



ANEXO III
DESARROLLO DE MENÚS: ALMUERZOS Y CENAS
(Suministro de Víveres para elaboración de dietas, alimentos extraordinarios y menaje, así como Servicios Vinculados, en Hospitales Públicos de la Provincia de Málaga)

MENÚS DE DIETAS

Menú 1. Almuerzo

COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	POTAJE DE GARBANZOS Y ESPINACAS/ACELGAS	A	MAGRO CON TOMATE CON GUARNICIÓN DE ARROZ CON HAPIÑONES	A	FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)	FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)
	B	SOPA DE PICADILLO	B	LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius/Merluccius Capensis</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)	B	FLAN DE HUEVO	FLAN DE FRUTAS (C)
00 ECO		POTAJE ECOLÓGICO DE LENTEJAS CON VERDURAS		ESTOFADO ECOLÓGICO DE TERNERA LECHAL		MANZANA ECOLÓGICA	XXXXXXX
01	A	POTAJE DE GARBANZOS Y ESPINACAS/ACELGAS	A	MAGRO CON TOMATE CON GUARNICIÓN DE ARROZ CON CHAMPIÑONES	A	FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)	FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)
	B	SOPA DE PICADILLO	B	ARROZ A LA CUBANA CON SALCHICHAS DE FRANCFURT	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE POTAJE DE GARBANZOS Y ESPINACAS/ACELGAS SIN EMBUTIDO	C	XXXXXXX	C	PETIT SUISSE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	POTAJE DE GARBANZOS Y ESPINACAS/ACELGAS	A	MAGRO CON TOMATE CON GUARNICIÓN DE ARROZ CON CHAMPIÑONES	A	FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)	FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)
	B	SOPA DE PICADILLO	B	LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius/Merluccius Capensis</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)	B	FLAN DE HUEVO	FLAN DE FRUTAS (C)



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
03A		POTAJE DE GARBANZOS Y ESPINACAS/ACELGAS SIN EMBUTIDO		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius/Merluccius Capensis</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)		FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)	FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)
03B		POTAJE DE GARBANZOS Y ESPINACAS/ACELGAS SIN EMBUTIDO		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius/Merluccius Capensis</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)		FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)	FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)
04		POTAJE DE GARBANZOS Y ESPINACAS/ACELGAS SIN EMBUTIDO		HAMBURGUESA HORTELANA (VEGETAL) CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)		FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)	FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)
05		POTAJE DE GARBANZOS Y ESPINACAS/ACELGAS		MAGRO CON TOMATE CON GUARNICIÓN DE ARROZ CON CHAMPIÑONES		FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)	FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)
06A		TRITURADO DE POTAJE DE GARBANZOS Y ESPINACAS/ACELGAS SIN EMBUTIDO		TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
06B		TRITURADO DE PESCADO, PATATAS Y ARROZ		TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
07A		POTAJE DE GARBANZOS Y ESPINACAS/ACELGAS		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius/Merluccius Capensis</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)		FLAN DE HUEVO	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
07B	A	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	A	FILETE DE ROSADA (<i>genipterus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	PETIT SUISSE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	C	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
	D	TRITURADO DE VERDURAS	D	CROQUETAS DE POLLO	D	FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)	FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)
07C	A	TRITURADO DE POTAJE DE GARBANZOS Y ESPINACAS/ACELGAS SIN EMBUTIDO	A	LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius/Merluccius Capensis</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)	A	MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
	B	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	B	CROQUETAS DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
08	A	POTITO DE ARROZ BLANCO CON SUPREMAS DE MERLUZA	A	XXXXXXX	A	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	B	TRITURADO DE TERNERA CON GUI SANTES	B	XXXXXXX	B	FLAN DE HUEVO	FLAN DE FRUTAS (C)
	C	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	PURÉ DE FRUTAS (C)
	E	TRITURADO DE POTAJE DE GARBANZOS Y ESPINACAS/ACELGAS SIN EMBUTIDO	E	XXXXXXX	E	FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)	FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)
09A		CALDO		XXXXXXX		ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)	ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)
09B		CALDO TEMPLADO		XXXXXXX		YOGUR	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL Y NATILLAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		CALDO		TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
10B		SOPA DE PICADILLO		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius/Merluccius Capensis</i>) A LA PLANCHA		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
11		SOPA DE PICADILLO		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius/Merluccius Capensis</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
12		CALDO		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius/Merluccius Capensis</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA		FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)	FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)
13		SOPA DE PICADILLO		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius/Merluccius Capensis</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)		FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)	FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)
14		POTAJE DE GARBANZOS Y ESPINACAS/ACELGAS		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius/Merluccius Capensis</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA		FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)	FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
15		SOPA DE PICADILLO		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius/Merluccius Capensis</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY COCIDAS		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
16		CALDO		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius/Merluccius Capensis</i>) A LA PLANCHA		FLAN DE HUEVO	YOGUR DESNATADO
17		CALDO CON PASTA HIPOPROTEICA SIN SAL		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius/Merluccius Capensis</i>) A LA PLANCHA (50 gr.) SIN SAL CON GUARNICIÓN DE ARROZ CON CHAMPIÑONES SIN SAL Y CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS) SIN SAL		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
18		SOPA DE PICADILLO SIN HUEVO SIN SAL		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius/Merluccius Capensis</i>) A LA PLANCHA SIN SAL CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS) SIN SAL		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
19		SOPA DE PICADILLO SIN HUEVO		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius/Merluccius Capensis</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)		FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)	FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)
20		POTAJE DE GARBANZOS Y ESPINACAS/ACELGAS SIN EMBUTIDO		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius/Merluccius Capensis</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)		FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)	FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)
21		POTAJE DE GARBANZOS Y ESPINACAS/ACELGAS		MAGRO CON TOMATE CON GUARNICIÓN DE ARROZ CON CHAMPIÑONES		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		SOPA DE PICADILLO		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius/Merluccius Capensis</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)		FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)	FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
27		POTAJE DE GARBANZOS Y ESPINACAS/ACELGAS		MAGRO CON TOMATE CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE		FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)	FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
28		TRITURADO DE POTAJE DE GARBANZOS Y ESPINACAS/ACELGAS SIN EMBUTIDO		XXXXXXX		PURÉ DE PERA (C)	PURÉ DE PERA (C)

Menú 1. Cena

COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	EMBLANCO DE PESCADO	A	FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	SOPA DE AVE CON FIDEOS	B	POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS	B	PIÑA EN SU JUGO	PIÑA EN SU JUGO
00 ECO		CREMA ECOLÓGICA DE VERDURAS		TORTILLA ECOLÓGICA DE PATATAS		YOGUR ECOLÓGICO	XXXXXXX
01	A	EMBLANCO DE PESCADO	A	FILETE DE ROSADA (<i>geniapterus blacodes</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL VAPOR	A	PIÑA EN SU JUGO	PIÑA EN SU JUGO
	B	SOPA DE AVE CON FIDEOS	B	POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE EMBLANCO DE PESCADO	C	XXXXXXX	C	PETIT SUISSE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	EMBLANCO DE PESCADO	A	FILETE DE ROSADA (<i>geniapterus blacodes</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	SOPA DE AVE CON FIDEOS	B	POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS	B	PIÑA EN SU JUGO	PIÑA EN SU JUGO
03A		EMBLANCO DE PESCADO		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS		PIÑA EN SU JUGO	PIÑA EN SU JUGO
03B		EMBLANCO DE PESCADO		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS		PIÑA EN SU JUGO	PIÑA EN SU JUGO



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
04		CALDO VEGETAL CON FIDEOS		PIZZA VEGETAL CON ENSALADA VEGETARIANA		PIÑA EN SU JUGO	PIÑA EN SU JUGO
05		EMBLANCO DE PESCADO		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS		PIÑA EN SU JUGO	PIÑA EN SU JUGO
06A		TRITURADO DE EMBLANCO DE PESCADO		TRITURADO DE HUEVO A LO PROVENZAL		YOGUR	YOGUR DESNATADO
06B		TRITURADO DE PATATAS, ZANAHORIAS Y ARROZ		TRITURADO DE JAMÓN, PATATAS Y ARROZ		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
07A		EMBLANCO DE PESCADO		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO
07B	A	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	A	FILETE DE ROSADA (<i>geniapterus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	TRITURADO DE EMBLANCO DE PESCADO	B	TORTILLA DE PATATAS	B	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
	C	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	PETIT SUISE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	TRITURADO DE HUEVO A LO PROVENZAL	D	CROQUETAS DE POLLO	D	PIÑA EN SU JUGO	PIÑA EN SU JUGO
07C	A	TRITURADO DE EMBLANCO DE PESCADO	A	POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS	A	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
	B	TRITURADO DE HUEVO A LO PROVENZAL	B	FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA	B	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
08	A	POTITO DE VERDURITAS CON POLLO Y TERNERA	A	XXXXXXX	A	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	B	TRITURADO DE EMBLANCO DE PESCADO	B	XXXXXXX	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
	D	TRITURADO DE HUEVO A LO PROVENZAL	D	XXXXXXX	D	PETIT SUISE (1 Ud.)	CUAJADA



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
	E	POTITO DE VERDURAS DE LA HUERTA	E	XXXXXXX	E	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
09A		CALDO		XXXXXXX		ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)	ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)
09B		LECHE FRÍA (NO EN POLVO)		XXXXXXX		YOGUR	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL Y PETIT SUISE (1 Ud.)		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		CALDO		TRITURADO DE EMBLANCO DE PESCADO		PIÑA EN SU JUGO	PIÑA EN SU JUGO
10B		SOPA DE AVE CON FIDEOS		PECHUGA DE POLLO PLANCHA		PIÑA EN SU JUGO	PIÑA EN SU JUGO
11		EMBLANCO DE PESCADO		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS		PIÑA EN SU JUGO	PIÑA EN SU JUGO
12		CALDO		POLLO ASADO CON ENSALADA VARIADA		PIÑA EN SU JUGO	PIÑA EN SU JUGO
13		SOPA DE AVE CON FIDEOS		POLLO ASADO CON ENSALADA VARIADA		PIÑA EN SU JUGO	PIÑA EN SU JUGO
14		EMBLANCO DE PESCADO		POLLO ASADO CON ENSALADA VARIADA Y CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS		PIÑA EN SU JUGO	PIÑA EN SU JUGO
15		SOPA DE AVE CON FIDEOS		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS		DULCE DE MEMBRILLO	PURÉ DE MANZANA (C)
16		CALDO		POLLO ASADO		YOGUR	YOGUR DESNATADO
17		SOPA DE AVE CON FIDEOS HIPOPROTEICOS SIN SAL		POLLO ASADO (50 gr.) SIN SAL CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS SIN SAL		PIÑA EN SU JUGO	PIÑA EN SU JUGO
18		SOPA DE AVE CON FIDEOS SIN SAL		POLLO ASADO SIN SAL CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS SIN SAL		PIÑA EN SU JUGO	PIÑA EN SU JUGO
19		EMBLANCO DE PESCADO		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS		PIÑA EN SU JUGO	PIÑA EN SU JUGO
20		EMBLANCO DE PESCADO		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
21		EMBLANCO DE PESCADO		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS		PIÑA EN SU JUGO	PIÑA EN SU JUGO
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		SOPA DE AVE CON FIDEOS		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS		YOGUR NATURAL	YOGUR DESNATADO NATURAL
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
27		EMBLANCO DE PESCADO		TORTILLA FRANCESA CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
28		TRITURADO DE EMBLANCO DE PESCADO		XXXXXXX		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO

Menú 2. Almuerzo

COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	CAZUELA DE PATATAS, ZANAHORIAS Y CARNE	A	LOMO DE CERDO A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PISTO MANCHEGO	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
	B	SOPA DE PESCADO	B	BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y ZANAHORIAS REHOGADAS	B	ARROZ CON LECHE	CUAJADA
00 ECO		POTAJE ECOLÓGICO DE LENTEJAS CON VERDURAS		ESTOFADO ECOLÓGICO DE TERNERA LECHAL		MANZANA ECOLÓGICA	XXXXXXX
01	A	CAZUELA DE PATATAS, ZANAHORIAS Y CARNE	A	BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y ZANAHORIAS REHOGADAS	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
	B	SOPA DE PESCADO	B	ANILLAS DE CALAMARES FRITAS CON ENSALADA	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE CAZUELA DE PATATAS, ZANAH. Y CARNE	C	XXXXXX	C	PETIT SUISSE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	XXXXXX	D	XXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	CAZUELA DE PATATAS, ZANAHORIAS Y CARNE	A	LOMO DE CERDO A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS PANADERAS	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
	B	SOPA DE PESCADO	B	BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y ZANAHORIAS REHOGADAS	B	ARROZ CON LECHE	FLAN DE FRUTAS (C)
03A		CAZUELA DE PATATAS Y ALCACHOFAS		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y ZANAHORIAS REHOGADAS		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
03B		CAZUELA DE PATATAS Y ALCACHOFAS		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y ZANAHORIAS REHOGADAS		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
04		CAZUELA DE PATATAS Y ALCACHOFAS		ENSALADA DE PASTA CON GUARNICIÓN DE PISTO MANCHEGO		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
05		CAZUELA DE PATATAS, ZANAHORIAS Y CARNE		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES REHOGADAS Y CON ENSALADA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
06A		TRITURADO DE CAZUELA DE PATATAS, ZANAHORIAS Y CARNE		TRITURADO DE JAMÓN CON VERDURAS		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
06B		TRITURADO DE JAMÓN, PATATAS Y ZANAHORIAS		TRITURADO DE PESCADO, PATATAS Y ARROZ		PURÉ DE MANZANA (C)	PURÉ DE MANZANA (C)
07A		CAZUELA DE PATATAS, ZANAHORIAS Y CARNE		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y ZANAHORIAS REHOGADAS		ARROZ CON LECHE	PURÉ DE FRUTAS (C)
07B	A	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	A	FILETE DE ROSADA (<i>geniapterus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
	B	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
	C	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	PETIT SUISSE (1 Ud.)	CUAJADA
	D	TRITURADO DE JAMÓN CON VERDURAS	D	CROQUETAS DE POLLO	D	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
07C	A	TRITURADO DE CAZUELA DE PATATAS, ZANAHORIAS Y CARNE	A	BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y ZANAHORIAS REHOGADAS	A	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	B	TRITURADO DE JAMÓN CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA	B	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
08	A	TRITURADO DE CAZUELA DE PATATAS, ZANAHORIAS Y CARNE	A	XXXXXXX	A	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	B	POTITO DE ARROZ BLANCO CON SUPREMAS DE MERLUZA	B	XXXXXXX	B	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	C	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	D	XXXXXXX	D	PETIT SUISSE (1 Ud.)	CUAJADA
	E	TRITURADO DE JAMÓN CON VERDURAS	E	XXXXXXX	E	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
09A		CALDO		XXXXXXX		ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)	ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)
09B		CALDO TEMPLADO		XXXXXXX		YOGUR	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL CON NATILLAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		CALDO		TRITURADO DE CAZUELA DE PATATAS, ZANAHORIAS Y CARNE		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
10B		CALDO		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
11		CAZUELA DE PATATAS Y ALCACHOFAS		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y ZANAHORIAS REHOG.		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
12		CALDO		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES REHOGADAS		FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
13		SOPA DE PESCADO		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y ZANAHORIAS REHOG.		FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
14		CAZUELA DE PATATAS Y ALCACHOFAS		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y ZANAHORIAS REHOG.		FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
15		CALDO		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY COCIDAS		MANZANA	MANZANA
16		CALDO		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA		ARROZ CON LECHE	CUAJADA
17		CAZUELA DE PATATAS Y ALCACHOFAS SIN SAL		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) 50 gr. A LA PLANCHA SIN SAL CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y ZANAHORIAS REHOGADAS SIN SAL		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
18		CAZUELA DE PATATAS Y ALCACHOFAS SIN SAL		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA SIN SAL CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y ZANAHORIAS REHOGADAS SIN SAL		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
19		CAZUELA DE PATATAS Y ALCACHOFAS		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y ZANAHORIAS REHOG.		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
20		CAZUELA DE PATATAS, ZANAHORIAS Y CARNE		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y ZANAHORIAS REHOG.		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
21		CAZUELA DE PATATAS, ZANAHORIAS Y CARNE		LOMO DE CERDO A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PISTO MANCHEGO		ARROZ CON LECHE	YOGUR PASTEURIZ. NATURAL
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		CALDO		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA DE LECHUGA		MANZANA	MANZANA



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
27		CAZUELA DE PATATAS, ZANAHORIAS Y CARNE		LOMO DE CERDO A LA PLANCHA A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y ZANAHORIAS REHOG.		PIÑA (Natural 4ª Gama)	PIÑA (Natural 4ª Gama)
28		TRITURADO DE CAZUELA DE PATATAS, ZANAHORIAS Y CARNE		XXXXXXX		POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS

Menú 2. Cena

COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	CREMA DE CALABACÍN	A	CROQUETAS DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PANADERAS	A	PERA EN ALMÍBAR	YOGUR DESNATADO
	B	SOPA DE AVE CON ESTRELLAS	B	CINTA DE LOMO BRASEADA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA	B	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
00 ECO		CREMA ECOLÓGICA DE VERDURAS		TORTILLA ECOLÓGICA DE PATATAS		YOGUR ECOLÓGICO	XXXXXXX
01	A	CREMA DE CALABACÍN	A	TORTILLA DE JAMON COCIDO	A	PERA EN ALMÍBAR	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
	B	SOPA DE AVE CON ESTRELLAS	B	CROQUETAS DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PANADERAS	B	PETIT SUISE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	C	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	CREMA DE CALABACÍN	A	CROQUETAS DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PANADERAS	A	PERA EN ALMÍBAR	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
	B	SOPA DE AVE CON ESTRELLAS	B	CINTA DE LOMO BRASEADA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA	B	PETIT SUISSE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
03A		CREMA DE CALABACÍN		PECHUGA DE POLLO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		PERA EN ALMÍBAR	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
03B		CREMA DE CALABACÍN		CROQUETAS DE BACALAO CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		PERA EN ALMÍBAR	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
04		CREMA DE CALABACÍN		EMPANADA DE PICADILLO VEGETAL CON ENSALADA VARIADA		PERA EN ALMÍBAR	FLAN DE FRUTAS (C)
05		CREMA DE CALABACÍN		CINTA DE LOMO BRASEADA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA Y CON ENSALADA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
06A		CREMA DE CALABACÍN		TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO
06B		TRITURADO DE PESCADO, ZANAHORIAS Y ARROZ		TRITURADO DE JAMÓN, PATATAS Y ARROZ		DULCE DE MEMBRILLO	YOGUR DESNATADO
07A		CREMA DE CALABACÍN		CROQUETAS DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PANADERAS		PERA EN ALMÍBAR	YOGUR DESNATADO
07B	A	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	A	FILETE DE ROSADA (<i>geniapterus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	PETIT SUISSE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	C	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
	D	CREMA DE CALABACÍN	D	CROQUETAS DE POLLO	D	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
07C	A	CREMA DE CALABACÍN	A	JAMÓN COCIDO CON QUESO FRESCO (BLANCO) Y CON ENSALADA	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
	B	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	B	EMPANADA DE PICADILLO VEGETAL	B	PLATANO	FLAN DE FRUTAS (C)
08	A	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	A	XXXXXXX	A	PETIT SUISE (1 Ud.)	CUAJADA
	B	POTITO DE ARROZ CON POLLO	B	XXXXXXX	B	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	C	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	POTITO DE VERDURAS CON MERLUZA	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
	E	CREMA DE CALABACÍN	E	XXXXXXX	E	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
09A		CALDO		XXXXXXX		ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)	ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)
09B		LECHE FRÍA (NO EN POLVO)		XXXXXXX		YOGUR	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL Y PETIT SUISE (1 Ud.)		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		CALDO		TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS		PERA EN ALMÍBAR	PURÉ DE FRUTAS (C)
10B		SOPA DE AVE CON ESTRELLAS		CINTA DE LOMO BRASEADA		PERA EN ALMÍBAR	PURÉ DE FRUTAS (C)
11		CREMA DE CALABACÍN		CINTA DE LOMO BRASEADA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		PERA EN ALMÍBAR	PURÉ DE FRUTAS (C)
12		CALDO		CINTA DE LOMO BRASEADA CON ENSALADA		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
13		CREMA DE CALABACÍN		CINTA DE LOMO BRASEADA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
14		CREMA DE CALABACÍN		CINTA DE LOMO BRASEADA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
15		SOPA DE AVE CON ESTRELLAS		CINTA DE LOMO BRASEADA CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		PLATANO	PURÉ DE MANZANA (C)



