

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y DE INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS DE BEBIDAS Y PRODUCTOS SÓLIDOS ALIMENTARIOS DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO “12 DE OCTUBRE” DE MADRID.**

**2017-0-56**

## **1.- OBJETO DEL CONTRATO.**

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas tiene por objeto regular y definir el alcance y condiciones de la prestación del Servicio de Alimentación y la Instalación y Explotación de Máquinas Expendedoras de Bebidas y Productos Sólidos Alimentarios, en el Hospital Universitario “12 de Octubre” de Madrid.

La prestación del Servicio se ejecutará con arreglo a los requerimientos y condiciones que se estipulan en este Pliego, del que se derivarán los derechos y obligaciones de las partes contratantes.

La totalidad de esta prestación constituye un único servicio que será adjudicado a una única empresa, sin que, por tanto, exista división por lotes.

## **2.- PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.**

La prestación del Servicio de Alimentación se realizará atendiendo a los siguientes procesos:

### **2.1. GESTIÓN DE APROVISIONAMIENTO.**

La empresa adjudicataria se comprometerá a realizar la gestión del aprovisionamiento de todos los productos alimenticios que se determinen con destino a pacientes y profesionales. Este proceso incluye la gestión de compra, recepción, almacenamiento, custodia y suministro de las materias primas y productos.

El adjudicatario deberá situar, libre de todo gasto, los artículos que diariamente le sean solicitados en los almacenes de las cocinas de nuestro Centro Sanitario, en el horario establecido por la Dirección.

### **2.2. SELECCIÓN DE PROVEEDORES.**

La empresa adjudicataria realizará la selección de proveedores de los productos a suministrar, que tendrán que estar acreditados y sujetos a todo lo especificado en la normativa legal vigente y en particular al Código Alimentario Español, responsabilizándose la empresa adjudicataria de las alteraciones de los productos en todo momento.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1296118316941952382769**

La selección de proveedor deberá de seguir un proceso de homologación estandarizado en la empresa, con unos objetivos, procedimientos y metodologías que permitan asegurar la trazabilidad de los productos que se entregan al hospital.

Obligatoriamente, la empresa deberá presentar en su oferta técnica su sistema de gestión de proveedores, que al menos tendrá que contener información relativa al registro y seguimiento de incidencias, con marcadores de tiempos de respuesta de las mismas, de manera que se garantice que quedan resueltas en el mismo día de producirse.

### **2.3. TRANSPORTE.**

El transporte de los productos deberá realizarse en vehículos que reúnan las condiciones adecuadas para la conservación de los mismos, debiendo ser friorizados para los alimentos congelados y refrigerados y cubiertos o cerrados para el resto de los productos, debiendo ajustarse a lo establecido en la normativa vigente en esta materia.

### **2.4.- ENVASADO.**

La firma comercial oferente deberá indicar con todo detalle las características del tipo de envase en que se transporten los productos, utilizándose como norma general envases limpios e higienizados, desechables de un solo uso, es decir, no susceptibles de recuperación. Para los productos frescos y refrigerados, tal como carnes y pescados, se utilizará cubeta de plástico recuperable no tóxica, de acuerdo con lo previsto en el Código Alimentario. Estos envases no deberán ser los mismos que los utilizados para el transporte externo de la materia prima hasta las cámaras de almacenamiento.

Además de la comprobación de que los productos cumplen las condiciones fijadas en los anexos I.1º, I.2º y I.3º (Especificaciones Técnicas de Productos), mediante el establecimiento de las inspecciones y análisis microbiológicos correspondientes, el Hospital fijará los sistemas de control de calidad que considere oportuno para garantizar la perfecta prestación del servicio.

### **2.5.- FORMACIÓN Y ASESORAMIENTO EN LA PRODUCCIÓN**

La empresa adjudicataria establecerá en su Oferta Técnica el programa de trabajo que propone para la realización del servicio e incluirá la plantilla que destinará al servicio de este contrato teniendo en cuenta la que existe actualmente, especificada en el Anexo VII (Personal Subrogable) a este Pliego de Prescripciones Técnicas.

En todo momento la empresa adjudicataria se comprometerá a garantizar las coberturas necesarias para la prestación del servicio, de manera que quede cubierto en todo momento, tanto en jornada de mañana como de tarde en días laborables y festivos.



## **2.6. SEGURIDAD ALIMENTARIA.**

Serán por cuenta de la empresa adjudicataria, los gastos relativos a la auditoría externa responsable de realizar el seguimiento de los procesos del plan de autocontrol (APPCC) que en la actualidad viene efectuando la empresa APPCC CONSULTING, y cuya cuantía no superará los 9.600€, anuales. En cualquier caso, la empresa podrá cambiarse en función de los criterios que establezca la Dirección del Hospital.

## **2.7. CONTROL DE CALIDAD.**

El adjudicatario efectuará a la recepción de los productos y durante su permanencia en los almacenes, un exhaustivo control de calidad y de caducidad de los mismos.

