07/06	MARTES 08/06	MIÉRCOLES 09/06	JUEVES 10/06	VIERNES 11/06
Semana 24	Recomendación de cena: Arroz cocido con jamón cocido sin grasa + ensalada y pan (Agua)	Recomendación de cena: Tortilla francesa con queso fresco, pan y 1 fruta. (Agua)	Recomendación de cena: Filete de pollo, pan y 1 fruta. (Agua)	Recomendación de cena: Pescado al horno con arroz salteado, pan y 1 o fruta. (Agua)	Recomendación de cena: Salteado de verduras con pasta + filete de ternera, pan. (Agua)
	LUNES 14/06	MARTES 15/06	MIÉRCOLES 16/06	JUEVES 17/06	VIERNES 18/06
Semana 25	Recomendación de cena: 1 pescado blanco + ensalada, pan. (Agua)	Recomendación de cena: Arroz cocido + pollo a la plancha, pan. (Agua)	Recomendación de cena: Filete de pollo empanado + ensalada con queso fresco, pan sin gluten. (Agua)	Recomendación de cena: Crema de verduras + tortilla francesa con Pavo o jamón cocido, pan (Agua)	Recomendación de cena: 1 pescado blanco con patata cocida , pan y 1 fruta.(Agua)
	LUNES 21/06	MARTES 22/06	MIÉRCOLES 23/06	JUEVES 24/06	VIERNES 25/06
Semana 26	Recomendación de cena: Pescado plancha + arroz tres delicias , pan y fruta (Agua)	Recomendación de cena: Crema de verduras con patata y ternera, 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 + ensalada, pan y 1 lácteo. (Agua)	Recomendación de cena: Patata revuelta con huevo, pan + ensalada y 1 fruta.(Agua)
	LUNES 28/06	MARTES 29/06	MIÉRCOLES 30/06		
Semana 27	Recomendación de cena: 1 pescado blanco salteado con verduras, pan. (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)		

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)