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
16		CALDO		TORTILLA DE JAMON COCIDO		YOGUR	YOGUR DESNATADO
17		SOPA DE AVE CON ESTRELLAS HIPOPROTEICAS SIN SAL		CINTA DE LOMO BRASEADA (50gr.) SIN SAL CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO SIN SAL		PERA EN ALMÍBAR	FLAN DE FRUTAS (C)
18		CREMA DE CALABACÍN SIN SAL		CINTA DE LOMO BRASEADA SIN SAL CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO SIN SAL		PERA EN ALMÍBAR	YOGUR DESNATADO
19		CREMA DE CALABACÍN		CINTA DE LOMO BRASEADA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		PERA EN ALMÍBAR	FLAN DE FRUTAS (C)
20		CREMA DE CALABACÍN		LOMO DE CERDO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		PLATANO	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
21		CREMA DE CALABACÍN		CROQUETAS DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PANADERAS		PERA EN ALMÍBAR	YOGUR PASTEURIZ. NATURAL
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		SOPA DE AVE CON ESTRELLAS		LOMO DE CERDO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		PERA EN ALMÍBAR	PERA
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
27		SOPA DE AVE CON ESTRELLAS		FILETE DE ROSADA (<i>geniapterus blacodes</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
28		TRITURADO DE HUEVO A LO PROVENZAL		XXXXXXX		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO

Menú 3. Almuerzo

COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	POTAJE DE JUDÍAS BLANCAS	A	FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA	A	MACEDONIA DE FRUTAS	MACEDONIA DE FRUTAS



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
				CON GUARNICIÓN DE ARROZ REHOGADO		(Natural 4ª GAMA)	(Natural 4ª GAMA)
	B	SOPA DE VERDURAS	B	POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE PATATAS SALT. CON ZANAHA. BABY	B	NATILLAS DE CHOCOLATE	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR
00 ECO		POTAJE ECOLÓGICO DE LENTEJAS CON VERDURAS		ESTOFADO ECOLÓGICO DE TERNERA LECHAL		MANZANA ECOLÓGICA	XXXXXXX
01	A	POTAJE DE JUDÍAS BLANCAS	A	FILETE DE ROSADA (<i>genipectus blacodes</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ARROZ REHOGADO	A	MACEDONIA DE FRUTAS (Natural 4ª GAMA)	MACEDONIA DE FRUTAS (Natural 4ª GAMA)
	B	SOPA DE VERDURAS	B	POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE PATATAS SALT. CON ZANAHA. BABY	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE JUDÍAS BLANCAS SIN CARNE NI CHORIZO	C	XXXXXXX	C	PETIT SUISE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	POTAJE DE JUDÍAS BLANCAS	A	FILETE DE ROSADA (<i>genipectus blacodes</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ARROZ REHOGADO	A	MACEDONIA DE FRUTAS (Natural 4ª GAMA)	MACEDONIA DE FRUTAS (Natural 4ª GAMA)
	B	SOPA DE VERDURAS	B	POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE PATATAS SALT. CON ZANAHA. BABY	B	NATILLAS DE CHOCOLATE	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR
03A		POTAJE DE JUDÍAS BLANCAS SIN CARNE NI CHORIZO		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ARROZ REHOGADO		MACEDONIA DE FRUTAS (Natural 4ª GAMA)	MACEDONIA DE FRUTAS (Natural 4ª GAMA)
03B		POTAJE DE JUDÍAS BLANCAS SIN CARNE NI CHORIZO		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ARROZ REHOGADO		MACEDONIA DE FRUTAS (Natural 4ª GAMA)	MACEDONIA DE FRUTAS (Natural 4ª GAMA)
04		POTAJE DE JUDÍAS BLANCAS SIN CARNE NI CHORIZO		PINCHO VEGETARIANO CON GUARNICIÓN DE ARROZ REHOGADO Y CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)		MACEDONIA DE FRUTAS (Natural 4ª GAMA)	MACEDONIA DE FRUTAS (Natural 4ª GAMA)
05		POTAJE DE JUDÍAS BLANCAS		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA		MACEDONIA DE FRUTAS (Natural 4ª GAMA)	MACEDONIA DE FRUTAS (Natural 4ª GAMA)
06A		TRITURADO DE JUDÍAS BLANCAS SIN CARNE NI		TRITURADO DE POLLO AL CURRY		FLAN DE FRUTAS (C)	FLAN DE FRUTAS (C)



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
		CHORIZO					
06B		TRITURADO DE PATATAS, ZANAHORIAS Y ARROZ		TRITURADO DE POLLO, PATATAS Y ARROZ		PURÉ DE MANZANA (C)	PURÉ DE MANZANA (C)
07A		POTAJE DE JUDÍAS BLANCAS		POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE PATATAS SALT. CON ZANAH. BABY		NATILLAS DE CHOCOLATE	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR
07B	A	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	A	FILETE DE ROSADA (<i>geniapterus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	PETIT SUISE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	C	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
	D	TRITURADO DE JUDÍAS BLANCAS SIN CARNE NI CHORIZO	D	CROQUETAS DE POLLO	D	MACEDONIA DE FRUTAS (Natural 4ª GAMA)	MACEDONIA DE FRUTAS (Natural 4ª GAMA)
07C	A	TRITURADO DE JUDÍAS BLANCAS SIN CARNE NI CHORIZO	A	POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE PATATAS SALT. CON ZANAH. BABY	A	NATILLAS DE CHOCOLATE	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR
	B	TRITURADO DE POLLO AL CURRY	B	FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA	B	FLAN DE FRUTAS (C)	FLAN DE FRUTAS (C)
08	A	TRITURADO DE POLLO AL CURRY	A	XXXXXXX	A	FLAN DE FRUTAS (C)	FLAN DE FRUTAS (C)
	B	POTITO DE ZANAHORIAS BABY CON TERNERA	B	XXXXXXX	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	PETIT SUISE (1 Ud.)	CUAJADA
	D	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	PURÉ DE FRUTAS (C)
	E	TRITURADO DE JUDÍAS BLANCAS SIN CARNE NI CHORIZO	E	XXXXXXX	E	MACEDONIA DE FRUTAS (Natural 4ª GAMA)	MACEDONIA DE FRUTAS (Natural 4ª GAMA)
09A		CALDO		XXXXXXX		ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)	ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
09B		CALDO TEMPLADO		XXXXXXX		YOGUR	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL CON NATILLAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		CALDO		TRITURADO DE POLLO AL CURRY		FLAN DE FRUTAS (C)	FLAN DE FRUTAS (C)
10B		SOPA DE VERDURAS		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA		YOGUR	YOGUR DESNATADO
11		SOPA DE VERDURAS		POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE ARROZ REHOGADO		FLAN DE FRUTAS (C)	FLAN DE FRUTAS (C)
12		SOPA DE VERDURAS		POLLO RELLENO CON ENSALADA		MACEDONIA DE FRUTAS (Natural 4ª GAMA)	MACEDONIA DE FRUTAS (Net. 4ª GAMA)
13		SOPA DE VERDURAS		POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)		MACEDONIA DE FRUTAS (Net. 4ª GAMA)	MACEDONIA DE FRUTAS (Natural 4ª GAMA)
14		POTAJE DE JUDÍAS BLANCAS SIN CARNE NI CHORIZO		POLLO RELLENO CON ENSALADA		MACEDONIA DE FRUTAS (Natural 4ª GAMA)	MACEDONIA DE FRUTAS (Natural 4ª GAMA)
15		CALDO		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ARROZ REHOGADO		MANZANA	MANZANA
16		CALDO		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA		YOGUR	CUAJADA
17		POTAJE DE JUDÍAS BLANCAS SIN CARNE NI CHORIZO SIN SAL		POLLO RELLENO (50 gr.) SIN SAL CON GUARNICIÓN DE PATATAS SALT. CON ZANAH. BABY SIN SAL		MACEDONIA DE FRUTAS (Natural 4ª GAMA)	MACEDONIA DE FRUTAS (Natural 4ª GAMA)
18		POTAJE DE JUDÍAS BLANCAS SIN CARNE NI CHORIZO SIN SAL		POLLO RELLENO SIN SAL CON ENSALADA SIN SAL		MACEDONIA DE FRUTAS (Natural 4ª GAMA)	MACEDONIA DE FRUTAS (Natural 4ª GAMA)
19		SOPA DE VERDURAS		POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE PATATAS SALT. CON ZANAH. BABY		MACEDONIA DE FRUTAS (Natural 4ª GAMA)	MACEDONIA DE FRUTAS (Natural 4ª GAMA)



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
20		POTAJE DE JUDÍAS BLANCAS SIN CARNE NI CHORIZO		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ARROZ REHOGADO		MACEDONIA DE FRUTAS (Natural 4ª GAMA)	MACEDONIA DE FRUTAS (Natural 4ª GAMA)
21		POTAJE DE JUDÍAS BLANCAS		POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE PATATAS SALT. CON ZANAH. BABY		FLAN DE FRUTAS (C)	FLAN DE FRUTAS (C)
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		SOPA DE VERDURAS		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ARROZ COCIDO		MANZANA	MANZANA
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
27		POTAJE DE JUDÍAS BLANCAS		TORTILLA DE ATÚN CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE		MACEDONIA DE FRUTAS (Natural 4ª GAMA)	MACEDONIA DE FRUTAS (Natural 4ª GAMA)
28		TRITURADO DE JUDÍAS BLANCAS SIN CARNE NI CHORIZO		XXXXXXX		PURÉ DE MANZANA y MELOCOTÓN (C)	PURÉ DE MANZANA Y MELOCOTÓN (C)

Menú 3. Cena

COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	CREMA DE ESPÁRRAGOS	A	PECHUGA DE POLLO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES REHOGADAS	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	SOPA DE AVE CON ARROZ	B	TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA	B	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
00 ECO		CREMA ECOLÓGICA DE VERDURAS		TORTILLA ECOLÓGICA DE PATATAS		YOGUR ECOLÓGICO	XXXXXXX



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
01	A	CREMA DE ESPÁRRAGOS	A	HAMBURGUESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
	B	SOPA DE AVE CON ARROZ	B	TORTILLA DE PATATAS	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE MERLUZA	C	XXXXXXX	C	PETIT SUISSE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	CREMA DE ESPÁRRAGOS	A	PECHUGA DE POLLO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES REHOGADAS	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	SOPA DE AVE CON ARROZ	B	TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA	B	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
03A		CREMA DE ESPÁRRAGOS		TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA		YOGUR	YOGUR DESNATADO
03B		CREMA DE ESPÁRRAGOS		TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA		YOGUR	YOGUR DESNATADO
04		CREMA DE ESPÁRRAGOS		JUDÍAS VERDES ALIÑADAS CON PATATAS COCIDAS Y ENSALADA VEGETARIANA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
05		CREMA DE ESPÁRRAGOS		TORTILLA DE JUDÍAS VERDES CON ENSALADA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
06A		CREMA DE ESPÁRRAGOS		TRITURADO DE MERLUZA		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
06B		TRITURADO DE POLLO Y ARROZ		TRITURADO DE PESCADO, PATATAS Y ZANAHORIAS		DULCE DE MEMBRILLO	YOGUR DESNATADO
07A		CREMA DE ESPÁRRAGOS		TORTILLA DE PATATAS CON QUESO FRESCO (BLANCO)		YOGUR	YOGUR DESNATADO



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
07B	A	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	A	FILETE DE ROSADA (<i>genipectus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	PETIT SUISSE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	C	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
	D	CREMA DE ESPÁRRAGOS	D	CROQUETAS DE POLLO	D	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
07C	A	CREMA DE ESPÁRRAGOS	A	TORTILLA DE PATATAS CON QUESO FRESCO (BLANCO)	A	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	B	TRITURADO DE MERLUZA	B	HAMBURGUESA DE POLLO (*) CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO	B	DULCE DE MEMBRILLO	FLAN DE FRUTAS (C)
08	A	TRITURADO DE MERLUZA	A	XXXXXXX	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
	B	POTITO DE ARROZ CON POLLO	B	XXXXXXX	B	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	C	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	POTITO DE VERDURAS CON MERLUZA	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
	E	CREMA DE ESPÁRRAGOS	E	XXXXXXX	E	PETIT SUISSE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
09A		CALDO		XXXXXXX		ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)	ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)
09B		LECHE FRÍA (NO EN POLVO)		XXXXXXX		YOGUR	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL Y PETIT SUISSE (1 Ud.)		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		CREMA DE ESPÁRRAGOS		TRITURADO DE MERLUZA		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
10B		CREMA DE ESPÁRRAGOS		PECHUGA DE POLLO PLANCHA		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
11		CREMA DE ESPÁRRAGOS		TORTILLA DE JAMON COCIDO		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
12		CREMA DE ESPÁRRAGOS		PECHUGA DE POLLO PLANCHA CON ENSALADA		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
13		CREMA DE ESPÁRRAGOS		TORTILLA DE JAMON COCIDO CON ENSALADA		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
14		CREMA DE ESPÁRRAGOS		TORTILLA DE JAMON COCIDO CON ENSALADA		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
15		SOPA DE AVE CON ARROZ		TORTILLA DE JAMON COCIDO		DULCE DE MEMBRILLO	PURÉ DE MANZANA (C)
16		CALDO		PECHUGA DE POLLO PLANCHA		FLAN (DE VAINILLA)	YOGUR DESNATADO
17		CREMA DE ESPÁRRAGOS SIN SAL		PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA (50gr.) SIN SAL CON GUARNICIÓN DE PATATAS COCIDAS SIN SAL Y CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES REHOGADAS SIN SAL		DULCE DE MEMBRILLO	PURÉ DE FRUTAS (C)
18		SOPA DE AVE CON ARROZ SIN SAL		TORTILLA DE JAMON COCIDO SIN SAL CON ENSALADA SIN SAL		YOGUR	YOGUR DESNATADO
19		CREMA DE ESPÁRRAGOS		PECHUGA DE POLLO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES REHOGADAS		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
20		SOPA DE AVE CON ARROZ		TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA		YOGUR	YOGUR DESNATADO
21		CREMA DE ESPÁRRAGOS		TORTILLA DE JAMON COCIDO		YOGUR PASTEURIZ.	YOGUR PASTEURIZ. NATURAL
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		SOPA DE AVE CON ARROZ		TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA DE LECHUGA		YOGUR NATURAL	YOGUR DESNATADO NATURAL
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
27		CREMA DE ESPÁRRAGOS		PECHUGA DE POLLO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES REHOGADAS		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
28		TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	D	XXXXXXX		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO

Menú 4. Almuerzo

COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	MACARRONES BOLOÑESA	A	MILANESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
	B	SOPA DE PICADILLO	B	PESCADO (<i>Pollachius virens</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)	B	ARROZ CON LECHE	CUAJADA
00 ECO		POTAJE ECOLÓGICO DE LENTEJAS CON VERDURAS		ESTOFADO ECOLÓGICO DE TERNERA LECHAL		MANZANA ECOLÓGICA	XXXXXXX
01	A	MACARRONES BOLOÑESA	A	MILANESA DE POLLO CON ENSALADA	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
	B	SOPA DE PICADILLO	B	PESCADO (<i>Pollachius virens</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS	C	SALCHICHAS ENCEBOLLADAS CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	PETIT SUISSE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	MACARRONES BOLOÑESA	A	MILANESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
							AZUCAR
	B	SOPA DE PICADILLO	B	PESCADO (<i>Pollachius virens</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)	B	ARROZ CON LECHE	FLAN DE FRUTAS (C)
03A		MACARRONES CON TOMATE		MILANESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
03B		MACARRONES CON TOMATE		PESCADO (<i>Pollachius virens</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
04		MACARRONES CON TOMATE		HAMBURGUESA HORTELANA (VEGETAL) CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS Y CON ENSALADA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
05		MACARRONES BOLOÑESA		MILANESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS Y CON ENSALADA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
06A		TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS		TRITURADO DE TERNERA CON GUISANTES		COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
06B		TRITURADO DE PATATAS, ZANAHORIAS Y ARROZ		TRITURADO DE POLLO, PATATAS Y ARROZ		COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
07A		MACARRONES BOLOÑESA		SALCHICHAS ENCEBOLLADAS CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS		COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
07B	A	TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS	A	FILETE DE ROSADA (<i>geniapterus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	PETIT SUISE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	C	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
	D	TRITURADO DE TERNERA CON GUISANTES	D	CROQUETAS DE POLLO	D	COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
07C	A	MACARRONES CON TOMATE	A	SALCHICHAS ENCEBOLLADAS CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	A	COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
	B	TRITURADO DE TERNERA CON GUISANTES	B	PESCADO (<i>Pollachius virens</i>) AL HORNO CON ENSALADA	B	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
08	A	TRITURADO DE TERNERA CON GUISANTES	A	XXXXXXX	A	COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
	B	POTITO DE VERDURITAS CON POLLO Y TERNERA	B	XXXXXXX	B	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	C	TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	D	XXXXXXX	D	PETIT SUISE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	E	POTITO DE ARROZ BLANCO CON SUPREMAS DE MERLUZA	E	XXXXXXX	E	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
09A		CALDO		XXXXXXX		ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)	ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)
09B		CALDO TEMPLADO		XXXXXXX		YOGURT LIQUIDO	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL Y NATILLAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		CALDO		TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS		COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
10B		SOPA DE PICADILLO		PESCADO (<i>Pollachius virens</i>) AL HORNO		COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
11		SOPA DE PICADILLO		PECHUGA DE POLLO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)		COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
12		SOPA DE PICADILLO		PESCADO (<i>Pollachius virens</i>) AL HORNO CON ENSALADA		COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
13		SOPA DE PICADILLO		PECHUGA DE POLLO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS		COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
14		MACARRONES BOLOÑESA		PECHUGA DE POLLO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS		COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
15		SOPA DE PICADILLO		PECHUGA DE POLLO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS COCIDAS		PLATANO	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
16		CALDO		PESCADO (<i>Pollachius virens</i>) AL HORNO		NATILLAS	CUAJADA
17		MACARRONES HIPOPROTEICOS CON TOMATE SIN SAL		PESCADO (<i>Pollachius virens</i>) AL HORNO (50 gr.) SIN SAL CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS) SIN SAL Y CON ENSALADA SIN SAL		COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
18		SOPA DE PICADILLO SIN HUEVO SIN SAL		PECHUGA DE POLLO PLANCHA SIN SAL CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS SIN SAL		COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
19		SOPA DE PICADILLO SIN HUEVO		PESCADO (<i>Pollachius virens</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS		COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
20		MACARRONES BOLOÑESA SIN GLUTEN		PECHUGA DE POLLO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS		COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
21		MACARRONES BOLOÑESA		MILANESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS		COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		SOPA DE PICADILLO		PECHUGA DE POLLO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)		PERA	PERA
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
27		MACARRONES BOLOÑESA		PESCADO (<i>Pollachius virens</i>) AL HORNO CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE		KIWI	KIWI
28		TRITURADO DE TERNERA CON GUISANTES		XXXXXXX		PURÉ DE PERA (C)	PURÉ DE PERA (C)