El Hospital podrá establecer controles independientes del adjudicatario, sobre los productos, en todas las fases del proceso y de la prestación del servicio, mediante inspecciones y análisis microbiológicos correspondientes. Asimismo, fijará los sistemas de control de calidad que considere oportunos para garantizar la perfecta prestación del servicio.

El adjudicatario deberá concertar con un laboratorio especializado en controles microbiológicos la realización de los análisis e inspecciones correspondientes, que al menos deberán tener una frecuencia mínima mensual, según reglamento 2073/2005. Estos análisis serán:

- De al menos un producto alimenticio final en la cocina, tomando 5 muestras para cumplir así con los criterios microbiológicos vigentes incluidos en el Reglamento CE 2073/2005.

Los parámetros a analizar en cada una de las muestras serán los siguientes:

1. *Listeria monocytogenes*: De obligado cumplimiento en el Reglamento 2073/2005.
2. Aerobios y Enterobacterias: Parámetros no exigidos en el Reglamento 2073/2005 pero sí recomendables de analizar por ser indicadores de una correcta manipulación de los alimentos.
3. *Escherichia coli*: Parámetro microbiológico no exigido en el Reglamento 2073/2005

Así mismo el adjudicatario se comprometerá a tomar temperaturas y llevar un registro de los productos y de los alimentos ya guisados en todas las fases de producción, tales como:

- En el proceso de cocción (hornos, sartenes, marmitas, etc.) con sonda al centro del producto.
- En el proceso de la distribución de bandejas (cinta de emplatado, offices de planta, habitación de pacientes, etc.), con sonda al centro del producto o termómetro.

La periodicidad de las tomas de temperatura serán definidas por la dirección del Hospital,



no siendo inferior a una muestra de pensión completa (desayuno, comida, merienda y cena) una vez al mes.

El adjudicatario deberá realizar dos encuestas de calidad a pie de cama del paciente con carácter anual, con las preguntas que le proporcione la dirección del Hospital. Estas dos encuestas anuales deberán de coincidir una con el menú de verano y otra con el menú de invierno.

Asimismo deberá tener desarrollado un programa de análisis y medida de la calidad del servicio y satisfacción del cliente, incluyendo en su Oferta Técnica la documentación que lo acredite.

## **2.8. PETICIÓN DE SERVICIOS Y DISTRIBUCIÓN.**

El adjudicatario recibirá la petición de servicios, tanto de dietas como de alimentos extras, a través de la aplicación informática de que dispone el Hospital, debiendo entregar las materias primas que le solicite el personal autorizado en las zonas destinadas a preparación.

El proceso de elaboración de los alimentos y su distribución a plantas se realizará por personal propio del Centro.

El Hospital tiene implantado un sistema de distribución que, partiendo del modelo de la línea caliente y sin descartar en un futuro pasar a la línea fría, precisa para la fase de distribución a plantas carros neutros de transporte de bandejas. Estos carros, atendiendo a la necesidad del Hospital de mantener continuidad y uniformidad en cuanto a características y prestaciones del equipamiento que ya dispone, deberán ser de la marca SOCAMEL, así como las estaciones de retermalización por convección de aire frío y caliente, (DOUBLE FLOW V3), todo ello con el fin de alcanzar y mantener la temperatura que marca la legislación vigente.

Igualmente la empresa adjudicataria deberá aportar las bandejas (CONFORT) adaptadas a este sistema de distribución.

El adjudicatario deberá asumir la reposición periódica de los citados carros y bandejas, para ello, suministrará por cada año de contrato y dentro de los treinta primeros días del comienzo de cada anualidad, de la prestación del servicio, 12 carros neutros de 23 bandejas así como las 276 bandejas CONFORT correspondientes a las comidas y las 276 bandejas de desayuno ERG+, correspondientes a los mencionados carros, y 4 terminales DOUBLE FLOW para la distribución a las plantas que por su ubicación se encuentran más alejadas de la cocina central del hospital.

El coste de la adecuación prevista no superará los 200.000.- € anuales.

La anterior reposición se realizará para cada uno de los años que dure el contrato. En caso de prórroga se aplicará el mismo criterio de dotación de equipamiento definido para los cuatro primeros años.



## **2.9. LIMPIEZA.**

El adjudicatario deberá mantener en todo momento el nivel de higiene y limpieza exigible, respecto de los materiales, recipientes, bandejas, etc., ajustándose a las indicaciones que efectúe la Dirección del Hospital, que ejercerá un permanente control. En dicho sentido deberá extremar el cuidado del mobiliario de almacenes y cámaras de conservación.

## **3.- PRODUCTOS.**

### **3.1. CARACTERISTICAS GENERALES.**

Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria serán preferentemente frescos y deberán ajustarse a las especificaciones técnicas que se establecen como Anexo I 2º y 3º (Especificaciones Técnicas de Productos) del presente Pliego y tendrán que estar sujetos a lo especificado en la normativa legal vigente y en particular a lo dispuesto en el Código Alimentario Español. Asimismo, los productos envasados, serán primeras marcas del mercado.