Menú 4. Cena



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	CREMA DE PUERROS	A	TORTILLA DE JUDÍAS VERDES	A	YOGUR LÍQUIDO DE LECHE DE CABRA	YOGUR DESNATADO
	B	SOPA DE AVE CON BOLITAS	B	LOMO DE CERDO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y PAPAS REHOGADAS	B	MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	FLAN DE FRUTAS (C)
00 ECO		CREMA ECOLÓGICA DE VERDURAS		TORTILLA ECOLÓGICA DE PATATAS		YOGUR ECOLÓGICO	XXXXXXX
01	A	CREMA DE PUERROS	A	CROQUETAS DE BACALAO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y PAPAS REHOGADAS	A	MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	FLAN DE FRUTAS (C)
	B	SOPA DE AVE CON BOLITAS	B	TORTILLA DE JUDÍAS VERDES	B	YOGUR LÍQUIDO DE LECHE DE CABRA	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE POLLO CON PASTA Y CHAMPIÑONES	C	LOMO DE CERDO PLANCHA	C	PETIT SUISSE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
02	A	CREMA DE PUERROS	A	TORTILLA DE JUDÍAS VERDES	A	YOGUR LÍQUIDO DE LECHE DE CABRA	YOGUR DESNATADO
	B	SOPA DE AVE CON BOLITAS	B	LOMO DE CERDO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y PAPAS REHOGADAS	B	MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	PURÉ DE FRUTAS (C)
03A		CREMA DE PUERROS		TORTILLA DE JUDÍAS VERDES		YOGUR LÍQUIDO DE LECHE DE CABRA	YOGUR DESNATADO
03B		CREMA DE PUERROS		TORTILLA DE JUDÍAS VERDES		YOGUR LÍQUIDO DE LECHE DE CABRA	YOGUR DESNATADO
04		CREMA DE PUERROS		PIZZA VEGETAL CON ENSALADA VEGETARIANA		MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
05		CREMA DE PUERROS		LOMO DE CERDO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y PAPAS REHOGADAS		MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
06A		CREMA DE PUERROS		TRITURADO DE POLLO CON PASTA Y CHAMPIÑONES		YOGUR LÍQUIDO DE LECHE DE CABRA	YOGUR DESNATADO
06B		TRITURADO DE PESCADO, PATATAS, ZANAHORIAS Y ARROZ		TRITURADO DE JAMÓN, PATATAS Y ARROZ		PURÉ DE MANZANA (C)	PURÉ DE MANZANA (C)
07A		CREMA DE PUERROS		CROQUETAS DE BACALAO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y PAPAS REHOGADAS		YOGUR LÍQUIDO DE LECHE DE CABRA	YOGUR DESNATADO
07B	A	TRITURADO DE POLLO CON PASTA Y CHAMPIÑONES	A	FILETE DE ROSADA (<i>genipectus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	FLAN DE FRUTAS (C)
	B	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	YOGUR LÍQUIDO DE LECHE DE CABRA	YOGUR DESNATADO
	C	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	PETIT SUISSE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	CREMA DE PUERROS	D	CROQUETAS DE POLLO	D	NATILLAS	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
07C	A	CREMA DE PUERROS	A	CROQUETAS DE BACALAO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y PAPAS REHOGADAS	A	MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	FLAN DE FRUTAS (C)
	B	TRITURADO DE POLLO CON PASTA Y CHAMPIÑONES	B	TORTILLA DE JUDÍAS VERDES	B	PETIT SUISSE (1 Ud.)	YOGUR DESNATADO
08	A	TRITURADO DE POLLO CON PASTA Y CHAMPIÑONES	A	XXXXXXX	A	MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	PURÉ DE FRUTAS (C)
	B	POTITO DE VERDURAS CON MERLUZA	B	XXXXXXX	B	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	C	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
	D	POTITO DE ARROZ CON POLLO	D	XXXXXXX	D	PETIT SUISSE (1 Ud.)	FLAN DE FRUTAS (C)
	E	CREMA DE PUERROS	E	XXXXXXX	E	NATILLAS	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
09A		CALDO		XXXXXXX		ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)	ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)
09B		LECHE FRÍA (NO EN POLVO)		XXXXXXX		YOGUR	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL CON PETIT SUISSE (1 Ud.)		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		SOPA DE AVE CON BOLITAS		TRITURADO DE POLLO CON PASTA Y CHAMPIÑONES		MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	PURÉ DE FRUTAS (C)
10B		SOPA DE AVE CON BOLITAS		LOMO DE CERDO PLANCHA		MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	FLAN DE FRUTAS (C)
11		CREMA DE PUERROS		LOMO DE CERDO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y PAPAS REHOGADAS		MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	FLAN DE FRUTAS (C)
12		CALDO		LOMO DE CERDO PLANCHA CON ENSALADA		FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
13		SOPA DE AVE CON BOLITAS		LOMO DE CERDO PLANCHA CON ENSALADA		FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
14		CREMA DE PUERROS		LOMO DE CERDO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y PAPAS REHOGADAS		FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
15		SOPA DE AVE CON BOLITAS		LOMO DE CERDO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS COCIDAS		PURÉ DE MANZANA (C)	PURÉ DE MANZANA (C)
16		CALDO		LOMO DE CERDO PLANCHA		YOGURT LIQUIDO	YOGUR DESNATADO
17		CREMA DE PUERROS SIN SAL		LOMO A LA PLANCHA (50 gr.) SIN SAL CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y PAPAS REHOGADAS SIN SAL		MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
18		CREMA DE PUERROS SIN SAL		LOMO DE CERDO PLANCHA SIN SAL CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y PAPAS REHOGADAS SIN SAL		MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	YOGUR DESNATADO
19		CREMA DE PUERROS		LOMO DE CERDO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y PAPAS REHOGADAS		MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	YOGUR DESNATADO
20		CREMA DE PUERROS		LOMO DE CERDO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y PAPAS REHOGADAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO
21		CREMA DE PUERROS		LOMO DE CERDO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y PAPAS REHOGADAS		MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	FLAN DE FRUTAS (C)
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		SOPA DE AVE CON BOLITAS		LOMO DE CERDO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS SALTEADAS CON CHAMP.		YOGUR NATURAL	YOGUR DESNATADO NATURAL
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
27		SOPA DE AVE CON BOLITAS		LOMO DE CERDO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y PAPAS REHOGADAS		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
28		TRITURADO DE HUEVO A LO PROVENZAL		XXXXXXX		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO

Menú 5. Almuerzo

COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	COLES MALAGUEÑAS	A	ALBÓNDIGAS EN SALSA CON GUARNICIÓN DE ARROZ REHOGADO	A	PIÑA (Natural IV Gama)	PIÑA (Natural IV Gama)
	B	SOPA DE AVE CON ARROZ	B	ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL VAPOR	B	FLAN (DE VAINILLA)	FLAN DE FRUTAS (C)



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	ECO	POTAJE ECOLÓGICO DE LENTEJAS CON VERDURAS		ESTOFADO ECOLÓGICO DE TERNERA LECHAL		MANZANA ECOLÓGICA	XXXXXXX
01	A	COLES MALAGUEÑAS	A	ALBÓNDIGAS EN SALSA CON GUARNICIÓN DE ARROZ REHOGADO	A	PIÑA (Natural IV Gama)	PIÑA (Natural IV Gama)
	B	SOPA DE AVE CON ARROZ	B	ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL VAPOR	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE COLES MALAGUEÑAS SIN CARNE NI DERIVADOS	C	XXXXXXX	C	PETIT SUISE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	COLES MALAGUEÑAS	A	ALBÓNDIGAS EN SALSA CON GUARNICIÓN DE ARROZ REHOGADO	A	PIÑA (Natural IV Gama)	PIÑA (Natural IV Gama)
	B	SOPA DE AVE CON ARROZ	B	ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL VAPOR	B	FLAN (DE VAINILLA)	FLAN DE FRUTAS (C)
03A		COLES MALAGUEÑAS SIN CARNE NI DERIVADOS		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL VAPOR		PIÑA (Natural IV Gama)	PIÑA (Natural IV Gama)
03B		COLES MALAGUEÑAS SIN CARNE NI DERIVADOS		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL VAPOR		PIÑA (Natural IV Gama)	PIÑA (Natural IV Gama)
04		COLES MALAGUEÑAS SIN CARNE NI DERIVADOS		RISOTTO DE VERDURAS		PIÑA (Natural IV Gama)	PIÑA (Natural IV Gama)
05		COLES MALAGUEÑAS		ALBÓNDIGAS EN SALSA CON GUARNICIÓN DE ARROZ REHOGADO		PIÑA (Natural IV Gama)	PIÑA (Natural IV Gama)



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
06A		TRITURADO DE COLES MALAGUEÑAS SIN CARNE NI DERIVADOS		TRITURADO DE GUISANTES CON JAMÓN		FLAN (DE VAINILLA)	FLAN DE FRUTAS (C)
06B		TRITURADO DE POLLO, PATATAS Y ARROZ		TRITURADO DE PATATAS, ZANAHORIAS Y ARROZ		DULCE DE MEMBRILLO	YOGUR DESNATADO
07A		COLES MALAGUEÑAS		ALBÓNDIGAS EN SALSA CON GUARNICIÓN DE ARROZ REHOGADO		FLAN (DE VAINILLA)	FLAN DE FRUTAS (C)
07B	A	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	A	FILETE DE ROSADA (<i>genipterus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	PETIT SUISSE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	C	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
	D	TRITURADO DE COLES MALAGUEÑAS SIN CARNE NI DERIVADOS	D	CROQUETAS DE POLLO	D	PIÑA (Natural IV Gama)	PIÑA (Natural IV Gama)
07C	A	TRITURADO DE COLES MALAGUEÑAS SIN CARNE NI DERIVADOS	A	ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL VAPOR	A	FLAN (DE VAINILLA)	FLAN DE FRUTAS (C)
	B	TRITURADO DE GUISANTES CON JAMÓN	B	ALBÓNDIGAS EN SALSA CON ENSALADA	B	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
08	A	TRITURADO DE GUISANTES CON JAMÓN	A	XXXXXXX	A	PIÑA (Natural IV Gama)	PIÑA (Natural IV Gama)
	B	POTITO DE ZANAHORIAS BABY CON TERNERA	B	XXXXXXX	B	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	C	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	D	XXXXXXX	D	PETIT SUISSE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	E	TRITURADO DE COLES MALAGUEÑAS SIN CARNE NI DERIVADOS	E	XXXXXXX	E	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
09A		CALDO		XXXXXXX		ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)	ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
09B		CALDO TEMPLADO		XXXXXXX		YOGURT LIQUIDO	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL Y NATILLAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		SOPA DE AVE CON ARROZ		TRITURADO DE GUISANTES CON JAMÓN		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
10B		SOPA DE AVE CON ARROZ		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) A LA PLANCHA		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
11		SOPA DE AVE CON ARROZ		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL VAPOR		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
12		CALDO		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) AL HORNO CON ENSALADA		PIÑA (Natural IV Gama)	PIÑA (Natural IV Gama)
13		SOPA DE AVE CON ARROZ		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) AL HORNO CON ENSALADA		PIÑA (Natural IV Gama)	PIÑA (Natural IV Gama)
14		COLES MALAGUEÑAS SIN CARNE NI DERIVADOS		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) AL HORNO CON ENSALADA		PIÑA (Natural IV Gama)	PIÑA (Natural IV Gama)
15		SOPA DE AVE CON ARROZ		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ARROZ REHOGADO		DULCE DE MEMBRILLO	PURÉ DE MANZANA (C)
16		CALDO		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) AL HORNO		FLAN (DE VAINILLA)	YOGUR DESNATADO
17		SOPA DE AVE CON ARROZ HIPOPROTEICO SIN SAL		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) 50 gr. AL HORNO SIN SAL CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL VAPOR SIN SAL		PIÑA (Natural IV Gama)	PIÑA (Natural IV Gama)
18		SOPA DE AVE CON ARROZ SIN SAL		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) AL HORNO SIN SAL CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL VAPOR SIN SAL		PIÑA (Natural IV Gama)	PIÑA (Natural IV Gama)
19		SOPA DE AVE CON ARROZ		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL VAPOR		PIÑA (Natural IV Gama)	PIÑA (Natural IV Gama)
20		COLES MALAGUEÑAS SIN CARNE NI DERIVADOS		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL VAPOR		PIÑA (Natural IV Gama)	PIÑA (Natural IV Gama)



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
21		COLES MALAGUEÑAS		ALBÓNDIGAS EN SALSA CON GUARNICIÓN DE ARROZ REHOGADO		FLAN (DE VAINILLA)	FLAN DE FRUTAS (C)
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		SOPA DE AVE CON ARROZ		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL VAPOR		MANZANA	MANZANA
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
27		COLES MALAGUEÑAS		TORTILLA DE JAMÓN COCIDO CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE		PIÑA (Natural IV Gama)	PIÑA (Natural IV Gama)
28		TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS		XXXXXXX		POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS

Menú 5. Cena

COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	CREMA DE VERDURAS	A	CROQUETAS DE PESCADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PANADERAS	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	SOPA DE AVE CON FIDEOS	B	POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS DUQUESA CON CHAMPIÑONES	B	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
00 ECO		CREMA ECOLÓGICA DE VERDURAS		TORTILLA ECOLÓGICA DE PATATAS		YOGUR ECOLÓGICO	XXXXXXX
01	A	CREMA DE VERDURAS	A	CROQUETAS DE PESCADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PANADERAS	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
	B	SOPA DE AVE CON FIDEOS	B	POLLO ASADO CON GUARNICION DE PATATAS DUQUESA	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	PETIT SUISE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	CREMA DE VERDURAS	A	CROQUETAS DE PESCADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PANADERAS	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	SOPA DE AVE CON FIDEOS	B	POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS DUQUESA CON CHAMPIÑONES	B	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
03A		CREMA DE VERDURAS		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS DUQUESA CON CHAMPIÑONES		YOGUR	YOGUR DESNATADO
03B		CREMA DE VERDURAS		CROQUETAS DE PESCADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS DUQUESA CON CHAMPIÑONES		YOGUR	YOGUR DESNATADO
04		CREMA DE VERDURAS		EMPANADA DE BRÓCOLI CON ENSALADA DE PASTA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
05		CREMA DE VERDURAS		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE CHAMPIÑONES SALTEADOS Y CON ENSALADA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
06A		CREMA DE VERDURAS		TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
06B		TRITURADO DE PESCADO, PATATAS Y ARROZ		TRITURADO DE POLLO, PATATAS, ZANAHORIAS Y ARROZ		PURÉ DE MANZANA (C)	PURÉ DE MANZANA (C)
07A		CREMA DE VERDURAS		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PANADERAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO
07B	A	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	A	FILETE DE ROSADA (<i>genipectus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	B	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE	C	PETIT SUISE (1 Ud.)	FLAN DE FRUTAS (C)



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
				PATATAS			
	D	CREMA DE VERDURAS	D	CROQUETAS DE POLLO	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
07C	A	CREMA DE VERDURAS	A	POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS DUQUESA CON CHAMPIÑONES	A	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	B	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	B	CROQUETAS DE PESCADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PANADERAS	B	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
08	A	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	A	XXXXXXX	A	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	B	POTITO DE VERDURAS CON MERLUZA	B	XXXXXXX	B	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	C	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	POTITO DE ZANAHORIAS BABY CON TERNERA	D	XXXXXXX	D	PETIT SUISE (1 Ud.)	CUAJADA
	E	CREMA DE VERDURAS	E	XXXXXXX	E	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
09A		CALDO		XXXXXXX		ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)	ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)
09B		LECHE FRÍA (NO EN POLVO)		XXXXXXX		YOGUR	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL Y PETIT SUISE (1 Ud.)		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		SOPA DE AVE CON FIDEOS		TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
10B		SOPA DE AVE CON FIDEOS		POLLO ASADO		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
11		CREMA DE VERDURAS		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS DUQUESA CON CHAMPIÑONES		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
12		CREMA DE VERDURAS		POLLO ASADO CON ENSALADA		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
13		CREMA DE VERDURAS		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE CHAMPIÑONES SALTEADOS		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
14		CREMA DE VERDURAS		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS DUQUESA CON CHAMPIÑONES		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
15		SOPA DE AVE CON FIDEOS		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PANADERAS		MANZANA	MANZANA
16		CALDO		POLLO ASADO		YOGUR	YOGUR DESNATADO
17		CREMA DE VERDURAS SIN SAL		POLLO ASADO (50 gr.) SIN SAL CON GUARNICIÓN DE PATATAS DUQUESA CON CHAMPIÑONES SIN SAL		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
18		CREMA DE VERDURAS SIN SAL		POLLO ASADO SIN SAL CON GUARNICIÓN DE CHAMPIÑONES SALTEADOS SIN SAL		YOGUR	YOGUR DESNATADO
19		CREMA DE VERDURAS		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS DUQUESA CON CHAMPIÑONES		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
20		CREMA DE VERDURAS		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE CHAMPIÑONES SALTEADOS		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
21		CREMA DE VERDURAS		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS DUQUESA CON CHAMPIÑONES		YOGUR PASTEURIZ.	YOGUR PASTEURIZ. NATURAL
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		SOPA DE AVE CON FIDEOS		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE CHAMPIÑONES SALTEADOS		YOGUR NATURAL	YOGUR DESNATADO NATURAL
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
27		CREMA DE VERDURAS		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE CHAMPIÑONES SALTEADOS		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
28		TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS		XXXXXXX		POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS

Menú 6. Almuerzo

COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	CAZUELA DE FIDEOS	A	LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius/Merluccius Capensis</i>) EN SALSA CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
	B	SOPA MINISTRONE	B	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA	B	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
00 ECO		POTAJE ECOLÓGICO DE LENTEJAS CON VERDURAS		ESTOFADO ECOLÓGICO DE TERNERA LECHAL		MANZANA ECOLÓGICA	XXXXXXX
01	A	CAZUELA DE FIDEOS	A	LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius/Merluccius Capensis</i>) EN SALSA CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
	B	SOPA MINISTRONE	B	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE PAVO CON CHAMPIÑONES	C	XXXXXXX	C	PETIT SUISSE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	CAZUELA DE FIDEOS	A	LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius/Merluccius Capensis</i>) EN SALSA CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
	B	SOPA MINISTRONE	B	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA	B	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
03A		CAZUELA DE FIDEOS		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius/Merluccius Capensis</i>) EN SALSA CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
03B		CAZUELA DE FIDEOS		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius/Merluccius Capensis</i>) EN SALSA CON GUARNICIÓN DE PATATAS		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
				PARISINAS			AZUCAR
04		CALDO VEGETAL CON FIDEOS		MENESTRA DE VERDURAS CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS Y CON ENSALADA VEGETARIANA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
05		CAZUELA DE FIDEOS		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius/Merluccius Capensis</i>) EN SALSA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
06A		TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS		TRITURADO DE PAVO CON CHAMPIÑONES		NATILLAS	PURÉ DE FRUTAS (C)
06B		TRITURADO DE PATATAS, ZANAHORIAS Y ARROZ		TRITURADO DE JAMÓN, PATATAS Y ARROZ		PURÉ DE MANZANA (C)	PURÉ DE MANZANA (C)
07A		CAZUELA DE FIDEOS		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius/Merluccius Capensis</i>) EN SALSA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
07B	A	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	A	FILETE DE ROSADA (<i>geniapterus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
	B	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	PETIT SUISSE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	TRITURADO DE PAVO CON CHAMPIÑONES	D	CROQUETAS DE POLLO	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
07C	A	TRITURADO DE PAVO CON CHAMPIÑONES	A	LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius/Merluccius Capensis</i>) EN SALSA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA	A	FLAN DE FRUTAS (C)	FLAN DE FRUTAS (C)
	B	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	B	CROQUETAS DE POLLO CON ENSALADA	B	PLATANO	PURÉ DE FRUTAS (C)
08	A	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	A	XXXXXXX	A	FLAN DE FRUTAS (C)	FLAN DE FRUTAS (C)
	B	POTITO DE ARROZ BLANCO CON SUPREMAS DE MERLUZA	B	XXXXXXX	B	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	C	TRITURADO DE PESCADO CON	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
		VERDURAS					
	D	POTITO DE ARROZ CON POLLO	D	XXXXXXX	D	PETIT SUISSE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	E	TRITURADO DE PAVO CON CHAMPIÑONES	E	XXXXXXX	E	NATILLAS	CUAJADA
09A		CALDO		XXXXXXX		ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)	ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)
09B		CALDO TEMPLADO		XXXXXXX		NATILLAS	YOGUR DESNATADO
9C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL Y NATILLAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		CALDO		TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS		FLAN DE FRUTAS (C)	FLAN DE FRUTAS (C)
10B		SOPA MINESTRONE		PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA		NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
11		SOPA MINESTRONE		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius/Merluccius Capensis</i>) EN SALSA CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL VAPOR		FLAN DE FRUTAS (C)	FLAN DE FRUTAS (C)
12		CALDO		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius/Merluccius Capensis</i>) EN SALSA CON ENSALADA		FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
13		SOPA MINESTRONE		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius/Merluccius Capensis</i>) EN SALSA CON ENSALADA		FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
14		SOPA MINESTRONE		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius/Merluccius Capensis</i>) EN SALSA CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS		FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
15		CALDO		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius/Merluccius Capensis</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS COCIDAS		PLATANO	MANZANA
16		CALDO		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius/Merluccius Capensis</i>) A LA PLANCHA		NATILLAS	CUAJADA



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
17		SOPA MINISTRONE SIN SAL		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius/Merluccius Capensis</i>) EN SALSA 50 gr. SIN SAL CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS SIN SAL		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
18		CAZUELA DE FIDEOS SIN SAL		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius/Merluccius Capensis</i>) EN SALSA SIN SAL CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS SIN SAL		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
19		SOPA MINISTRONE		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius/Merluccius Capensis</i>) EN SALSA CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL VAPOR		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
20		CAZUELA DE FIDEOS SIN GLÚTEN		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius/Merluccius Capensis</i>) EN SALSA CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL VAPOR		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
21		CAZUELA DE FIDEOS		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius/Merluccius Capensis</i>) EN SALSA CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS		NATILLAS	CUAJADA
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		CALDO		PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA CON ENSALADA DE LECHUGA		MANZANA	MANZANA
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
27		CAZUELA DE FIDEOS		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius/Merluccius Capensis</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		NARANJA (Natural 4ª Gama)	NARANJA (Natural 4ª Gama)
28		TRITURADO DE PAVO CON CHAMPIÑONES		XXXXXXX		POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS

Menú 6. Cena



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	CREMA DE CHAMPIÑONES	A	HAMBURGUESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS Y GUISANTES	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	SOPA DE MARISCO	B	CAELLA (<i>Galeorhinus galeus</i> , <i>Prionace glauca</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA	B	COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE PERA SIN AZÚCAR
00 ECO		CREMA ECOLÓGICA DE VERDURAS		TORTILLA ECOLÓGICA DE PATATAS		YOGUR ECOLÓGICO	XXXXXXX
01	A	CREMA DE CHAMPIÑONES	A	HAMBURGUESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS Y GUISANTES	A	COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE PERA SIN AZÚCAR
	B	SOPA DE MARISCO	B	CAELLA (<i>Galeorhinus galeus</i> , <i>Prionace glauca</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE HUEVO A LO PROVENZAL	C	XXXXXXX	C	PETIT SUISE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	CREMA DE CHAMPIÑONES	A	HAMBURGUESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS Y GUISANTES	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	SOPA DE MARISCO	B	CAELLA (<i>Galeorhinus galeus</i> , <i>Prionace glauca</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA	B	COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE PERA SIN AZÚCAR
03A		CREMA DE CHAMPIÑONES		CAELLA (<i>Galeorhinus galeus</i> , <i>Prionace glauca</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA		COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE PERA SIN AZÚCAR
03B		CREMA DE CHAMPIÑONES		CAELLA (<i>Galeorhinus galeus</i> , <i>Prionace glauca</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA		COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE PERA SIN AZÚCAR
04		CREMA DE CHAMPIÑONES		PINCHO VEGETARIANO CON GUARNICIÓN DE PATATAS Y GUISANTES		COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE PERA SIN AZÚCAR
05		CREMA DE CHAMPIÑONES		HAMBURGUESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS Y GUISANTES		COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE PERA SIN AZÚCAR
06A		CREMA DE CHAMPIÑONES		TRITURADO DE HUEVO A LO PROVENZAL		COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE PERA SIN AZÚCAR
06B		TRITURADO DE POLLO, PATATAS Y ARROZ		TRITURADO DE PESCADO, PATATAS, ZANAHORIAS Y ARROZ		DULCE DE MEMBRILLO	PURÉ DE MANZANA (C)



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
07A		CREMA DE CHAMPIÑONES		HAMBURGUESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS Y GUISANTES		COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE PERA SIN AZÚCAR
07B	A	CREMA DE CHAMPIÑONES	A	FILETE DE ROSADA (<i>genipterus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE PERA SIN AZÚCAR
	B	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	PETIT SUISE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	D	CROQUETAS DE POLLO	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
07C	A	CREMA DE CHAMPIÑONES	A	HAMBURGUESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS Y GUISANTES	A	COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE PERA SIN AZÚCAR
	B	TRITURADO DE HUEVO A LO PROVENZAL	B	CAELLA (<i>Galeorhinus galeus, Prionace glauca</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
08	A	TRITURADO DE HUEVO A LO PROVENZAL	A	XXXXXXX	A	COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE PERA SIN AZÚCAR
	B	POTITO DE ARROZ CON POLLO	B	XXXXXXX	B	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	C	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	D	XXXXXXX	D	PETIT SUISE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	E	CREMA DE CHAMPIÑONES	E	XXXXXXX	E	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
09A		CALDO		XXXXXXX		ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)	ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)
09B		LECHE FRÍA (NO EN POLVO)		XXXXXXX		YOGUR	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL Y PETIT SUISE (1 Ud.)		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		CREMA DE CHAMPIÑONES		TRITURADO DE HUEVO A LO PROVENZAL		COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE PERA SIN AZÚCAR



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
10B		CREMA DE CHAMPIÑONES		CAELLA (<i>Galeorhinus galeus</i> , <i>Prionace glauca</i>) A LA PLANCHA		COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE PERA SIN AZÚCAR
11		CREMA DE CHAMPIÑONES		HAMBURGUESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS Y GUISANTES		COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE PERA SIN AZÚCAR
12		CALDO		HAMBURGUESA DE POLLO CON ENSALADA		COMPOTA DE PERA SIN AZÚCAR	COMPOTA DE PERA SIN AZÚCAR
13		SOPA DE MARISCO		HAMBURGUESA DE POLLO CON ENSALADA		COMPOTA DE PERA SIN AZÚCAR	COMPOTA DE PERA SIN AZÚCAR
14		SOPA DE MARISCO		HAMBURGUESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS Y GUISANTES		COMPOTA DE PERA SIN AZÚCAR	COMPOTA DE PERA SIN AZÚCAR
15		CALDO		HAMBURGUESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS COCIDAS		DULCE DE MEMBRILLO	PURÉ DE MANZANA (C)
16		CALDO		HAMBURGUESA DE POLLO		YOGUR	YOGUR DESNATADO
17		CREMA DE CHAMPIÑONES SIN SAL		HAMBURGUESA DE POLLO (50 gr.) SIN SAL CON GUARNICIÓN DE PATATAS Y GUISANTES SIN SAL		COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE PERA SIN AZÚCAR
18		CALDO SIN SAL		HAMBURGUESA DE POLLO SIN SAL CON GUARNICIÓN DE PATATAS Y GUISANTES SIN SAL		COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE PERA SIN AZÚCAR
19		CREMA DE CHAMPIÑONES		HAMBURGUESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS Y GUISANTES		COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE PERA SIN AZÚCAR
20		CREMA DE CHAMPIÑONES		CAELLA (<i>Galeorhinus galeus</i> , <i>Prionace glauca</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA		COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE PERA SIN AZÚCAR
21		CREMA DE CHAMPIÑONES		HAMBURGUESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS Y GUISANTES		COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE PERA SIN AZÚCAR
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		CALDO VEGETAL CON FIDEOS		CAELLA (<i>Galeorhinus galeus</i> , <i>Prionace glauca</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA DE LECHUGA		YOGUR NATURAL DESNATADO	YOGUR NATURAL DESNATADO
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
27		SOPA DE MARISCO		HAMBURGUESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS Y GUISANTES		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
28		TRITURADO DE HUEVO A LO PROVENZAL		XXXXXXX		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO

Menú 7. Almuerzo

COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	PAELLA	A	BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA ILUSTRADA	A	FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)	FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)
	B	SOPA JULIANA	B	LOMO EMPANADO CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)	B	POSTRE DE CHOCOLATE 0%	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR
00 ECO		POTAJE ECOLÓGICO DE LENTEJAS CON VERDURAS		ESTOFADO ECOLÓGICO DE TERNERA LECHAL		MANZANA ECOLÓGICA	XXXXXXX
01	A	PAELLA	A	BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA ILUSTRADA	A	POSTRE DE CHOCOLATE 0%	YOGUR DESNATADO
	B	SOPA JULIANA	B	LOMO EMPANADO CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE JAMÓN CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	PETIT SUISE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	PAELLA	A	BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA ILUSTRADA	A	FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)	FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)
	B	SOPA JULIANA	B	LOMO EMPANADO CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS	B	POSTRE DE CHOCOLATE 0%	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
				BABY (REHOGADAS)			
03A		PAELLA DE VERDURAS		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA ILUSTRADA		POSTRE DE CHOCOLATE 0%	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR
03B		PAELLA DE VERDURAS		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA ILUSTRADA		POSTRE DE CHOCOLATE 0%	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR
04		PAELLA DE VERDURAS		PURÉ DE PATATAS CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS) Y CON ENSALADA ILUSTRADA		FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)	FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)
05		PAELLA		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA ILUSTRADA		FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)	FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)
06A		TRITURADO DE TERNERA BOLOÑESA		TRITURADO DE JAMÓN CON VERDURAS		POSTRE DE CHOCOLATE 0%	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR
06B		TRITURADO DE JAMÓN, PATATAS Y ARROZ		TRITURADO DE PESCADO Y ZANAHORIAS		PURÉ DE MANZANA (C)	PURÉ DE MANZANA (C)
07A		PAELLA		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)		POSTRE DE CHOCOLATE 0%	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR
07B	A	TRITURADO DE JAMÓN CON VERDURAS	A	FILETE DE ROSADA (<i>genipterus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	POSTRE DE CHOCOLATE 0%	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR
	B	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	PETIT SUISSE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	D	CROQUETAS DE POLLO	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
07C	A	TRITURADO DE TERNERA BOLOÑESA	A	BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)	A	POSTRE DE CHOCOLATE 0%	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR
	B	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	FLAN DE FRUTAS (C)	FLAN DE FRUTAS (C)



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
08	A	TRITURADO DE JAMÓN CON VERDURAS	A	XXXXXXX	A	FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)	FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)
	B	POTITO DE VERDURAS CON MERLUZA	B	XXXXXXX	B	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	C	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	D	XXXXXXX	D	PETIT SUISSE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	E	TRITURADO DE TERNERA BOLOÑESA	E	XXXXXXX	E	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
09A		CALDO		XXXXXXX		ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)	ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)
09B		CALDO TEMPLADO		XXXXXXX		YOGURT LIQUIDO	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL Y NATILLAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		CALDO		TRITURADO DE JAMÓN CON VERDURAS		FLAN DE FRUTAS (C)	FLAN DE FRUTAS (C)
10B		SOPA JULIANA		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA		FLAN DE FRUTAS (C)	FLAN DE FRUTAS (C)
11		SOPA JULIANA		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)		FLAN DE FRUTAS (C)	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR
12		CALDO		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA ILUSTRADA		FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)	FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)
13		SOPA JULIANA		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA ILUSTRADA		FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)	FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)
14		PAELLA		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA ILUSTRADA		FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)	FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
15		CALDO		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS COCIDAS		MANZANA	MANZANA
16		CALDO		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA		YOGUR	CUAJADA
17		PAELLA DE VERDURAS CON ARROZ HIPOPROTEICO SIN SAL		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) 50 gr. A LA PLANCHA SIN SAL CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS) SIN SAL		FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)	FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)
18		PAELLA SIN SAL		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA SIN SAL CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS) SIN SAL		FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR
19		PAELLA DE VERDURAS		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA ILUSTRADA		FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR
20		PAELLA		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA ILUSTRADA		FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)	FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)
21		PAELLA		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)		PERA EN ALMÍBAR	FLAN DE FRUTAS (C)
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		CALDO		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)		FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)	FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama)
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
27		PAELLA		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
28		TRITURADO DE JAMÓN CON VERDURAS		XXXXXX		PURÉ DE MANZANA y MELOCOTÓN (C)	PURÉ DE MANZANA y MELOCOTÓN (C)



Menú 7. Cena

COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	CREMA DE CALABAZA	A	JAMONCITOS DE POLLO AL CURRY CON GUARNICIÓN DE ARROZ CON PASAS Y PIÑONES	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	SOPA DE AVE CON ESTRELLAS	B	TORTILLA CAMPESINA CON ENSALADA	B	PLATANO	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
00 ECO		CREMA ECOLÓGICA DE VERDURAS		TORTILLA ECOLÓGICA DE PATATAS		YOGUR ECOLÓGICO	XXXXXXX
01	A	CREMA DE CALABAZA	A	JAMONCITOS DE POLLO AL CURRY CON GUARNICIÓN DE ARROZ CON PASAS Y PIÑONES	A	PLATANO	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
	B	SOPA DE AVE CON ESTRELLAS	B	TORTILLA DE QUESO	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS	C	CROQUETAS DE POLLO CON ENSALADA	C	PETIT SUISSE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	CREMA DE CALABAZA	A	JAMONCITOS DE POLLO AL CURRY CON GUARNICIÓN DE ARROZ CON PASAS Y PIÑONES	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	SOPA DE AVE CON ESTRELLAS	B	TORTILLA CAMPESINA CON ENSALADA	B	PLATANO	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
03A		CREMA DE CALABAZA		TORTILLA CAMPESINA CON ENSALADA		YOGUR	YOGUR DESNATADO
03B		CREMA DE CALABAZA		TORTILLA CAMPESINA CON ENSALADA		YOGUR	YOGUR DESNATADO
04		CREMA DE CALABAZA		BERENJENA Y CALABACÍN A LA PARRILLA CON GUARNICIÓN DE ARROZ CON PASAS Y PIÑONES Y CON ENSALADA		PLATANO	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
05		CREMA DE CALABAZA		TORTILLA CAMPESINA CON ENSALADA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
06A		CREMA DE CALABAZA		TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO
06B		TRITURADO DE PESCADO, PATATAS Y ARROZ		TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
07A		CREMA DE CALABAZA		TORTILLA CAMPESINA		YOGUR	YOGUR DESNATADO
07B	A	CREMA DE CALABAZA	A	FILETE DE ROSADA (<i>geniapterus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	B	TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	PETIT SUISSE (1 Ud.)	CUAJADA
	D	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	D	CROQUETAS DE POLLO	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
07C	A	CREMA DE CALABAZA	A	JAMONCITOS DE POLLO AL CURRY CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS	B	FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA	B	PLATANO	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
08	A	TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS	A	XXXXXXX	A	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	B	POTITO DE ZANAHORIAS BABY CON TERNERA	B	XXXXXXX	B	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	C	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	POTITO DE VERDURAS DE LA HUERTA	D	XXXXXXX	D	PETIT SUISSE (1 Ud.)	CUAJADA
	E	CREMA DE CALABAZA	E	XXXXXXX	E	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
09A		CALDO		XXXXXXX		ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)	ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)
09B		LECHE FRÍA (NO EN POLVO)		XXXXXXX		YOGUR	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL CON PETIT SUISSE (1 Ud.)		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		CALDO		TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
10B		SOPA DE AVE CON ESTRELLAS		TORTILLA DE QUESO		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
11		CREMA DE CALABAZA		JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO CON GUARNICIÓN DE ARROZ CON PASAS Y PIÑONES		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
12		SOPA DE AVE CON ESTRELLAS		JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO CON ENSALADA		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
13		SOPA DE AVE CON ESTRELLAS		JAMONCITOS DE POLLO AL CURRY CON ENSALADA		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
14		SOPA DE AVE CON ESTRELLAS		JAMONCITOS DE POLLO AL CURRY CON ENSALADA		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
15		SOPA DE AVE CON ESTRELLAS		JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO CON GUARNICIÓN DE ARROZ COCIDO		PLATANO	PURÉ DE MANZANA (C)
16		CALDO		JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO		YOGUR	YOGUR DESNATADO
17		CREMA DE CALABAZA SIN SAL		JAMONCITO DE POLLO AL CURRY (1 UNIDAD) SIN SAL CON GUARNICIÓN DE ARROZ CON PASAS Y PIÑONES SIN SAL		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
18		CREMA DE CALABAZA SIN SAL		JAMONCITOS DE POLLO AL CURRY SIN SAL CON GUARNICIÓN DE ARROZ CON PASAS Y PIÑONES SIN SAL		YOGUR	YOGUR DESNATADO
19		CREMA DE CALABAZA		JAMONCITOS DE POLLO AL CURRY CON GUARNICIÓN DE ARROZ CON PASAS Y PIÑONES		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
20		CREMA DE CALABAZA		JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO CON GUARNICIÓN DE ARROZ CON PASAS Y PIÑONES		PLATANO	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
21		CREMA DE CALABAZA		JAMONCITOS DE POLLO AL CURRY CON GUARNICIÓN DE ARROZ CON PASAS Y PIÑONES		YOGUR PASTEURIZ.	YOGUR PASTEURIZ. NATURAL
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		SOPA DE AVE CON ESTRELLAS		JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO CON GUARNICIÓN DE ARROZ COCIDO		YOGUR NATURAL	YOGUR DESNATADO NATURAL
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
27		SOPA DE AVE CON ESTRELLAS		LOMO DE CERDO A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE BERENJENA Y CALABACÍN A LA PARRILLA		FRUTA DE TEMPORADA (Natural 4ª Gama)	FRUTA DE TEMPORADA (Natural 4ª Gama)
28		TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS		XXXXXXX		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO

Menú 8. Almuerzo

COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	PUCHERO	A	ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) ENCEBOLLADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO	A	PIÑA (Natural IV Gama)	PIÑA (Natural IV Gama)
	B	SOPA DE PICADILLO	B	MILANESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE GUISANTES, CHAMPIÑONES Y PAPAS SALTEADAS	B	FLAN DE HUEVO	FLAN DE FRUTAS (C)
00 ECO		POTAJE ECOLÓGICO DE LENTEJAS CON VERDURAS		ESTOFADO ECOLÓGICO DE TERNERA LECHAL		MANZANA ECOLÓGICA	XXXXXXX
01	A	PUCHERO	A	ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) FRITO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO	A	PIÑA (Natural IV Gama)	PIÑA (Natural IV Gama)
	B	SOPA DE PICADILLO	B	LAGRIMITAS DE POLLO CON ENSALADA	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE PUCHERO	C	XXXXXXX	C	PETIT SUISE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	PUCHERO	A	ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) ENCEBOLLADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO	A	PIÑA (Natural IV Gama)	PIÑA (Natural IV Gama)
	B	SOPA DE PICADILLO	B	MILANESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE GUISANTES, CHAMPIÑONES Y PAPAS SALTEADAS	B	FLAN DE HUEVO	FLAN DE FRUTAS (C)
03A		CALDO VEGETAL CON ARROZ		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) ENCEBOLLADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		PIÑA (Natural IV Gama)	PIÑA (Natural IV Gama)
03B		CALDO VEGETAL CON ARROZ		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) ENCEBOLLADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		PIÑA (Natural IV Gama)	PIÑA (Natural IV Gama)
04		CALDO VEGETAL CON ARROZ		HAMBURGUESA HORTELANA (VEGETAL) CON GUARNICIÓN DE GUISANTES, CHAMPIÑONES Y PAPAS SALTEADAS		PIÑA (Natural IV Gama)	PIÑA (Natural IV Gama)
05		PUCHERO		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) ENCEBOLLADO CON GUARNICIÓN DE GUISANTES, CHAMPIÑONES Y PAPAS SALTEADAS		PIÑA (Natural IV Gama)	PIÑA (Natural IV Gama)
06A		TRITURADO DE PUCHERO		TRITURADO DE TERNERA A LA JARDINERA		FLAN DE HUEVO	CUAJADA
06B		TRITURADO DE POLLO, PATATAS Y ARROZ		TRITURADO DE PESCADO, PATATAS, ZANAHORIAS Y ARROZ		DULCE DE MEMBRILLO	YOGUR DESNATADO
07A		PUCHERO		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) ENCEBOLLADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		FLAN DE HUEVO	FLAN DE FRUTAS (C)
07B	A	TRITURADO DE PUCHERO	A	FILETE DE ROSADA (<i>genipterus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	PIÑA (Natural IV Gama)	PIÑA (Natural IV Gama)
	B	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	PETIT SUISSE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	D	CROQUETAS DE POLLO	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
07C	A	TRITURADO DE PUCHERO	A	ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) ENCEBOLLADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO	A	FLAN DE HUEVO	FLAN DE FRUTAS (C)
	B	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE GUISANTES Y CHAMPIÑONES CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO	B	DULCE DE MEMBRILLO	CUAJADA
08	A	TRITURADO DE PUCHERO	A	XXXXXXX	A	PIÑA (Natural IV Gama)	PIÑA (Natural IV Gama)
	B	POTITO DE VERDURITAS CON POLLO Y TERNERA	B	XXXXXXX	B	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	C	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	D	XXXXXXX	D	PETIT SUISSE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	E	POTITO DE ZANAHORIAS BABY CON TERNERA	E	XXXXXXX	E	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
09A		CALDO		XXXXXXX		ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)	ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)
09B		CALDO TEMPLADO		XXXXXXX		YOGURT LIQUIDO	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL Y NATILLAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		CALDO		TRITURADO DE TERNERA A LA JARDINERA		DULCE DE MEMBRILLO	PIÑA EN SU JUGO
10B		SOPA DE PICADILLO		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) A LA PLANCHA		DULCE DE MEMBRILLO	PIÑA EN SU JUGO
11		SOPA DE PICADILLO		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) ENCEBOLLADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
12		CALDO		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) ENCEBOLLADO CON ENSALADA		PIÑA (Natural IV Gama)	PIÑA (Natural IV Gama)
13		SOPA DE PICADILLO		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) ENCEBOLLADO CON ENSALADA		PIÑA (Natural IV Gama)	PIÑA (Natural IV Gama)
14		SOPA DE PICADILLO		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) ENCEBOLLADO		PIÑA (Natural IV Gama)	PIÑA (Natural IV Gama)



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
				CON GUARNICIÓN DE GUISANTES, CHAMPIÑONES Y PAPAS SALTEADAS			
15		SOPA DE PICADILLO		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		DULCE DE MEMBRILLO	MANZANA
16		CALDO		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) A LA PLANCHA		FLAN DE HUEVO	CUAJADA
17		SOPA DE PICADILLO SIN HUEVO Y SIN SAL		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) ENCEBOLLADO (50 gr.) SIN SAL CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO SIN SAL		PIÑA (Natural IV Gama)	PIÑA (Natural IV Gama)
18		SOPA DE PICADILLO SIN HUEVO Y SIN SAL		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) ENCEBOLLADO SIN SAL CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO SIN SAL		FLAN DE HUEVO	FLAN DE FRUTAS (C)
19		SOPA DE PICADILLO SIN HUEVO Y SIN SAL		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) ENCEBOLLADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		PIÑA (Natural IV Gama)	PIÑA (Natural IV Gama)
20		PUCHERO		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) ENCEBOLLADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		PIÑA (Natural IV Gama)	PIÑA (Natural IV Gama)
21		PUCHERO		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) ENCEBOLLADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		FLAN DE HUEVO	FLAN DE FRUTAS (C)
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		SOPA DE PICADILLO		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		PERA	PERA
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
27		PUCHERO		TORTILLA FRANCESA CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE		PIÑA (Natural IV Gama)	PIÑA (Natural IV Gama)
28		TRITURADO DE PUCHERO		XXXXXX		TRITURADO DE PERA (C)	TRITURADO DE PERA (C)



Menú 8. Cena

COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	EMBLANCO DE PESCADO	A	POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES REHOGADAS	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	CREMA DE PUERROS	B	TORTILLA DE PATATAS CON ESPINACAS CON ENSALADA	B	MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
00 ECO		CREMA ECOLÓGICA DE VERDURAS		TORTILLA ECOLÓGICA DE PATATAS		YOGUR ECOLÓGICO	XXXXXXX
01	A	EMBLANCO DE PESCADO	A	POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES REHOGADAS	A	MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
	B	CREMA DE PUERROS	B	TORTILLA DE PATATAS CON ESPINACAS CON ENSALADA	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE EMBLANCO DE PESCADO	C	XXXXXXX	C	PETIT SUISSE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	EMBLANCO DE PESCADO	A	POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES REHOGADAS	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	CREMA DE PUERROS	B	TORTILLA DE PATATAS CON ESPINACAS CON ENSALADA	B	MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
03A		EMBLANCO DE PESCADO		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES REHOGADAS		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
03B		EMBLANCO DE PESCADO		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) EMPANADO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES REHOGADAS		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
04		CREMA DE PUERROS		JUDÍAS VERDES ALIÑADAS CON PATATAS COCIDAS Y CON ENSALADA VEGETARIANA		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
05		EMBLANCO DE PESCADO		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES REHOGADAS Y CON ENSALADA		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
06A		TRITURADO DE EMBLANCO DE PESCADO		TRITURADO DE JAMÓN CON VERDURAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
06B		TRITURADO DE PATATAS, ZANAHORIAS Y ARROZ		TRITURADO DE JAMÓN, PATATAS Y ARROZ		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
07A		EMBLANCO DE PESCADO		TORTILLA DE PATATAS CON ESPINACAS		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
07B	A	TRITURADO DE EMBLANCO DE PESCADO	A	FILETE DE ROSADA (<i>geniapterus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
	B	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	PETIT SUISSE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	CREMA DE PUERROS	D	CROQUETAS DE PESCADO	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
07C	A	CREMA DE PUERROS	A	POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES REHOGADAS	A	MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
	B	TRITURADO DE EMBLANCO DE PESCADO	B	TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA	B	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
08	A	TRITURADO DE EMBLANCO DE PESCADO	A	XXXXXXX	A	MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
	B	POTITO DE ARROZ BLANCO CON SUPREMAS DE MERLUZA	B	XXXXXXX	B	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	C	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	TRITURADO DE JAMÓN CON VERDURAS	D	XXXXXXX	D	PETIT SUISSE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	E	CREMA DE PUERROS	E	XXXXXXX	E	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
09A		CALDO		XXXXXXX		ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)	ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)
09B		LECHE FRÍA (NO EN POLVO)		XXXXXXX		YOGUR	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL CON PETIT SUISSE (1 Ud.)		YOGUR	YOGUR DESNATADO



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
10A		CALDO		TRITURADO DE JAMÓN CON VERDURAS		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
10B		CREMA DE PUERROS		POLLO ASADO		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
11		EMBLANCO DE PESCADO		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES REHOGADAS		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
12		EMBLANCO DE PESCADO		POLLO ASADO CON ENSALADA		MANZANA ASADA SIN AZUCAR	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
13		EMBLANCO DE PESCADO		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES REHOGADAS		MANZANA ASADA SIN AZUCAR	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
14		EMBLANCO DE PESCADO		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES REHOGADAS		MANZANA ASADA SIN AZUCAR	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
15		EMBLANCO DE PESCADO		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
16		CALDO		POLLO ASADO		YOGUR	YOGUR DESNATADO
17		CREMA DE PUERROS SIN SAL		POLLO ASADO (50 gr.) SIN SAL CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO SIN SAL Y CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES REHOGADAS SIN SAL		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
18		CREMA DE PUERROS SIN SAL		POLLO ASADO SIN SAL CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES REHOGADAS SIN SAL		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
19		EMBLANCO DE PESCADO		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES REHOGADAS		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
20		EMBLANCO DE PESCADO		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES REHOGADAS		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
21		EMBLANCO DE PESCADO		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES REHOGADAS		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
23		CALDO		POLLO ASADO CON ENSALADA DE LECHUGA		YOGUR NATURAL	YOGUR NATURAL
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
27		CREMA DE PUERROS		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES REHOGADAS		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
28		TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS		XXXXXXX		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO

Menú 9. Almuerzo

COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	CAZUELA DE PATATAS A LA MARINERA	A	FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
	B	SOPA DE AVE CON FIDEOS	B	ESTOFADO DE TERNERA CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS	B	CUAJADA	CUAJADA
00 ECO		POTAJE ECOLÓGICO DE LENTEJAS CON VERDURAS		ESTOFADO ECOLÓGICO DE TERNERA LECHAL		MANZANA ECOLÓGICA	XXXXXXX
01	A	CAZUELA DE PATATAS A LA MARINERA	A	FILETE DE ROSADA (<i>geniapterus blacodes</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA	A	CUAJADA	CUAJADA
	B	SOPA DE AVE CON FIDEOS	B	ESTOFADO DE TERNERA CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE CAZUELA DE PATATAS A LA MARINERA	C	XXXXXXX	C	PETIT SUISE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	CAZUELA DE PATATAS A LA MARINERA	A	FILETE DE ROSADA (<i>geniapterus blacodes</i>) A LA PLANCHA CON	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
				GUARNICIÓN DE MENESTRA			AZUCAR
	B	SOPA DE AVE CON FIDEOS	B	ESTOFADO DE TERNERA CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS	B	CUAJADA	CUAJADA
03A		CAZUELA DE PATATAS A LA MARINERA		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
03B		CAZUELA DE PATATAS A LA MARINERA		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
04		CAZUELA DE PATATAS Y ALCACHOFAS		EMPANADA DE PICADILLO VEGETAL CON ENSALADA VARIADA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
05		CAZUELA DE PATATAS A LA MARINERA		ESTOFADO DE TERNERA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
06A		TRITURADO DE CAZUELA DE PATATAS A LA MARINERA		TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
06B		TRITURADO DE PESCADO, ZANAHORIAS Y ARROZ		TRITURADO DE POLLO, PATATAS Y ARROZ		PURÉ DE MANZANA (C)	PURÉ DE MANZANA (C)
07A		CAZUELA DE PATATAS A LA MARINERA		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		CUAJADA	CUAJADA
07B	A	TRITURADO DE CAZUELA DE PATATAS A LA MARINERA	A	FILETE DE ROSADA (<i>genipterus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	B	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	PETIT SUISSE (1 Ud.)	CUAJADA
	D	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	D	CROQUETAS DE POLLO	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
07C	A	TRITURADO DE CAZUELA DE PATATAS A LA MARINERA	A	FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
	B	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	B	CROQUETAS DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS	B	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
08	A	POTITO DE VERDURAS CON MERLUZA	A	XXXXXXX	A	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	B	POTITO DE VERDURITAS CON POLLO Y TERNERA	B	XXXXXXX	B	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	C	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	D	XXXXXXX	D	PETIT SUISE (1 Ud.)	CUAJADA
	E	TRITURADO DE CAZUELA DE PATATAS A LA MARINERA	E	XXXXXXX	E	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
09A		CALDO		XXXXXXX		ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)	ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)
09B		CALDO TEMPLADO		XXXXXXX		YOGURT LIQUIDO	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL CON NATILLAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		SOPA DE AVE CON FIDEOS		TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
10B		SOPA DE AVE CON FIDEOS		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
11		CAZUELA DE PATATAS Y ALCACHOFAS		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
12		SOPA DE AVE CON FIDEOS		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA		FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
13		SOPA DE AVE CON FIDEOS		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
14		CAZUELA DE PATATAS Y ALCACHOFAS		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
15		SOPA DE AVE CON FIDEOS		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS		MANZANA	MANZANA
16		CALDO		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA		CUAJADA	CUAJADA
17		CAZUELA DE PATATAS Y ALCACHOFAS SIN SAL		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA (50 gr.) SIN SAL CON GUARNICIÓN DE MENESTRA SIN SAL		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
18		CAZUELA DE PATATAS Y ALCACHOFAS SIN SAL		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA SIN SAL CON GUARNICIÓN DE MENESTRA SIN SAL		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
19		CAZUELA DE PATATAS Y ALCACHOFAS		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
20		CAZUELA DE PATATAS Y ALCACHOFAS		TERNERA A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
21		CAZUELA DE PATATAS A LA MARINERA		ESTOFADO DE TERNERA CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS		CUAJADA	CUAJADA
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		SOPA DE AVE CON FIDEOS		PECHUGA DE POLLO PLANCHA CON ENSALADA DE LECHUGA		MANZANA	MANZANA
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
27		CAZUELA DE PATATAS A LA MARINERA		FILETE DE ROSADA (<i>geniapterus blacodes</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		MANZANA (Natural 4ª Gama)	MANZANA (Natural 4ª Gama)
28		TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS		XXXXXX		POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS

Menú 9. Cena



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	SOPA DE VERDURAS	A	POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS Y ZANAHORIAS (BABY) REHOGADAS	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	CREMA DE CALABAZA, CALABACÍN Y ZANAHORIA	B	BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES Y CHAMPIÑONES	B	PLATANO	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
00 ECO		CREMA ECOLÓGICA DE VERDURAS		TORTILLA ECOLÓGICA DE PATATAS		YOGUR ECOLÓGICO	XXXXXXX
01	A	SOPA DE VERDURAS	A	POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS Y ZANAHORIAS (BABY) REHOGADAS	A	PLATANO	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
	B	CREMA DE CALABAZA, CALABACÍN Y ZANAHORIA	B	BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES Y CHAMPIÑONES	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE BACALAO CON VERDURAS Y ARROZ	C	XXXXXXX	C	PETIT SUISE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	SOPA DE VERDURAS	A	POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS Y ZANAHORIAS (BABY) REHOGADAS	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	CREMA DE CALABAZA, CALABACÍN Y ZANAHORIA	B	BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES Y CHAMPIÑONES	B	PLATANO	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
03A		CREMA DE CALABAZA, CALABACÍN Y ZANAHORIA		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES Y CHAMPIÑONES		YOGUR	YOGUR DESNATADO
03B		CREMA DE CALABAZA, CALABACÍN Y ZANAHORIA		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES Y CHAMPIÑONES		YOGUR	YOGUR DESNATADO
04		CREMA DE CALABAZA, CALABACÍN Y ZANAHORIA		PIZZA VEGETAL CON ENSALADA VARIADA		PLATANO	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
05		CREMA DE CALABAZA, CALABACÍN Y ZANAHORIA		POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES Y CHAMPIÑONES		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
06A		CREMA DE CALABAZA, CALABACÍN Y ZANAHORIA		TRITURADO DE BACALAO CON VERDURAS Y ARROZ		YOGUR	YOGUR DESNATADO
06B		TRITURADO DE PATATAS, ZANAHORIAS Y ARROZ		TRITURADO DE JAMÓN, PATATAS Y ARROZ		DULCE DE MEMBRILLO	PURÉ DE MANZANA (C)
07A		CREMA DE CALABAZA, CALABACÍN Y ZANAHORIA		POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS Y ZANAHORIAS (BABY) REHOGADAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO
07B	A	CREMA DE CALABAZA, CALABACÍN Y ZANAHORIA	A	FILETE DE ROSADA (<i>genipectus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	B	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE BACALAO CON VERDURAS Y ARROZ	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	PETIT SUISE (1 Ud.)	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
	D	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	D	CROQUETAS DE POLLO	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
07C	A	CREMA DE CALABAZA, CALABACÍN Y ZANAHORIA	A	POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS Y ZANAHORIAS (BABY) REHOGADAS	A	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	B	TRITURADO DE BACALAO CON VERDURAS Y ARROZ	B	BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES Y CHAMPIÑONES	B	MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	FLAN DE FRUTAS (C)
08	A	TRITURADO DE BACALAO CON VERDURAS Y ARROZ	A	XXXXXXX	A	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	B	POTITO DE ARROZ CON POLLO	B	XXXXXXX	B	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	C	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	POTITO DE VERDURAS CON MERLUZA	D	XXXXXXX	D	PETIT SUISE (1 Ud.)	CUAJADA



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
	E	CREMA DE CALABAZA, CALABACÍN Y ZANAHORIA	E	XXXXXXX	E	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
09A		CALDO		XXXXXXX		ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)	ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)
09B		LECHE FRÍA (NO EN POLVO)		XXXXXXX		YOGUR	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL Y PETIT SUISE (1 Ud.)		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		CALDO		CREMA DE CALABAZA, CALABACÍN Y ZANAHORIA		MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	FLAN DE FRUTAS (C)
10B		CREMA DE CALABAZA, CALABACÍN Y ZANAHORIA		POLLO RELLENO		MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	YOGUR DESNATADO
11		CREMA DE CALABAZA, CALABACÍN Y ZANAHORIA		POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS Y ZANAHORIAS (BABY) REHOGADAS		MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	YOGUR DESNATADO
12		CREMA DE CALABAZA, CALABACÍN Y ZANAHORIA		POLLO RELLENO CON ENSALADA		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
13		CREMA DE CALABAZA, CALABACÍN Y ZANAHORIA		POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS Y ZANAHORIAS (BABY) REHOGADAS		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
14		CREMA DE CALABAZA, CALABACÍN Y ZANAHORIA		POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS Y ZANAHORIAS (BABY) REHOGADAS		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
15		SOPA DE PASTA		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS Y ZANAHORIAS (BABY) REHOGADAS		PLATANO	PURÉ DE MANZANA (C)
16		CALDO		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA		YOGUR	YOGUR DESNATADO
17		CREMA DE CALABAZA, CALABACÍN Y ZANAHORIA SIN SAL		POLLO RELLENO (50 gr.) SIN SAL CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS Y ZANAHORIAS (BABY) REHOGADAS SIN SAL		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
18		CREMA DE CALABAZA, CALABACÍN Y ZANAHORIA SIN SAL		POLLO RELLENO SIN SAL CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES Y CHAMPIÑONES SIN SAL		YOGUR	YOGUR DESNATADO



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
19		CREMA DE CALABAZA, CALABACÍN Y ZANAHORIA		POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS Y ZANAHORIAS (BABY) REHOGADAS		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
20		CREMA DE CALABAZA, CALABACÍN Y ZANAHORIA		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y ZANAHORIAS REHOGADAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO
21		CREMA DE CALABAZA, CALABACÍN Y ZANAHORIA		POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS Y ZANAH. (BABY) REHO.		YOGUR PASTEURIZ.	YOGUR PASTEURIZ. NATURAL
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		SOPA DE PASTA		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)		YOGUR NATURAL	YOGUR DESNATADO NATURAL
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
27		SOPA DE PASTA		LOMO DE CERDO A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS Y ZANAHORIAS (BABY) REHOGADAS		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
28		TRITURADO DE HUEVO A LO PROVENZAL		XXXXXXX		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO

Menú 10. Almuerzo

COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	BERZA MALAGUEÑA	A	ALBÓNDIGAS EN SALSA CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO	A	FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama) 4ª GAMA)	FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama) 4ª GAMA)
	B	SOPA DE AVE CON ARROZ	B	GALLO (PEZ) DE SAN PEDRO (<i>Zeus Faber</i>) A LA MEUNIERE CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS, CHAMPIÑONES, ZANAHORIAS Y PAPAS	B	NATILLAS DE CHOCOLATE	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
				SALTEADAS			
00	ECO	POTAJE ECOLÓGICO DE LENTEJAS CON VERDURAS		ESTOFADO ECOLÓGICO DE TERNERA LECHAL		MANZANA ECOLÓGICA	XXXXXXX
01	A	BERZA MALAGUEÑA	A	ALBÓNDIGAS EN SALSA CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO	A	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	B	SOPA DE AVE CON ARROZ	B	GALLO (PEZ) DE SAN PEDRO (<i>Zeus Faber</i>) A LA MEUNIERE CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS, CHAMPIÑONES, ZANAHORIAS Y PAPAS SALTEADAS	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE BERZA MALAGUEÑA (SIN CHORIZO NI MORCILLA)	C	XXXXXXX	C	PETIT SUISSE (1 Ud.)	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	BERZA MALAGUEÑA	A	ALBÓNDIGAS EN SALSA CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO	A	FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama) 4ª GAMA)	FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama) 4ª GAMA)
	B	SOPA DE AVE CON ARROZ	B	GALLO (PEZ) DE SAN PEDRO (<i>Zeus Faber</i>) A LA MEUNIERE CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS, CHAMPIÑONES, ZANAHORIAS Y PAPAS SALTEADAS	B	NATILLAS DE CHOCOLATE	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR
03A		BERZA MALAGUEÑA SIN CHORIZO NI MORCILLA		GALLO (PEZ) DE SAN PEDRO (<i>Zeus Faber</i>) A LA MEUNIERE CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS, CHAMPIÑONES, ZANAHORIAS Y PAPAS SALTEADAS		FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama) 4ª GAMA)	FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama) 4ª GAMA)
03B		BERZA MALAGUEÑA SIN CHORIZO NI MORCILLA		GALLO (PEZ) DE SAN PEDRO (<i>Zeus Faber</i>) A LA MEUNIERE CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS, CHAMPIÑONES, ZANAHORIAS Y PAPAS SALTEADAS		FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama) 4ª GAMA)	FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama) 4ª GAMA)
04		BERZA MALAGUEÑA SIN CHORIZO NI MORCILLA		PINCHO VEGETARIANO CON ENSALADA VARIADA		FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama) 4ª GAMA)	FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama) 4ª GAMA)
05		BERZA MALAGUEÑA		GALLO (PEZ) DE SAN PEDRO (<i>Zeus Faber</i>) A LA MEUNIERE CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS,		FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV	FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
				CHAMPIÑONES, ZANAHORIAS Y PAPAS SALTEADAS		Gama) 4ª GAMA)	Gama) 4ª GAMA)
06A		TRITURADO DE BERZA MALAGUEÑA (SIN CHORIZO NI MORCILLA)		TRITURADO DE POLLO AL CURRY		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
06B		TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS		TRITURADO DE PESCADO, PATATAS Y ARROZ		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
07A		BERZA MALAGUEÑA		GALLO (PEZ) DE SAN PEDRO (<i>Zeus Faber</i>) A LA MEUNIERE CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
07B	A	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	A	FILETE DE ROSADA (<i>genipterus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	B	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	PETIT SUISSE (1 Ud.)	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR
	D	TRITURADO DE BERZA MALAGUEÑA (SIN CHORIZO NI MORCILLA)	D	CROQUETAS DE POLLO	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
07C	A	TRITURADO DE BERZA MALAGUEÑA (SIN CHORIZO NI MORCILLA)	A	ALBÓNDIGAS EN SALSA CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS, CHAMPIÑONES, ZANAHORIAS Y PAPAS SALTEADAS	A	NATILLAS DE CHOCOLATE	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR
	B	TRITURADO DE POLLO AL CURRY	B	GALLO (PEZ) DE SAN PEDRO (<i>Zeus Faber</i>) A LA MEUNIERE CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO	B	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
08	A	POTITO DE ZANAHORIAS BABY CON TERNERA	A	XXXXXXX	A	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	B	POTITO DE VERDURAS DE LA HUERTA	B	XXXXXXX	B	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	C	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	D	XXXXXXX	D	PETIT SUISSE (1 Ud.)	CUAJADA
	E	TRITURADO DE BERZA MALAGUEÑA (SIN CHORIZO NI MORCILLA)	E	XXXXXXX	E	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
09A		CALDO		XXXXXXX		ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)	ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)
09B		CALDO TEMPLADO		XXXXXXX		YOGURT LIQUIDO	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL Y NATILLAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		SOPA DE AVE CON ARROZ		TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
10B		SOPA DE AVE CON ARROZ		GALLO (PEZ) DE SAN PEDRO (<i>Zeus Faber</i>) A LA PLANCHA		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
11		SOPA DE AVE CON ARROZ		GALLO (PEZ) DE SAN PEDRO (<i>Zeus Faber</i>) A LA MEUNIERE CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
12		CALDO		GALLO (PEZ) DE SAN PEDRO (<i>Zeus Faber</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA		FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama) 4ª GAMA)	FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama) 4ª GAMA)
13		SOPA DE AVE CON ARROZ		GALLO (PEZ) DE SAN PEDRO (<i>Zeus Faber</i>) A LA MEUNIERE CON ENSALADA		FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama) 4ª GAMA)	FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama) 4ª GAMA)
14		BERZA MALAGUEÑA SIN CHORIZO NI MORCILLA		GALLO (PEZ) DE SAN PEDRO (<i>Zeus Faber</i>) A LA MEUNIERE CON ENSALADA		FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama) 4ª GAMA)	FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama) 4ª GAMA)
15		SOPA DE AVE CON ARROZ		GALLO (PEZ) DE SAN PEDRO (<i>Zeus Faber</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		DULCE DE MEMBRILLO	PURÉ DE MANZANA (C)
16		CALDO		GALLO (PEZ) DE SAN PEDRO (<i>Zeus Faber</i>) A LA PLANCHA		NATILLAS	CUAJADA
17		BERZA MALAGUEÑA SIN CHORIZO NI MORCILLA SIN SAL		GALLO (PEZ) DE SAN PEDRO (<i>Zeus Faber</i>) A LA MEUNIERE (50 gr.) SIN SAL CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS, CHAMPIÑONES, ZANAHORIAS Y PAPAS SALTEADAS SIN SAL		FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama) 4ª GAMA)	FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama) 4ª GAMA)
18		BERZA MALAGUEÑA SIN CHORIZO NI MORCILLA SIN SAL		GALLO (PEZ) DE SAN PEDRO (<i>Zeus Faber</i>) A LA MEUNIERE SIN SAL CON ENSALADA SIN SAL		FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama) 4ª GAMA)	FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama) 4ª GAMA)



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
19		SOPA DE AVE CON ARROZ		GALLO (PEZ) DE SAN PEDRO (<i>Zeus Faber</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama) 4ª GAMA)	FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama) 4ª GAMA)
20		BERZA MALAGUEÑA SIN CHORIZO NI MORCILLA		GALLO (PEZ) DE SAN PEDRO (<i>Zeus Faber</i>) A LA MEUNIERE CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama) 4ª GAMA)	FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama) 4ª GAMA)
21		BERZA MALAGUEÑA SIN CHORIZO NI MORCILLA		GALLO (PEZ) DE SAN PEDRO (<i>Zeus Faber</i>) A LA MEUNIERE CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		NATILLAS DE CHOCOLATE	FLAN DE FRUTAS (C)
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		CALDO		GALLO (PEZ) DE SAN PEDRO (<i>Zeus Faber</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		PERA	PERA
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
27		BERZA MALAGUEÑA		GALLO (PEZ) DE SAN PEDRO (<i>Zeus Faber</i>) A LA MEUNIERE CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE		FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama) 4ª GAMA)	FRUTA DE TEMPORADA (Natural IV Gama) 4ª GAMA)
28		TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS		XXXXXXX		PURÉ DE MANZANA y MELOCOTÓN (C)	PURÉ DE MANZANA y MELOCOTÓN (C)

Menú 10. Cena

COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	CREMA DE CALABACÍN	A	TORTILLA CAMPESINA CON ENSALADA	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	SOPA MARAVILLA	B	LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius Capensis</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)	B	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00 ECO		CREMA ECOLÓGICA DE VERDURAS		TORTILLA ECOLÓGICA DE PATATAS		YOGUR ECOLÓGICO	XXXXXXX
01	A	CREMA DE CALABACÍN	A	TORTILLA CAMPESINA	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
	B	SOPA MARAVILLA	B	LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius/Merluccius Capensis</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE MARMITACO	C	XXXXXXX	C	PETIT SUISE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	CREMA DE CALABACÍN	A	TORTILLA CAMPESINA CON ENSALADA	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
	B	SOPA MARAVILLA	B	LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius/Merluccius Capensis</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
03A		CREMA DE CALABACÍN		ENSALADA CON TORTILLA CAMPESINA		YOGUR	YOGUR DESNATADO
03B		CREMA DE CALABACÍN		ENSALADA CON TORTILLA CAMPESINA		YOGUR	YOGUR DESNATADO
04		CREMA DE CALABACÍN		HAMBURGUESA HORTELANA (VEGETAL) CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
05		CREMA DE CALABACÍN		TORTILLA CAMPESINA CON ENSALADA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
06A		CREMA DE CALABACÍN		TRITURADO DE MARMITACO		YOGUR	YOGUR DESNATADO
06B		TRITURADO DE PESCADO, PATATAS, ZANAHORIAS Y ARROZ		TRITURADO DE POLLO, PATATAS Y ARROZ		PURÉ DE MANZANA (C)	PURÉ DE MANZANA (C)



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
07A		CREMA DE CALABACÍN		TORTILLA CAMPESINA		YOGUR	YOGUR DESNATADO
07B	A	TRITURADO DE MARMITACO	A	FILETE DE ROSADA (<i>genipterus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
	B	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	PETIT SUISSE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	CREMA DE CALABACÍN	D	CROQUETAS DE POLLO	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
07C	A	CREMA DE CALABACÍN	A	TORTILLA CAMPESINA	A	FLAN DE FRUTAS (C)	FLAN DE FRUTAS (C)
	B	TRITURADO DE MARMITACO	B	LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius/Merluccius Capensis</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)	B	PETIT SUISSE (1 Ud.)	YOGUR DESNATADO
08	A	TRITURADO DE MARMITACO	A	XXXXXXX	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
	B	POTITO DE VERDURAS DE LA HUERTA	B	XXXXXXX	B	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	C	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	D	XXXXXXX	D	PETIT SUISSE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	E	CREMA DE CALABACÍN	E	XXXXXXX	E	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
09A		CALDO		XXXXXXX		ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)	ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)
09B		LECHE FRÍA (NO EN POLVO)		XXXXXXX		YOGUR	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL CON PETIT SUISSE (1 Ud.)		YOGUR	YOGUR DESNATADO



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
10A		CALDO		TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS		PIÑA EN SU JUGO	PIÑA EN SU JUGO
10B		CREMA DE CALABACÍN		TORTILLA DE JAMON COCIDO		PIÑA EN SU JUGO	PIÑA EN SU JUGO
11		CREMA DE CALABACÍN		TORTILLA DE JAMON COCIDO CON QUESO FRESCO (BLANCO)		PIÑA EN SU JUGO	PIÑA EN SU JUGO
12		SOPA MARAVILLA		TORTILLA DE JAMÓN COCIDO (1 HUEVO) CON ENSALADA		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
13		CALDO		TORTILLA CAMPESINA		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
14		CREMA DE CALABACÍN		TORTILLA CAMPESINA CON ENSALADA		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
15		SOPA MARAVILLA		TORTILLA DE JAMON COCIDO		MANZANA	MANZANA
16		CALDO		TORTILLA DE JAMON COCIDO		YOGUR	YOGUR DESNATADO
17		CREMA DE CALABACÍN SIN SAL		TORTILLA DE JAMÓN COCIDO (1 HUEVO) SIN SAL CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS) SIN SAL		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
18		CREMA DE CALABACÍN SIN SAL		TORTILLA CAMPESINA SIN SAL		YOGUR	YOGUR DESNATADO
19		CREMA DE CALABACÍN		PECHUGA DE POLLO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
20		CREMA DE CALABACÍN		TORTILLA CAMPESINA CON ENSALADA		YOGUR	YOGUR DESNATADO
21		CREMA DE CALABACÍN		TORTILLA CAMPESINA		YOGUR PASTEURIZ.	YOGUR PASTEURIZ. NATURAL
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		SOPA MARAVILLA		PECHUGA DE POLLO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)		YOGUR NATURAL	YOGUR DESNATADO NATURAL
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
27		CREMA DE CALABACÍN		TORTILLA DE JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
28		TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS		XXXXXXX		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO

Menú 11. Almuerzo

COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	GAZPACHUELO DE PESCADO	A	PECHUGA DE POLLO EN TALLINNE CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
	B	SOPA DE PICADILLO	B	CAELLA (<i>Galeorhinus galeus</i> , <i>Prionace glauca</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA	B	ARROZ CON LECHE	CUAJADA
00 ECO		POTAJE ECOLÓGICO DE LENTEJAS CON VERDURAS		ESTOFADO ECOLÓGICO DE TERNERA LECHAL		MANZANA ECOLÓGICA	XXXXXXX
01	A	GAZPACHUELO DE PESCADO	A	PECHUGA DE POLLO EN TALLINNE CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
	B	SOPA DE PICADILLO	B	CAELLA (<i>Galeorhinus galeus</i> , <i>Prionace glauca</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE PAVO CON CHAMPIÑONES	C	CROQUETAS DE JAMÓN CON ENSALADA	C	PETIT SUISE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	GAZPACHUELO DE PESCADO	A	PECHUGA DE POLLO EN TALLINNE CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
	B	SOPA DE PICADILLO	B	CAELLA (<i>Galeorhinus galeus</i> , <i>Prionace glauca</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA	B	ARROZ CON LECHE	FLAN DE FRUTAS (C)
03A		GAZPACHUELO DE PESCADO		PECHUGA DE POLLO EN TALLINNE CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
03B		GAZPACHUELO DE PESCADO		CAELLA (<i>Galeorhinus galeus</i> , <i>Prionace glauca</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
04		CALDO VEGETAL CON FIDEOS		MENESTRA DE VERDURAS CON ENSALADA VEGETARIANA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
05		GAZPACHUELO DE PESCADO		PECHUGA DE POLLO EN TALLINNE CON GUARNICIÓN DE MENESTRA Y CON ENSALADA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
06A		TRITURADO DE PAVO CON CHAMPIÑONES		TRITURADO DE TERNERA CON GUISANTES		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
06B		TRITURADO DE PATATAS, ZANAHORIAS Y ARROZ		TRITURADO DE JAMÓN, PATATAS Y ARROZ		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
07A		GAZPACHUELO DE PESCADO		CAELLA (<i>Galeorhinus galeus</i> , <i>Prionace glauca</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		ARROZ CON LECHE	CUAJADA
07B	A	TRITURADO DE TERNERA CON GUISANTES	A	FILETE DE ROSADA (<i>geniapterus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
	B	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	PETIT SUISE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	TRITURADO DE PAVO CON CHAMPIÑONES	D	CROQUETAS DE POLLO	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
07C	A	TRITURADO DE PAVO CON CHAMPIÑONES	A	CAELLA (<i>Galeorhinus galeus</i> , <i>Prionace glauca</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
	B	TRITURADO DE TERNERA CON GUISANTES	B	CROQUETAS DE JAMÓN CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS	B	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
08	A	TRITURADO DE PAVO CON CHAMPIÑONES	A	XXXXXXX	A	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	B	POTITO DE VERDURITAS CON POLLO Y TERNERA	B	XXXXXXX	B	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	C	POTITO DE ARROZ CON POLLO	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	D	XXXXXXX	D	PETIT SUISE (1 Ud.)	CUAJADA
	E	TRITURADO DE TERNERA CON GUISANTES	E	XXXXXXX	E	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
09A		CALDO		XXXXXXX		ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)	ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)
09B		CALDO TEMPLADO		XXXXXXX		YOGURT LIQUIDO	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL Y NATILLAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		CALDO		TRITURADO DE PAVO CON CHAMPIÑONES		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
10B		SOPA DE PICADILLO		PECHUGA DE POLLO PLANCHA		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
11		SOPA DE PICADILLO		PECHUGA DE POLLO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
12		SOPA DE PICADILLO		PECHUGA DE POLLO PLANCHA CON ENSALADA		FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
13		SOPA DE PICADILLO		PECHUGA DE POLLO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
14		SOPA DE PICADILLO		PECHUGA DE POLLO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
15		SOPA DE PICADILLO		PECHUGA DE POLLO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS COCIDAS		PLATANO	MANZANA
16		CALDO		PECHUGA DE POLLO PLANCHA		ARROZ CON LECHE	CUAJADA
17		SOPA DE PICADILLO SIN HUEVO Y SIN SAL		PECHUGA DE POLLO EN TALLINNE (50gr.) SIN SAL CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS SIN SAL		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
18		SOPA DE PICADILLO SIN HUEVO Y SIN SAL		PECHUGA DE POLLO EN TALLINNE SIN SAL CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS SIN SAL		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
19		SOPA DE PICADILLO SIN HUEVO		CAELLA (<i>Galeorhinus galeus</i> , <i>Prionace glauca</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
20		GAZPACHUELO DE PESCADO		PECHUGA DE POLLO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
21		SOPA DE PICADILLO		PECHUGA DE POLLO EN TALLINNE CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS		ARROZ CON LECHE	CUAJADA
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		SOPA DE PICADILLO		CAELLA (<i>Galeorhinus galeus</i> , <i>Prionace glauca</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA DE LECHUGA		MANZANA	MANZANA
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
27		GAZPACHUELO DE PESCADO		PECHUGA DE POLLO PLANCHA CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE		KIWI	KIWI
28		TRITURADO DE TERNERA CON GUI SANTES		XXXXXXX		PURÉ DE MANZANA y MELOCOTÓN (C)	PURÉ DE MANZANA y MELOCOTÓN (C)