### **3.2. MENUS.**

La cantidad de menús que se habrán de servir diariamente será la que se derive de la ocupación del Hospital.

La Merienda de servicios especiales tales como el Hospital de día de Oncología y Hematología constará de un surtido de mini porciones de salados, dulces, fruta troceada y/o lácteo. Estos productos tendrán el mismo importe que la merienda habitual.

La reposición de la vajilla, jarras y vasos del carro de Oncología y Hematología así como las bandejas de colores, correrán a cargo del adjudicatario.

El número anual estimado de pensiones (entre las que se incluye la dieta basal y las dietas terapéuticas) será de 305.000 pensiones (desayuno, comida, merienda y cena) para pacientes y 26.000 para personal.

### **3.3.- DIETAS.**

El valor calórico de las dietas estará comprendido entre el siguiente intervalo:

<u>DIETAS</u>	<u>NUMERO DE CALORIAS</u>
Normal o basal	2.500 a 3.000.
Terapéuticas	500 a 3.000.

Los gramajes de la dieta basal serán los que se especifican en el Anexo I.3º (Especificaciones Técnicas de Productos).



El adjudicatario asumirá para las dietas terapéuticas el código de dietas y gramajes aprobado por el Hospital, que figura como Anexos I.3º y II (Código de Dietas), así como cualquier modificación que establezca la Unidad de Nutrición del Centro, así mismo se contemplará la confección de menús o una ampliación en productos (entrantes o postres) especiales (Nochebuena, Navidad, Fin de Año, Año Nuevo, Reyes Magos, Fiesta de la Hispanidad, y dos fechas más a definir por la Dirección del Hospital) al año, sin que suponga ningún incremento en la facturación.

En el Anexo III, se facilitan a título informativo, los platos que forman parte de los menús que actualmente se sirven en el Centro para todas y cada una de las dietas terapéuticas, por lo que en ningún caso podrán ser cambiados sin previa autorización de la dirección del Centro.

La pensión alimenticia completa estará compuesta por el desayuno, almuerzo, merienda y cena, así mismo las dietas que contemplan tomas de media mañana irán incluidas en el desayuno. Por lo tanto todas las dietas, constarán de los siguientes conceptos para los servicios de almuerzos y cenas: 1º plato, 2º plato con guarnición, pan y postre.

Los enfermos que tengan pautada la dieta basal podrán realizar la elección del menú del día siguiente, el cual constará de los elementos descritos en el Anexo IV (Carta). Podrá elegir un producto de cada uno de los grupos que figuran en los diferentes servicios.

La cantidad de leche por ración es de 250 cl.

Todos los yogures naturales, así como cualquier tipo de infusión irán acompañados de un sobre de azúcar o edulcorante, salvo en aquellas dietas que se indique lo contrario.

Las dietas de pediatría en comida, merienda y cena, podrán sustituirse por potitos variados si así lo dispone la Sección de Nutrición Clínica y Dietética del Hospital.

Todas las ensaladas incluidas las de guarnición deberán ir acompañadas de monodosis de aceite, vinagre y sal.

Todas las gelatinas serán en formato individual y de marca comercial reconocida.

En las dietas que no lleven aporte de sal, se les añadirá medio (1/2) limón en los servicios de almuerzos y cenas todos los días, independientemente del menú de cada servicio.

Todos los pescados aunque no esté indicado irán acompañados de ¼ de limón.

Todos los pesos de alimentos se refieren a crudos y limpios.

En el caso de la bollería debe ofertarse al menos cuatro opciones diferentes.

Los gramajes han sido calculados de acuerdo al Código de Dietas existente en el Hospital, con lo que no se podrá modificar ningún alimento de las fichas técnicas de platos Anexo VI sin autorización de la Sección de Nutrición y del Servicio de Hostelería.



Para la realización de los purés en las dietas terapéuticas, se utilizará aceite de oliva calidad extra o superior.

En aquellas dietas en las que su preparación se realice mediante turmix, el primer plato será preparado de forma tradicional, empleando ingredientes naturales o empleando triturados industriales, siendo el segundo plato de las mencionadas dietas, productos dietéticos ya elaborados sin aporte de conservantes ni colorantes, en estos segundos platos se procurará un formato ya elaborado que no tenga que manipularse. Asimismo también se incorporaran postres dietéticos ya preparados para aquellas dietas que lo requieran, sin que esto suponga ningún incremento del importe de la pensión alimenticia.

### **3.4.-VARIABLES DE SERVICIO.**

Como alternativa al modelo de producción de fines de semana, periodo estival o festivo, se podrá presentar alguna variable a la organización de la cocina del hospital, por ejemplo ofertar en lugar de la entrega de materia prima en crudo, cocina de ensamblaje o comida elaborada en quinta gama.

Los platos y menús que se presenten bajo estos criterios se ajustaran a los precios ofertados por el licitador en su oferta económica, y en cualquier caso deberán contar con la previa aprobación de la Unidad de Nutrición Clínica y Dietética, así como del Servicio de Hostelería, siendo la Dirección del Hospital la que en última instancia determinará si procede o no este tipo de servicio.

#### **3.4.1.- PLAN DE CONTINGENCIA.**

Con el fin de atender situaciones sobrevenidas de incidencias que imposibiliten la producción de la comida a pacientes en nuestro centro, el adjudicatario deberá disponer de un sistema alternativo que permita garantizar la alimentación a los mismos. El tiempo de respuesta para estas situaciones deberá ser la adecuada para dar el servicio de al menos el almuerzo y la cena, debiéndose garantizar que se cumple con los requerimientos nutricionales dirigidos a cada dieta y paciente, para cada servicio y con un periodo indefinido, sin mayor coste para el hospital.

### **4.- LOCALES, BIENES DE EQUIPO, INSTALACIONES Y MATERIAL.**

El Hospital Universitario "12 de Octubre" de Madrid, aportará las instalaciones y el equipamiento necesario para la prestación del servicio.

El adjudicatario no tendrá ningún derecho sobre el local ni instalaciones fijas, a excepción de las derivadas de su utilización durante el período de vigencia del contrato.

El adjudicatario no podrá realizar ninguna obra de reforma, ni transformar la situación de la maquinaria, etc., sin el previo consentimiento por escrito de la Dirección del Hospital. En el





supuesto de que se de este consentimiento, pasarán ser propiedad del Hospital, las posibles obras efectuadas.

#### **4.1.- CÁMARAS DE FRÍO.**

El Adjudicatario estará obligado a la reparación y mantenimiento de las cámaras de frío existentes en la actualidad. La estimación de esta partida se concreta en:

- Contrato de mantenimiento anual: 10.075,00 €.

#### **5.- PERSONAL.**

El Hospital aportará todo el personal necesario para la realización efectiva y distribución de las comidas (cocineros, pinches, etc.). Este personal seguirá dependiendo a todos los efectos del Servicio Madrileño de Salud y en ningún caso del adjudicatario.

Todas las personas que el adjudicatario haya de emplear en estos servicios, habrán de haber realizado un plan de formación según sistema APPCC (R.D. 3484/2000), que será revisado periódicamente por el Servicio de Medicina Preventiva de la Institución, además de por los órganos competentes.

La empresa adjudicataria deberá contar, al menos, con un responsable técnico en el Hospital, con amplia experiencia en hostelería, restauración colectiva, en particular hospitalaria, que ostente la representación de la empresa, lleve la coordinación y dirección técnica del presente contrato.

La Asistencia Técnica por parte del personal a cargo del adjudicatario se ejercerá sobre el personal dependiente del Hospital, a través de los jefes de cocina, gobernantas o cualesquiera otras personas designadas al efecto por la Dirección del Hospital, siempre en los criterios correspondiente al punto 2.5.

En su oferta, definirá claramente la organización que piensa poner en práctica para el mejor cumplimiento del servicio, teniendo en cuenta las singularidades del Hospital, y expresará la composición y cualificación de cada una de las personas que destinará en el Centro.

Será obligación del contratista uniformar por su cuenta a todo el personal que preste el servicio, debiendo ir provisto de una tarjeta de identificación colocada en lugar visible, cuyo formato y contenido le será indicado por la dirección del Centro.





## **6.- PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE VENDING.**

La prestación del Servicio de Vending comprenderá la instalación y explotación de las máquinas expendedoras de los distintos productos sólidos y líquidos (fríos y calientes) alimentarios, con destino al consumo humano atendiendo a las particularidades que se detallan a continuación.

## **7.- PARTICULARIDADES TÉCNICAS DE LAS MÁQUINAS DE VENDING.**

**7.1.-** Los tipos de Máquinas a instalar se clasificarán acorde con la naturaleza del servicio prestado en:

- Máquinas de bebidas calientes.
- Máquinas de bebidas frías.
- Máquinas de agua.
- Máquinas mixtas (alimentos sólidos y líquidos).
- Máquinas de alimentos sólidos.

**7.2.-** Todas las máquinas estarán dotadas con un sistema electrónico, de fácil manejo para los usuarios, que facilite su correcto funcionamiento y la buena calidad del servicio.

**7.3.-** Las máquinas de bebidas calientes dispondrán de al menos ocho selecciones. Cinco para café, en todas sus variantes: corto, con o sin azúcar; largo, con o sin azúcar; cortado, con o sin azúcar; con leche, con o sin azúcar; descafeinado. Asimismo, poseerá las selecciones de té, leche y chocolate. No obstante, podrá instalar máquinas con doble selección de calidad de los cafés, en su modalidad de solo, cortado, con leche, etc., siempre y cuando se mantenga la selección obligatoria y nunca en un porcentaje superior al 25% de las máquinas instaladas.