Menú 11. Cena



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	SOPA DE AVE CON ARROZ	A	FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) EMPANADO CON GUARNICIÓN DE TOMATE ASADO Y MAHONESA	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
	B	SOPA DE VERDURAS	B	POLLO ASADO CON ENSALADA VARIADA	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
00 ECO		CREMA ECOLÓGICA DE VERDURAS		TORTILLA ECOLÓGICA DE PATATAS		YOGUR ECOLÓGICO	XXXXXXX
01	A	SOPA DE AVE CON ARROZ	A	FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) EMPANADO CON GUARNICIÓN DE TOMATE ASADO Y MAHONESA	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
	B	SOPA DE VERDURAS	B	POLLO ASADO CON ENSALADA VARIADA	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE POLLO CON PASTA Y CHAMPIÑONES	C	BUCHONES DE ROSADA (<i>geniapterus blacodes</i>) CON ENSALADA	C	PETIT SUISE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	SOPA DE AVE CON ARROZ	A	FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) EMPANADO CON GUARNICIÓN DE TOMATE ASADO Y MAHONESA	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
	B	SOPA DE VERDURAS	B	POLLO ASADO CON ENSALADA VARIADA	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
03A		SOPA DE VERDURAS		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) EMPANADO CON GUARNICIÓN DE TOMATE ASADO Y MAHONESA Y CON ENSALADA VARIADA		YOGUR	YOGUR DESNATADO
03B		SOPA DE VERDURAS		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) EMPANADO CON GUARNICIÓN DE TOMATE ASADO Y MAHONESA Y CON ENSALADA VARIADA		YOGUR	YOGUR DESNATADO
04		SOPA DE VERDURAS		PIZZA VEGETAL CON GUARNICIÓN DE TOMATE ASADO		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
05		SOPA DE VERDURAS		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) EMPANADO CON GUARNICIÓN DE TOMATE ASADO Y MAHONESA Y CON ENSALADA VARIADA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
06A		TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS		TRITURADO DE POLLO CON PASTA Y CHAMPIÑONES		YOGUR	YOGUR DESNATADO
06B		TRITURADO DE POLLO, PATATAS Y ARROZ		TRITURADO DE PESCADO, ZANAHORIAS Y ARROZ		DULCE DE MEMBRILLO	PURÉ DE MANZANA (C)
07A		SOPA DE AVE CON ARROZ		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) EMPANADO CON GUARNICIÓN DE TOMATE ASADO Y MAHONESA		YOGUR	YOGUR DESNATADO
07B	A	TRITURADO DE POLLO CON PASTA Y CHAMPIÑONES	A	FILETE DE ROSADA (<i>geniapterus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
	B	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	PETIT SUISSE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	D	CROQUETAS DE POLLO	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
07C	A	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	A	POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO	A	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	B	TRITURADO DE POLLO CON PASTA Y CHAMPIÑONES	B	FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	B	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
08	A	TRITURADO DE POLLO CON PASTA Y CHAMPIÑONES	A	XXXXXXX	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
	B	POTITO DE ARROZ BLANCO CON SUPREMAS DE MERLUZA	B	XXXXXXX	B	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	C	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	D	XXXXXXX	D	PETIT SUISSE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	E	POTITO DE VERDURAS DE LA HUERTA	E	XXXXXXX	E	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
09A		CALDO		XXXXXXX		ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)	ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
09B		LECHE FRÍA (NO EN POLVO)		XXXXXXX		YOGUR	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL Y PETIT SUISSE (1 Ud.)		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		CALDO		TRITURADO DE POLLO CON PASTA Y CHAMPIÑONES		MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	FLAN DE FRUTAS (C)
10B		SOPA DE AVE CON ARROZ		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA		MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	YOGUR DESNATADO
11		SOPA DE VERDURAS		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	YOGUR DESNATADO
12		SOPA DE VERDURAS		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA VARIADA		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
13		SOPA DE VERDURAS		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE TOMATE ASADO Y CON ENSALADA VARIADA		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
14		SOPA DE VERDURAS		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE TOMATE ASADO Y CON ENSALADA VARIADA		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
15		SOPA DE AVE CON ARROZ		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		DULCE DE MEMBRILLO	PURÉ DE MANZANA (C)
16		CALDO		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA		YOGUR	YOGUR DESNATADO
17		SOPA DE VERDURAS SIN SAL		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) EMPANADO (50 gr.) CON PAN HIPOPROTEICO SIN SAL CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO SIN SAL		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
18		SOPA DE AVE CON ARROZ SIN SAL		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) EMPANADO SIN SAL CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO SIN SAL		YOGUR	YOGUR DESNATADO
19		SOPA DE VERDURAS		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE TOMATE ASADO Y CON ENSALADA VARIADA		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
20		SOPA DE VERDURAS		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE TOMATE ASADO		YOGUR	YOGUR DESNATADO



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
				Y CON ENSALADA VARIADA			
21		SOPA DE AVE CON ARROZ		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) EMPANADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		YOGUR PASTEURIZ.	YOGUR PASTEURIZ. NATURAL
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		SOPA DE AVE CON ARROZ		POLLO ASADO CON ENSALADA DE LECHUGA		YOGUR NATURAL	YOGUR DESNATADO NATURAL
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
27		SOPA DE AVE CON FIDEOS		FILETE DE ROSADA (<i>genipecter blacodes</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE TOMATE ASADO Y MAHONESA		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
28		TRITURADO DE HUEVO A LO PROVENZAL		XXXXXXXX		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO

Menú 12. Almuerzo

COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	POTAJE DE LENTEJAS	A	CARBONADA DE PAVO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES Y ZANAHORIAS BABY	A	PIÑA (Natural IV Gama)	PIÑA (Natural IV Gama)
	B	SOPA DE AVE CON ESTRELLAS	B	BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) ENCOSTRADO CON RISOTTO DE VERDURAS	B	MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
00 ECO		POTAJE ECOLÓGICO DE LENTEJAS CON VERDURAS		ESTOFADO ECOLÓGICO DE TERNERA LECHAL		MANZANA ECOLÓGICA	XXXXXXXX
01	A	POTAJE DE LENTEJAS	A	CARBONADA DE PAVO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES Y ZANAHORIAS BABY	A	PIÑA (Natural IV Gama)	PIÑA (Natural IV Gama)
	B	SOPA DE AVE CON ESTRELLAS	B	BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) ENCOSTRADO	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
				CON RISOTTO DE VERDURAS			
	C	TRITURADO DE LENTEJAS CON ARROZ SIN CHORIZO NI MORCILLA	C	BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) FRITO CON ENSALADA	C	PETIT SUISE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	POTAJE DE LENTEJAS	A	CARBONADA DE PAVO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES Y ZANAHORIAS BABY	A	PIÑA (Natural IV Gama)	PIÑA (Natural IV Gama)
	B	SOPA DE AVE CON ESTRELLAS	B	BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) ENCOSTRADO CON RISOTTO DE VERDURAS	B	MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
03A		Potaje de Lentejas CON ARROZ SIN CHORIZO NI MORCILLA		CARBONADA DE PAVO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES Y ZANAHORIAS BABY		PIÑA (Natural IV Gama)	PIÑA (Natural IV Gama)
03B		Potaje de Lentejas CON ARROZ SIN CHORIZO NI MORCILLA		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) ENCOSTRADO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES Y ZANAHORIAS BABY		PIÑA (Natural IV Gama)	PIÑA (Natural IV Gama)
04		Potaje de Lentejas CON ARROZ SIN CHORIZO NI MORCILLA		RISOTTO DE VERDURAS CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)		PIÑA (Natural IV Gama)	PIÑA (Natural IV Gama)
05		POTAJE DE LENTEJAS		CARBONADA DE PAVO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES Y ZANAHORIAS BABY Y CON ENSALADA VARIADA		PIÑA (Natural IV Gama)	PIÑA (Natural IV Gama)
06A		TRITURADO DE LENTEJAS CON ARROZ SIN CHORIZO NI MORCILLA		TRITURADO DE GUISANTES CON JAMÓN		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
06B		TRITURADO DE PATATAS, ZANAHORIAS Y ARROZ		TRITURADO DE JAMÓN, PATATAS Y ARROZ		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
07A		POTAJE DE LENTEJAS		CARBONADA DE PAVO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES Y ZANAHORIAS BABY		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
07B	A	TRITURADO DE LENTEJAS CON ARROZ SIN CHORIZO NI MORCILLA	A	FILETE DE ROSADA (<i>geniapterus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
	B	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
	C	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	PETIT SUISSE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	D	CROQUETAS DE POLLO	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
07C	A	TRITURADO DE LENTEJAS CON ARROZ SIN CHORIZO NI MORCILLA	A	BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES Y ZANAHORIAS BABY	A	MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
	B	TRITURADO DE GUISANTES CON JAMÓN	B	CROQUETAS DE POLLO CON ENSALADA	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
08	A	TRITURADO DE LENTEJAS CON ARROZ SIN CHORIZO NI MORCILLA	A	XXXXXXX	A	MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
	B	POTITO DE ZANAHORIAS BABY CON TERNERA	B	XXXXXXX	B	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	C	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	D	XXXXXXX	D	PETIT SUISSE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	E	TRITURADO DE GUISANTES CON JAMÓN	E	XXXXXXX	E	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
09A		CALDO		XXXXXXX		ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)	ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)
09B		CALDO TEMPLADO		XXXXXXX		NATILLAS	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL Y NATILLAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		SOPA DE AVE CON ESTRELLAS		TRITURADO DE GUISANTES CON JAMÓN		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
10B		SOPA DE AVE CON ESTRELLAS		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
11		SOPA DE AVE CON ESTRELLAS		CARBONADA DE PAVO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES Y ZANAHORIAS BABY		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
12		CALDO		CARBONADA DE PAVO CON ENSALADA VARIADA		MANZANA ASADA SIN AZUCAR	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
13		SOPA DE AVE CON ESTRELLAS		CARBONADA DE PAVO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES Y ZANAHORIAS BABY		MANZANA ASADA SIN AZUCAR	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
14		POTAJE DE LENTEJAS CON ARROZ SIN CHORIZO NI MORCILLA		CARBONADA DE PAVO CON ENSALADA VARIADA		MANZANA ASADA SIN AZUCAR	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
15		SOPA DE AVE CON ESTRELLAS		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS COCIDAS		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
16		CALDO		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA		FLAN (DE VAINILLA)	YOGUR DESNATADO
17		SOPA DE AVE CON ESTRELLAS HIPOPROTEICAS SIN SAL		CARBONADA DE PAVO (50 gr.) SIN SAL CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS) SIN SAL		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
18		POTAJE DE LENTEJAS SIN SAL		CARBONADA DE PAVO SIN SAL CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS) SIN SAL		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
19		SOPA DE AVE CON ESTRELLAS		CARBONADA DE PAVO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES Y ZANAHORIAS BABY		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
20		POTAJE DE LENTEJAS CON ARROZ SIN CHORIZO NI MORCILLA		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
21		POTAJE DE LENTEJAS		CARBONADA DE PAVO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES Y ZANAHORIAS BABY		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		SOPA DE AVE CON ESTRELLAS		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)		PIÑA (Natural IV Gama)	PIÑA (Natural IV Gama)
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
27		POTAJE DE LENTEJAS		CARBONADA DE PAVO CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE		PIÑA (Natural IV Gama)	PIÑA (Natural IV Gama)
28		TRITURADO DE LENTEJAS CON ARROZ SIN CHORIZO NI MORCILLA		XXXXXXX		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO

Menú 12. Cena

COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	CREMA DE PUERROS	A	POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE ARROZ REHOGADO	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	SOPA DE AVE CON FIDEOS	B	TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA VARIADA	B	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
00 ECO		CREMA ECOLÓGICA DE VERDURAS		TORTILLA ECOLÓGICA DE PATATAS		YOGUR ECOLÓGICO	XXXXXXX
01	A	CREMA DE PUERROS	A	POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE ARROZ REHOGADO	A	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	B	SOPA DE AVE CON FIDEOS	B	TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA VARIADA	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	PETIT SUISSE (1 Ud.)	CUAJADA
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	CREMA DE PUERROS	A	POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE ARROZ REHOGADO	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
	B	SOPA DE AVE CON FIDEOS	B	TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA VARIADA	B	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
03A		CREMA DE PUERROS		TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA VARIADA		YOGUR	YOGUR DESNATADO
03B		CREMA DE PUERROS		TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA VARIADA		YOGUR	YOGUR DESNATADO
04		CREMA DE PUERROS		EMPANADA DE BRÓCOLI CON ENSALADA DE PASTA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
05		CREMA DE PUERROS		POLLO RELLENO CON ENSALADA VARIADA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
06A		CREMA DE PUERROS		TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
06B		TRITURADO DE POLLO, PATATAS Y ARROZ		TRITURADO DE PESCADO, PATATAS, ZANAHORIAS Y ARROZ		PURÉ DE MANZANA (C)	PURÉ DE MANZANA (C)
07A		CREMA DE PUERROS		TORTILLA DE PATATAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO
07B	A	CREMA DE PUERROS	A	FILETE DE ROSADA (<i>geniapterus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	B	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	PETIT SUISE (1 Ud.)	CUAJADA
	D	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	D	CROQUETAS DE POLLO	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
07C	A	CREMA DE PUERROS	A	TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	B	POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	B	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
08	A	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	A	XXXXXXX	A	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	B	POTITO DE VERDURITAS CON POLLO Y TERNERA	B	XXXXXXX	B	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	C	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	POTITO DE ZANAHORIAS BABY CON TERNERA	D	XXXXXXX	D	PETIT SUISSE (1 Ud.)	CUAJADA
	E	CREMA DE PUERROS	E	XXXXXXX	E	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
09A		CALDO		XXXXXXX		ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)	ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)
09B		LECHE FRÍA (NO EN POLVO)		XXXXXXX		YOGUR	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL CON PETIT SUISSE (1 Ud.)		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		CREMA DE PUERROS		TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
10B		CREMA DE PUERROS		POLLO RELLENO		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
11		CREMA DE PUERROS		POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE ARROZ REHOGADO		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
12		CREMA DE PUERROS		POLLO RELLENO CON ENSALADA		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
13		CREMA DE PUERROS		POLLO RELLENO CON ENSALADA		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
14		CREMA DE PUERROS		POLLO RELLENO CON ENSALADA		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
15		SOPA DE AVE CON FIDEOS		PECHUGA DE POLLO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ARROZ REHOGADO		MANZANA	MANZANA
16		CALDO		PECHUGA DE POLLO PLANCHA		YOGUR	YOGUR DESNATADO



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
17		CREMA DE PUERROS SIN SAL		POLLO RELLENO (50 gr.) SIN SAL CON GUARNICIÓN DE ARROZ REHOGADO HIPOPROTEICO SIN SAL		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
18		CREMA DE PUERROS SIN SAL		POLLO RELLENO SIN SAL CON GUARNICIÓN DE ARROZ REHOGADO SIN SAL		YOGUR	YOGUR DESNATADO
19		CREMA DE PUERROS		POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE ARROZ REHOGADO		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
20		CREMA DE PUERROS		TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
21		CREMA DE PUERROS		POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE ARROZ REHOGADO		YOGUR PASTEURIZ.	YOGUR PASTEURIZ. NATURAL
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		SOPA DE AVE CON FIDEOS		TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA DE LECHUGA		YOGUR NATURAL	YOGUR DESNATADO NATURAL
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
27		CREMA DE PUERROS		TORTILLA DE ATÚN CON JAMÓN COCIDO		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
28		TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS		XXXXXX		PURÉ DE PERA (C)	PURÉ DE PERA (C)

Menú 13. Almuerzo

COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	CODITOS A LA BOLOÑESA	A	LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL VAPOR	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
	B	SOPA DE MENUDILLOS	B	LOMO DE CERDO PLANCHA CON GUARNCIÓN DE ALCACHOFAS Y CHAMPIÑONES	B	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
00 ECO		POTAJE ECOLÓGICO DE LENTEJAS CON VERDURAS		ESTOFADO ECOLÓGICO DE TERNERA LECHAL		MANZANA ECOLÓGICA	XXXXXXX
01	A	CODITOS A LA BOLOÑESA	A	FILETE DE ROSADA (<i>geniapterus blacodes</i>) A LA PLANCHA CON GUARNCIÓN DE PATATAS AL VAPOR	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
	B	SOPA DE MENUDILLOS	B	LOMO DE CERDO PLANCHA CON GUARNCIÓN DE ALCACHOFAS Y CHAMPIÑONES	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE PAVO CON CHAMPIÑONES	C	XXXXXXX	C	PETIT SUISSE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	CODITOS A LA BOLOÑESA	A	FILETE DE ROSADA (<i>geniapterus blacodes</i>) A LA PLANCHA CON GUARNCIÓN DE PATATAS AL VAPOR	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
	B	SOPA DE MENUDILLOS	B	LOMO DE CERDO PLANCHA CON GUARNCIÓN DE ALCACHOFAS Y CHAMPIÑONES	B	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
03A		CODITOS CON TOMATE		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius</i>) AL HORNO CON GUARNCIÓN DE PATATAS AL VAPOR		NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
03B		CODITOS CON TOMATE		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius</i>) AL HORNO CON GUARNCIÓN DE PATATAS AL VAPOR		NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
04		CODITOS CON TOMATE		HAMBURGUESA HORTELANA (VEGETAL) CON GUARNCIÓN DE ALCACHOFAS Y CHAMPIÑONES		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
05		CODITOS A LA BOLOÑESA		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius</i>) AL HORNO CON GUARNCIÓN DE ALCACHOFAS Y CHAMPIÑONES		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
06A		TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS		TRITURADO DE PAVO CON CHAMPIÑONES		FLAN DE FRUTAS (C)	FLAN DE FRUTAS (C)
06B		TRITURADO DE PESCADO, ZANAHORIAS		TRITURADO DE JAMÓN, PATATAS Y ARROZ		PURÉ DE MANZANA (C)	PURÉ DE MANZANA (C)



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
		Y ARROZ					
07A		CODITOS A LA BOLOÑESA		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL VAPOR		NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
07B	A	TRITURADO DE PAVO CON CHAMPIÑONES	A	FILETE DE ROSADA (<i>genipectus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	FLAN DE FRUTAS (C)	FLAN DE FRUTAS (C)
	B	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	PETIT SUISSE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	D	CROQUETAS DE POLLO	D	NATILLAS	CUAJADA
07C	A	TRITURADO DE PAVO CON CHAMPIÑONES	A	CROQUETAS DE POLLO CON GUARNICIÓN DE CHAMPIÑONES SALTEADOS	A	FLAN DE FRUTAS (C)	FLAN DE FRUTAS (C)
	B	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	B	LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL VAPOR	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
08	A	TRITURADO DE PAVO CON CHAMPIÑONES	A	XXXXXXX	A	FLAN DE FRUTAS (C)	FLAN DE FRUTAS (C)
	B	POTITO DE ARROZ BLANCO CON SUPREMAS DE MERLUZA	B	XXXXXXX	B	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	C	POTITO DE ARROZ CON POLLO	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	D	XXXXXXX	D	PETIT SUISSE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	E	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	E	XXXXXXX	E	NATILLAS	CUAJADA
09A		CALDO		XXXXXXX		ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)	ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)
09B		CALDO TEMPLADO		XXXXXXX		YOGUR	YOGUR DESNATADO