**7.4.-** Las máquinas de bebidas frías dispondrán de un sistema de refrigeración hermético, con termostato graduable, que permita regular la temperatura de los productos. Dispondrán, como mínimo, de seis canales de distribución independientes entre sí utilizables para botes de 33 Cl., en el caso de los refrescos y de diferentes capacidades en el caso de las botellas de agua. En ningún caso se expendrán bebidas alcohólicas.

**7.5.-** Todos los productos alimenticios suministrados por las máquinas serán primeras marcas del mercado. Las dosificaciones de las bebidas calientes (café, azúcar, chocolate, caldo, té y leche), así como la marca comercial, se precisarán en la oferta.

La reposición de los productos será diaria, poniendo especial cuidado en las fechas de caducidad de los productos sólidos.



**7.6.-** El número y distribución de las máquinas instaladas actualmente, así como su ubicación, se reseña en el Anexo VIII, que acompaña a estos pliegos y que junto con los mismos forma parte integrante del contrato.

A estos efectos se deberá tener en cuenta que de las máquinas de bebidas calientes se admitirá la instalación de (8) ocho máquinas que tengan la consideración de superior calidad en el producto servido, teniendo el precio una consideración especial reflejada en el punto 11.1.

**7.7.-** La instalación correrá a cargo de la empresa adjudicataria. Asimismo, corresponderá a dicha empresa el mantenimiento preventivo y correctivo de las máquinas expendedoras para conseguir su correcto funcionamiento, de acuerdo con lo establecido en el Anexos X y XI.

**7.8.-** En caso de avería de alguna de las máquinas, esta deberá ser reparada, o en su caso reemplazada, en un plazo de tiempo que en ningún caso podrá superar las 24 horas.

**7.9.-** La instalación y puesta en funcionamiento de las máquinas se efectuará en un plazo no superior a un mes desde la firma del contrato. Las máquinas que se instalen deberán ser de última generación tecnológica y, en cualquier caso, presentar un estado de conservación de máquina nueva.

**7.10.-** El personal de la empresa adjudicataria que preste sus servicios en el Hospital, deberá permanecer debidamente uniformado e identificado.

La empresa adjudicataria señalará claramente en cada máquina, el nombre de la empresa, el número de teléfono (gratuito) y domicilio, donde los usuarios podrán efectuar sus posibles reclamaciones.

La empresa adjudicataria instalará al lado de cada máquina o grupo de máquinas el equipamiento necesario para la recogida de residuos, donde los usuarios podrán depositar los botes, vasos, cucharillas, envoltorios, etc., debiendo ser aprobado previamente por la Dirección del Centro.

Las máquinas deberán mantenerse continuamente en perfecto estado de limpieza y conservación. El incumplimiento de esta condición será motivo de rescisión del contrato.

**7.11.-** La empresa adjudicataria contratará una Póliza de Responsabilidad Civil, cuya cobertura no podrá ser inferior a 600.000 €, que cubra los posibles riesgos que pudieran derivarse del uso y utilización de las máquinas.

**7.12.-** La empresa adjudicataria estará obligada a impartir los cursos y la formación necesaria a todo el personal en materia de manipulación de alimentos, análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), así como de higiene y seguridad en el trabajo, de acuerdo con la normativa vigente y en especial con el R. D. 202/2000, en el que se establecen las normas relativas a la manipulación de alimentos y el R. D. 3484/2000, sobre normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.



Asimismo, deberá estar en posesión del Número de Registro Sanitario correspondiente a la actividad a desarrollar, expedido por la Dirección General de Salud Pública.

## **8.- RÉGIMEN DE UTILIZACIÓN**

**8.1.-** La empresa adjudicataria realizará la explotación de las máquinas a su riesgo y ventura. Conservará siempre la propiedad de las mismas, corriendo por su cuenta las operaciones de instalación, puesta en marcha, reparaciones y conservación, reclamaciones, recaudación y renovación de los productos a expedir.

**8.2.-** El número de máquinas instaladas no podrá ser minorado o ampliado, sin la previa autorización de la Dirección del Centro.

**8.3.-** La Dirección del Hospital "12 de Octubre", no autorizará la instalación al público de máquinas de esta naturaleza a firmas diferentes de la adjudicataria.

**8.4.-** El contrato se extinguirá a su vencimiento sin necesidad de preaviso, salvo que medie acuerdo expreso de renovación entre las partes.

Una vez resuelto el contrato la empresa adjudicataria deberá retirar las máquinas expendedoras en un plazo no superior a un mes, siendo por su cuenta los eventuales gastos que se deriven, así como el saneamiento de los posibles desperfectos imputables a la instalación, uso y retirada de las máquinas.

**10.5.-** La prestación del servicio se realizará bajo la tutela y supervisión de la Dirección del Centro, quien en cualquier momento podrá inspeccionar las instalaciones y comprobar el funcionamiento de las mismas.