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL CON NATILLAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		CALDO		TRITURADO DE PAVO CON CHAMPIÑONES		MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	PIÑA EN SU JUGO
10B		SOPA DE MENUDILLOS		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius</i>) AL HORNO		MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	PIÑA EN SU JUGO
11		SOPA DE MENUDILLOS		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS Y CHAMPIÑONES		MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	PIÑA EN SU JUGO
12		SOPA DE MENUDILLOS		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius</i>) AL HORNO CON ENSALADA		FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
13		SOPA DE MENUDILLOS		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS Y CHAMPIÑONES		FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
14		CODITOS A LA BOLOÑESA		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius</i>) AL HORNO CON ENSALADA		FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
15		SOPA DE MENUDILLOS		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE PATATAS COCIDAS		PLATANO	MANZANA
16		CALDO		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius</i>) AL HORNO		NATILLAS	CUAJADA
17		CODITOS CON TOMATE SIN SAL		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius</i>) AL HORNO (50 gr.) SIN SAL CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS Y CHAMPIÑONES SIN SAL		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
18		CODITOS CON TOMATE SIN SAL		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius</i>) AL HORNO SIN SAL CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS Y CHAMPIÑONES SIN SAL		NATILLAS	CUAJADA
19		SOPA DE MENUDILLOS		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS Y CHAMPIÑONES		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
20		SOPA DE MENUDILLOS		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS Y CHAMPIÑONES		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
21		CODITOS A LA BOLOÑESA		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Merluccius</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL VAPOR		NATILLAS	CUAJADA
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		SOPA DE MENUDILLOS		LOMO DE CERDO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL VAPOR		PERA	PERA
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
27		CODITOS A LA BOLOÑESA		LOMO DE CERDO PLANCHA CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE		MANZANA (Natural 4ª Gama)	MANZANA (Natural 4ª Gama)
28		TRITURADO DE PAVO CON CHAMPIÑONES		XXXXXXX		POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS

Menú 13. Cena

COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	SOPA DE MARISCO	A	HAMBURGUESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS SALTEADAS CON ZANAHORIAS BABY	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	SOPA DE AVE CON BOLITAS	B	FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) FRITO CON GUARNICIÓN DE TOMATE ASADO Y MAHONESA Y CON ENSALADA VARIADA	B	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
00 ECO		CREMA ECOLÓGICA DE VERDURAS		TORTILLA ECOLÓGICA DE PATATAS		YOGUR ECOLÓGICO	XXXXXXX
01	A	SOPA DE MARISCO	A	HAMBURGUESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS SALTEADAS CON ZANAHORIAS BABY	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
	B	SOPA DE AVE CON BOLITAS	B	FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) FRITO CON GUARNICIÓN DE TOMATE ASADO Y MAHONESA Y CON ENSALADA VARIADA	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
	C	TRITURADO DE TERNERA A LA JARDINERA	C	XXXXXXX	C	PETIT SUISSE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	SOPA DE MARISCO	A	HAMBURGUESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS SALTEADAS CON ZANAHORIAS BABY	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	SOPA DE AVE CON BOLITAS	B	FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) FRITO CON GUARNICIÓN DE TOMATE ASADO Y MAHONESA Y CON ENSALADA VARIADA	B	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
03A		SOPA DE MARISCO		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) FRITO CON GUARNICIÓN DE TOMATE ASADO Y MAHONESA Y CON ENSALADA VARIADA		YOGUR	YOGUR DESNATADO
03B		SOPA DE MARISCO		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) FRITO CON GUARNICIÓN DE TOMATE ASADO Y CON ENSALADA VARIADA		YOGUR	YOGUR DESNATADO
04		CALDO VEGETAL CON BOLITAS		PATATA ASADA (entera) CON GUARNICIÓN DE TOMATE ASADO Y CON ENSALADA VEGETARIANA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
05		SOPA DE MARISCO		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) FRITO CON GUARNICIÓN DE TOMATE ASADO Y MAHONESA Y CON ENSALADA VARIADA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
06A		TRITURADO DE TERNERA A LA JARDINERA		TRITURADO DE HUEVO A LO PROVENZAL		YOGUR	YOGUR DESNATADO
06B		TRITURADO DE PESCADO Y ZANAHORIAS		TRITURADO DE POLLO, PATATAS Y ARROZ		PURÉ DE MANZANA (C)	PURÉ DE MANZANA (C)
07A		SOPA DE MARISCO		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) FRITO CON GUARNICIÓN DE TOMATE ASADO Y MAHONESA Y CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		YOGUR	YOGUR DESNATADO
07B	A	TRITURADO DE TERNERA A LA JARDINERA	A	FILETE DE ROSADA (<i>genipterus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
	B	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
	C	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	PETIT SUISSE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	D	CROQUETAS DE POLLO	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
07C	A	TRITURADO DE TERNERA A LA JARDINERA	A	FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) FRITO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO	A	NATILLAS	YOGUR DESNATADO
	B	TRITURADO DE HUEVO A LO PROVENZAL	B	HAMBURGUESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)	B	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
08	A	TRITURADO DE TERNERA A LA JARDINERA	A	XXXXXXX	A	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	B	POTITO DE VERDURITAS CON POLLO Y TERNERA	B	XXXXXXX	B	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	C	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	D	XXXXXXX	D	PETIT SUISSE (1 Ud.)	CUAJADA
	E	TRITURADO DE HUEVO A LO PROVENZAL	E	XXXXXXX	E	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
09A		CALDO		XXXXXXX		ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)	ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)
09B		CALDO TEMPLADO		XXXXXXX		YOGUR	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL Y PETIT SUISSE (1 Ud.)		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		CALDO		TRITURADO DE TERNERA A LA JARDINERA		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
10B		SOPA DE AVE CON BOLITAS		HAMBURGUESA DE POLLO		YOGUR	YOGUR DESNATADO
11		SOPA DE AVE CON BOLITAS		HAMBURGUESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS SALTEADAS CON ZANAHORIAS BABY		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
12		CALDO		HAMBURGUESA DE POLLO CON ENSALADA VARIADA		FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
13		SOPA DE AVE CON BOLITAS		HAMBURGUESA DE POLLO CON ENSALADA VARIADA		FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
14		SOPA DE MARISCO		HAMBURGUESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS SALTEADAS CON ZANAHORIAS BABY		FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
15		SOPA DE AVE CON BOLITAS		HAMBURGUESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS SALTEADAS CON ZANAHORIAS BABY		DULCE DE MEMBRILLO	PURÉ DE MANZANA (C)
16		CALDO		HAMBURGUESA DE POLLO		YOGUR	YOGUR DESNATADO
17		SOPA DE AVE CON BOLITAS HIPOPROTEICAS SIN SAL		HAMBURGUESA DE POLLO (50 gr.) SIN SAL CON GUARNICIÓN DE PATATAS SALTEADAS CON ZANAHORIAS BABY SIN SAL		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
18		SOPA DE AVE CON BOLITAS SIN SAL		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) FRITO SIN SAL CON GUARNICIÓN DE TOMATE ASADO SIN SAL Y CON ENSALADA VARIADA SIN SAL		YOGUR	YOGUR DESNATADO
19		SOPA DE AVE CON BOLITAS		HAMBURGUESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS SALTEADAS CON ZANAHORIAS BABY		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
20		SOPA DE MARISCO		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE TOMATE ASADO Y CON ENSALADA VARIADA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
21		SOPA DE MARISCO		HAMBURGUESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS SALTEADAS CON ZANAHORIAS BABY		DULCE DE MEMBRILLO	FLAN DE FRUTAS (C)
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		SOPA DE AVE CON BOLITAS		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)		YOGUR NATURAL	YOGUR DESNATADO NATURAL
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
27		SOPA DE MARISCO		HAMBURGUESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS SALTEADAS CON ZANAHORIAS BABY		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
28		TRITURADO DE HUEVO A LO PROVENZAL		XXXXXXX		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO

Menú 14. Almuerzo

COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	PAELLA	A	LOMO DE CERDO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ESPÁRRAGOS Y JUDÍAS VERDES	A	POSTRE DE CHOCOLATE 0%	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR
	B	SOPA JULIANA	B	FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO	B	MANZANA (Natural IV Gama)	MANZANA (Natural IV Gama)
00 ECO		POTAJE ECOLÓGICO DE LENTEJAS CON VERDURAS		ESTOFADO ECOLÓGICO DE TERNERA LECHAL		MANZANA ECOLÓGICA	XXXXXXX
01	A	PAELLA	A	TAQUITOS DE SOLOMILLO DE CERDO ESPECIADOS CON ENSALADA	A	POSTRE DE CHOCOLATE 0%	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR
	B	SOPA JULIANA	B	FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE TERNERA BOLOÑESA	C	CROQUETAS DE PESCADO	C	PETIT SUISSE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	PAELLA	A	LOMO DE CERDO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ESPÁRRAGOS Y JUDÍAS VERDES	A	POSTRE DE CHOCOLATE 0%	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR
	B	SOPA JULIANA	B	FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO	B	MANZANA (Natural IV Gama)	MANZANA (Natural IV Gama)
03A		PAELLA DE VERDURAS		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN		POSTRE DE CHOCOLATE	POSTRE LACTEO 0%



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
				DE PATATAS AL HORNO		0%	SIN AZUCAR
03B		PAELLA DE VERDURAS		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		POSTRE DE CHOCOLATE 0%	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR
04		PAELLA DE VERDURAS		PATATAS AL HORNO CON GUARNICIÓN DE ESPÁRRAGOS Y JUDÍAS VERDES		MANZANA (Natural IV Gama)	MANZANA (Natural IV Gama)
05		PAELLA		LOMO DE CERDO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ESPÁRRAGOS Y JUDÍAS VERDES		MANZANA (Natural IV Gama)	MANZANA (Natural IV Gama)
06A		TRITURADO DE JAMÓN CON VERDURAS		TRITURADO DE TERNERA BOLOÑESA		POSTRE DE CHOCOLATE 0%	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR
06B		TRITURADO DE PATATAS, ZANAHORIAS Y ARROZ		TRITURADO DE JAMÓN, PATATAS Y ARROZ		COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
07A		PAELLA		CROQUETAS DE PESCADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		POSTRE DE CHOCOLATE 0%	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR
07B	A	TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS	A	FILETE DE ROSADA (<i>geniapterus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
	B	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	PETIT SUISSE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	TRITURADO DE JAMÓN CON VERDURAS	D	CROQUETAS DE POLLO	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
07C	A	TRITURADO DE JAMÓN CON VERDURAS	A	CROQUETAS DE PESCADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO	A	POSTRE DE CHOCOLATE 0%	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR
	B	TRITURADO DE TERNERA BOLOÑESA	B	FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES REHOGADAS	B	COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
08	A	TRITURADO DE TERNERA BOLOÑESA	A	XXXXXXX	A	COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
	B	POTITO DE VERDURAS CON MERLUZA	B	XXXXXXX	B	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
	C	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	D	XXXXXXX	D	PETIT SUISE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	E	TRITURADO DE JAMÓN CON VERDURAS	E	XXXXXXX	E	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
09A		CALDO		XXXXXXX		ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)	ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)
09B		CALDO TEMPLADO		XXXXXXX		YOGUR	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL Y NATILLAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		CALDO		TRITURADO DE JAMÓN CON VERDURAS		COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
10B		SOPA JULIANA		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA		COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
11		SOPA JULIANA		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
12		SOPA JULIANA		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA VARIADA		COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
13		SOPA JULIANA		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ESPÁRRAGOS Y JUDÍAS VERDES		COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
14		PAELLA		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA VARIADA		COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
15		CALDO		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
16		CALDO		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA		FLAN DE HUEVO	CUAJADA
17		PAELLA DE VERDURAS CON ARROZ HIPOPROTEICO SIN SAL		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA (50 gr.) SIN SAL CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO SIN SAL		COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
18		PAELLA SIN SAL		LOMO DE CERDO PLANCHA SIN SAL CON ENSALADA SIN SAL		COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
19		PAELLA DE VERDURAS		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ESPÁRRAGOS Y JUDÍAS VERDES		COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
20		PAELLA		LOMO DE CERDO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ESPÁRRAGOS Y JUDÍAS VERDES		COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
21		PAELLA		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ESPÁRRAGOS Y JUDÍAS VERDES		COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID	INDIVID
23		CALDO		LOMO DE CERDO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		MANZANA (Natural IV Gama)	MANZANA (Natural IV Gama)
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
27		PAELLA		FILETE DE ROSADA (<i>geniapterus blacodes</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ESPÁRRAGOS Y JUDÍAS VERDES		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
28		TRITURADO DE JAMÓN CON VERDURAS		XXXXXXX		POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS

Menú 14. Cena

COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	CREMA DE VERDURAS	A	CROQUETAS DE BACALAO CON GUARNICIÓN DE PATATAS DUQUESA CON CHAMPIÑONES	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	SOPA DE AVE CON FIDEOS	B	TORTILLA DE PATATAS Y ATÚN CON ENSALADA	B	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
							AZUCAR
00 ECO		CREMA ECOLÓGICA DE VERDURAS		TORTILLA ECOLÓGICA DE PATATAS		YOGUR ECOLÓGICO	XXXXXXX
01	A	CREMA DE VERDURAS	A	CROQUETAS DE BACALAO CON GUARNICIÓN DE PATATAS DUQUESA CON CHAMPIÑONES	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
	B	SOPA DE AVE CON FIDEOS	B	TORTILLA DE PATATAS Y ATÚN	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS	C	XXXXXXX	C	PETIT SUISSE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	CREMA DE VERDURAS	A	CROQUETAS DE BACALAO CON GUARNICIÓN DE PATATAS DUQUESA CON CHAMPIÑONES	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	SOPA DE AVE CON FIDEOS	B	TORTILLA DE PATATAS Y ATÚN	B	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
03A		CREMA DE VERDURAS		TORTILLA DE PATATAS Y ATÚN CON ENSALADA		YOGUR	YOGUR DESNATADO
03B		CREMA DE VERDURAS		TORTILLA DE PATATAS Y ATÚN CON ENSALADA		YOGUR	YOGUR DESNATADO
04		CREMA DE VERDURAS		PINCHO VEGETARIANO CON GUARNICIÓN DE PATATAS DUQUESA CON CHAMPIÑONES Y CON ENSALADA VEGETARIANA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
05		CREMA DE VERDURAS		TORTILLA DE PATATAS Y ATÚN CON ENSALADA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
06A		CREMA DE VERDURAS		TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO
06B		TRITURADO DE PESCADO, PATATAS Y		TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS		PURÉ DE MANZANA (C)	PURÉ DE MANZANA (C)



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
		ARROZ					
07A		CREMA DE VERDURAS		TORTILLA DE PATATAS Y ATÚN		YOGUR	YOGUR DESNATADO
07B	A	TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS	A	FILETE DE ROSADA (<i>genipectus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	FLAN DE FRUTAS (C)	FLAN DE FRUTAS (C)
	B	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	PETIT SUISSE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	CREMA DE VERDURAS	D	CROQUETAS DE POLLO	D	NATILLAS	CUAJADA
07C	A	CREMA DE VERDURAS	A	TORTILLA DE PATATAS Y ATÚN	A	FLAN DE FRUTAS (C)	FLAN DE FRUTAS (C)
	B	TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS	B	BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
08	A	TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS	A	XXXXXXX	A	FLAN DE FRUTAS (C)	FLAN DE FRUTAS (C)
	B	POTITO DE ZANAHORIAS BABY CON TERNERA	B	XXXXXXX	B	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	C	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	POTITO DE VERDURAS CON MERLUZA	D	XXXXXXX	D	PETIT SUISSE (1 Ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	E	CREMA DE VERDURAS	E	XXXXXXX	E	NATILLAS	CUAJADA
09A		CALDO		XXXXXXX		ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)	ZUMO DE FRUTAS (UNIDAD)
09B		LECHE FRÍA (NO EN POLVO)		XXXXXXX		YOGUR	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL CON PETIT SUISSE (1 Ud.)		YOGUR	YOGUR DESNATADO



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
10A		SOPA DE AVE CON FIDEOS		TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS		FLAN DE FRUTAS (C)	FLAN DE FRUTAS (C)
10B		SOPA DE AVE CON FIDEOS		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA		FLAN DE FRUTAS (C)	FLAN DE FRUTAS (C)
11		CREMA DE VERDURAS		TORTILLA DE GUISANTES Y CHAMPIÑONES CON SIN GUARNICIÓN		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
12		SOPA DE AVE CON FIDEOS		TORTILLA DE CHAMPIÑONES		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
13		CREMA DE VERDURAS		TORTILLA DE GUISANTES Y CHAMPIÑONES		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
14		CREMA DE VERDURAS		TORTILLA DE GUISANTES Y CHAMPIÑONES CON ENSALADA		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
15		SOPA DE AVE CON FIDEOS		TORTILLA DE JAMON COCIDO CON GUARNICION DE PATATAS DUQUESA		MANZANA	MANZANA
16		CALDO		TORTILLA DE JAMON COCIDO		YOGUR	YOGUR DESNATADO
17		SOPA DE AVE CON FIDEOS HIPOPROTÉICOS SIN SAL		TORTILLA (1 HUEVO) DE PAPAS SIN SAL CON ENSALADA SIN SAL		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
18		SOPA DE AVE CON FIDEOS SIN SAL		TORTILLA DE PATATAS Y ATÚN SIN SAL CON ENSALADA SIN SAL		YOGUR	YOGUR DESNATADO
19		CREMA DE VERDURAS		LOMO DE CERDO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS DUQUESA CON CHAMPIÑONES		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
20		CREMA DE VERDURAS		TORTILLA DE GUISANTES Y CHAMPIÑONES Y CON ENSALADA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA BAJA EN AZUCAR
21		CREMA DE VERDURAS		TORTILLA DE PATATAS Y ATÚN		YOGUR PASTEURIZ.	YOGUR PASTEURIZ. NATURAL
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		SOPA DE AVE CON FIDEOS		TORTILLA DE PATATAS Y ATÚN CON ENSALADA DE LECHUGA		YOGUR NATURAL	YOGUR DESNATADO NATURAL



COD	OPC	PRIMER PLATO	OPC	SEGUNDO PLATO	OPC	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
27		SOPA DE AVE CON FIDEOS		PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE		KIWI	KIWI
28		TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS		XXXXXXX		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO

MENÚ DE VERANO

Durante la estación de verano, desde 21 de junio a 20 de septiembre, se confeccionará un Menú de Verano. El Menú de Verano tiene como base el MENÚ DE DIETAS (detallado en este mismo documento) en el que se sustituirán determinados platos (y sus derivados), conforme al siguiente detalle:

Menú	Platos de Menú de Verano	Platos Sustituídos
1 Almuerzo	ENSALADA DE COUS COUS CON GARBANZOS	POTAJE DE GARBANZOS Y ESPINACAS/ACELGAS
3 Almuerzo	SALPICÓN DE MARISCO	POTAJE DE JUDÍAS BLANCAS
5 Almuerzo	GAZPACHO CON GUARNICIÓN	COLES MALAGUEÑAS
8 Almuerzo	ENSALADA DE LEGUMBRES	PUCHERO
10 Almuerzo	ENSALADA DE JUDÍAS VERDES CON PATATA	BERZA MALAGUEÑA
12 Almuerzo	PORRA ANTEQUERANA	POTAJE DE LENTEJAS