## **9.- ESTUDIO ECONÓMICO-ADMINISTRATIVO**

**9.1.-** El precio máximo de venta al público y a los profesionales del hospital de los diferentes productos será:

- |                                      |                          |
|--------------------------------------|--------------------------|
| • Bebidas frías 33 Cl.               | 1,00 €/ud. IVA incluido. |
| • Bio frutas 33 Cl.                  | 1,20 €/ud. IVA incluido. |
| • Bebidas calientes 12,5 Cl.         | 0,60 €/ud. IVA incluido. |
| • Bebidas calientes calidad superior | 1.00 €/ud. IVA incluido. |
| • Agua Mineral 50 Cl.                | 0,85 €/ud. IVA incluido. |



- Agua Mineral 150 Cl. 1,05 €/ud. IVA incluido.
- Sólidos. 1,50 €/ud. IVA incluido.

Para la aplicación de un precio diferenciador a los profesionales del hospital, será obligación del adjudicatario la implementación en todas las máquinas de lectores compatibles con la tecnología de las tarjetas de identificación del personal. Asimismo, deberá facilitar a su cargo tanto la aplicación de gestión como los usos, créditos o códigos necesarios para la función de carga de saldo en todas las tarjetas que se facilitan los trabajadores del hospital. A estos efectos deberá tenerse en cuenta que en la actualidad las tarjetas de profesionales se encuentran habilitadas para esta opción.

En caso de que fuera preciso realizar actuaciones individuales de activación sobre cada una de las tarjetas que en la actualidad disponen los profesionales, el adjudicatario vendrá obligado a establecer un procedimiento ágil y sencillo, corriendo a su cargo cualquier coste económico que represente esta gestión.

**9.2.-** Los precios de los productos establecidos en estos pliegos, tienen el carácter de máximos. Cualquier modificación en los Precios de Venta al Público adjudicados, deberá ser autorizada previamente por la Dirección del Centro.

**9.3.-** En el supuesto de incorporación de nuevos productos y que estos superen el precio máximo establecido en estos pliegos, se deberá contar con la autorización previa del Hospital.

## **10.- MEMORIA TÉCNICA**

**10.1.-** Las empresas concursantes deberán elaborar una Memoria Técnica de Ejecución del Servicio en la que como mínimo deberá figurar un estudio, lo más detallado posible de la realización del servicio, programa de trabajo, organización, capacidad de respuesta y cualesquiera otros aspectos relacionados con la calidad y la mejora de las condiciones ambientales, proponiendo los diferentes tipos de máquinas y su ubicación así como cualquier otro equipamiento que se considere más idóneo para la prestación del servicio. Esta propuesta podrá ser aceptada en todo o en parte por la Dirección del Hospital.

En esta Memoria Técnica, deberá incluirse el número y tipo de máquinas que se emplearán para la realización del servicio indicando marca, modelo y características más destacables, así como la antigüedad de las mismas.

También deberá incluirse en esta Memoria Técnica, los efectivos de personal que se emplearán para la realización del servicio, especificando el número de trabajadores, la categoría y funciones a realizar.

En el ANEXO VIII y a título informativo, se indica el número, tipo y ubicación de las máquinas existentes, debiendo proponerse dentro de la Memoria Técnica cualquier otra solución



que se considere más conveniente.

Por otra parte, teniendo en cuenta que en la actualidad todas las máquinas se encuentran adaptadas a un mobiliario uniforme, la empresa adjudicataria, en caso de que las máquinas que propongan tengan unas medidas distintas a los espacios reservados en los muebles existentes, deberá proceder a la modificación de los paneles de madera y perfiles de aluminio, de forma que la terminación se ajuste perfectamente a las nuevas medidas de las máquinas, todo ellos con el mismo acabado al existente.

## **10.2.-ACREDITACIÓN Y DOCUMENTACIÓN ESPECÍFICA.**

Será requisito obligatorio la entrega como parte de la documentación técnica, del informe-certificado emitido por el Servicio de Hostelería del Hospital Universitario 12 de Octubre, de haber visitado las instalaciones del Hospital y sus centros dependientes.

Madrid, 27 de abril de 2017

*EL SUBDIRECTOR DE GESTION Y SS.GG.*

Fdo.: Antonio De Maturana González de Orduña



## **ANEXO I ESPECIFICACIONES TECNICAS GENERALES**

### **ANEXO I-1º**

#### **ESPECIFICACIONES PARA CARNE DE GANADO VACUNO Y OVINO.**

Las carnes adquiridas deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, calidad y marcaje a los establecidos por el Código Alimentario y a la normativa que lo desarrolle. (Orden de 18 de Septiembre de 1.975, R. D. 362/1.985, R.D. 1916/1997, Reglamento CE nº 1760/2000).

Serán tipo añejo 1ª categoría (A 1).

Deberá ir acompañada de las guías y certificados sanitarios correspondientes.

El suministro se realizará diariamente en el horario establecido por este Centro Sanitario.

#### **ESPECIFICACIONES PARA PESCADOS**

##### **Pescados Frescos:**

El suministro del mismo será en función de la estación y las existencias en el mercado, de acuerdo con lo solicitado.

Deberá cumplir los requisitos establecidos en la normativa vigente.

Los pescados serán de Clase Extra y deberán ir acompañados de las guías y certificados sanitarios correspondientes.

No podrán haber sido sometidos desde su captura a ningún proceso de conservación.

Deberá ajustarse a la normativa vigente en relación a las normas sanitarias aplicables a la comercialización de productos los productos pesqueros (R.D. 1437/1992, R.D. 331/1999 de 26 de febrero)

##### **Pescados Congelados:**

Deberán cumplir con los requisitos establecidos en la normativa vigente, ajustándose a la Norma General de Etiquetado, Publicidad y Presentación de los Productos Alimenticios Envasados (R.D. 2058/82, de 12 de Agosto), debiendo constar la denominación de "Congelado en Alta Mar", así como la temperatura de conservación (-18º).

Las piezas serán enteras sin cabezas y sin vísceras, en filetes o en rodajas según

sean solicitadas.

### **ESPECIFICACIONES PARA AVES**

Todas las aves procederán de mataderos legalmente autorizados para este tipo de sacrificio, para lo cual estarán provistas del correspondiente marchamo o etiqueta de garantía sanitaria. Se suministrarán en cajas de polipropileno limpias o de cualquier otro material autorizado en el Capítulo IV del Código Alimentario, Capítulo XI "Ave y Caza". Cada embalaje deberá estar tapizado interiormente con una película o film alimentario impermeable, suficientemente amplio para ser doblado sobre los envases después de llenos, cubriendo la mercancía, con el fin de aislar de posibles gérmenes, bacterias, etc., que puedan existir en el exterior.

Todos los géneros serán de producción diaria. Frescura, textura y color característicos. Se suministrarán en vehículos frigoríficos, rigurosamente limpios y respetando al máximo la normativa higiénico-sanitaria vigente, cumpliendo las condiciones señaladas en el Capítulo X para el transporte de carne fresca. Las temperaturas serán las que marque en cada caso la legislación vigente para poder garantizar que en ningún momento la cadena de frío quede interrumpida. Todas las aves que se suministren serán de categoría I.

Deberá cumplir la normativa vigente que establece las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas de aves de corral (R.D. 2087/1994 de 20 de octubre).

### **ESPECIFICACIONES PARA FRUTAS Y VERDURAS**

Las frutas y verduras serán suministradas de acuerdo a las peticiones y la época del año en que se encuentre.

En todo caso deberán cumplir con la normativa vigente: Código Alimentario Español y normas que lo desarrollen (R.D. 2192/1.984 de 28 de Noviembre; R.D.2340/1.986, de 19 de Septiembre; Orden de 24 de Marzo de 1.986, Reglamento CEE nº 2251/92, etc.).

Presentarán el punto adecuado de madurez y frescura, cumpliendo en todo caso las condiciones de limpieza precisas.

Serán de 1ª calidad, con expresión del calibrado cuando ello sea preceptivo.

Cumplirán la normativa establecida en cuanto a etiquetado y venta de frutas y hortalizas frescas.



### **ESPECIFICACIONES PARA CONSERVAS**

Todas las conservas que se suministren, deberán ajustarse a la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de Productos Envasados.

Deberán, además, especificar en el envase el peso neto y peso escurrido si contiene líquido de cobertura.

En caso de semiconservas, contendrán la indicación de "manténgase en frío".

Los productos serán de 1ª categoría.

Deberá ir indicada la fecha de envasado: día, mes y año, así como la fecha de duración mínima.

Se mencionarán los parámetros a que obligan la Norma Técnica General y Específica.

### **ESPECIFICACIONES PARA PRODUCTOS LACTEOS**

Los productos lácteos que se suministren deberán ajustarse a lo establecido en el Código Alimentario Español y la normativa que los desarrolle (Orden 11 de Febrero de 1.987; Orden de 8 de Mayo de 1.987; R.D. 1679/1994, etc.).

Deberá cumplir en materia de etiquetado lo establecido en la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados, R.D. 1334/1999 de 31 de julio.

El suministro será diariamente en el horario establecido por este Centro Sanitario.

## ANEXO I 2º ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTOS

### GRUPO DE CARNES Y HUEVOS:

Nº	GENERO	CATEGORÍA	OBSERVACIONES
1	Chuletas de cerdo	Primera	Procedentes del chuletero fresco de cerdo, incluyendo su aguja correspondiente.
2	Filetes de cerdo	Primera	Procedente de la maza trasera de cerdo, (Jamón deshuesado) de porcino fresco.
3	Filetes ternera	Primera	Cadera, tapa y babilla.
4	Filetes de ternera rosada	Primera	Procedente de la tapa, cadera y babilla.
5	Cinta de lomo adobada	Extra	Cinta de lomo de porcino, coloración típica del pimentón.
6	Carne picada	Primera	Carne picada de ternera con un max de 30% materia grasa.. Debe estar suficientemente ligada formando un conjunto homogéneo.
7	Morcillo	Primera	Morcillo: Carne con poca grasa y gran riqueza en colágeno. Falda: Carne muy magra.
8	Chuletas de cordero	Primera	Procedente de carrés de hasta 8 Kg.
9	Costillas de cerdo	Primera	
10	Codillos de jamón	Primera	Codillos de jamón serrano curados, envasado al vacío en formato standard.
11	Huesos de caña		
12	Ternera Aleta Rellena	Primera	Deberá de estar rellena por los siguientes elementos: Huevo Cocido, Pimiento Rojo, Guisantes y Carne Picada.
13	Carne para ragout	Primera	Carne de ternera procedente del cuarto delantero porcionada en dados para su preparación en ragout.
14	Tocino salado	Primera	Capa de grasa que recubre todo el cuerpo del cerdo, principalmente del dorso.
15	Panceta fresca	Primera	Tocino entreverado, fresco, salado o adobado.
16	Bacón	Primera	Tocino entreverado de cerdos apropiados, sometidos a los procesos de salazón, adobo y ahumado, envasado al vacío.
17	Contra de ternera	Primera A	Apropiadas para asar.

## ANEXO I 2º ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTOS

### GRUPO DE CARNES Y HUEVOS:

Nº	GENERO	CATEGORÍA	OBSERVACIONES
18	Hamburguesa Preparada	Primera	Carne picada de color rojizo, con consistencia firme y compacta al tacto, pero sin estar muy aglomerada. Con unos valores de: Proteínas (14-18%), Grasas (15-25%), Colágeno (2-3%) y Humedad (55-65%).
19	Mazas de cerdo	Primera	Mazas traseras de cerdo, (jamón deshuesado) de porcino fresco, muy magra.
22	Salchichas frescas	Primera	Procedentes de la carne picada de porcino, posteriormente amasada, aderezada y embutida en tripa natural o artificial autorizada.
23	Magro de cerdo	Primera	Troceado y procedente de las mazas traseras de cerdo.
25	Morcillas	Primera	
26	Chorizo de guisar	Primera	Mezcla de carne picada o troceada de cerdo o cerdo y vacuno, tocino y/o grasa de cerdo, coloración roja y sabor característico.
27	Orejas y rabos	Primera	De cerdo fresco.
28	Chorizo (vela)	Primera	Mezcla de carne picada o troceada de cerdo o cerdo y vacuno, tocino y/o grasa de cerdo, adicionada con sal, pimentón y otras especias, condimentos y aditivos autorizados.
29	Salchichón	Primera	Embutido crudo, curado y blanco, elaborado con carne picada de cerdo y vacuno con la adición de cubitos de tocino finamente picado, metido en tripa natural o artificial autorizada, con sabor y olor característico.
30	Jamón de York dulce	Primera	Procedente del jamón entero, fresco, deshuesado, sin cartílagos, tendones, ligamentos sueltos, piel y grasa. Contenido en sal no superior a 1,1% total u 11.000 P.P.M.
31	Paleta de York	Primera	Procedente de la paleta entera, fresco, deshuesado, sin cartílagos, tendones, ligamentos sueltos, piel y grasa.
32	Jamón tipo parís	Segunda	Procedente del jamón entero, fresco, deshuesado, sin cartílagos, tendones, ligamentos sueltos, piel y grasa. Formato cuadrangular.
33	Jamón Serrano	Primera	Pernil o pierna trasera de cerdo, sometida a la acción prolongada del cloruro sódico, secada y curada en al menos un 33%. Desprovista de los huesos de caña y cadera. Envasado unitariamente al vacío.

**ANEXO I 2º ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTOS**
**GRUPO DE CARNES Y HUEVOS:**

Nº	GENERO	CATEGORÍA	OBSERVACIONES
34	Gallina	Primera	
35	Pollo	Primera	
36	Filetes de pollo	Primera	Pechugas.
37	Traseros de pollo	Primera	
38	Filete Contramuslo Pollo	Primera	
39	Jamoncitos Pollo	Primera	
39	Jamoncito Pavo Congelado	Primera	Pierna del pavo, procedente de carne fresca de pavo.
40	Filete Pavo Fresco	Primera	Pechugas.
41	Pavo Deshuesado Rotti	Primera	Procedente de carne de pavo fraccionada, cocida, aglutinada en un molde redondo y con una capa de grasa exterior que facilita su asado.
42	Sevillana (Mortadela)	Primera	Fiambre compuesto de carne de cerdo, sola o mezclada con vacuno finamente picada y majada, limpia de grasa, adicionada de tocino y embutida en vejiga, tripa gruesa o cualquier otro envoltente autorizado, ahumada y cocida.
43	Chopped	Primera	Preparado especialmente con carne de porcino autorizada que se ha sometido en su fabricación a la acción del calor, alcanzando en su punto crítico una temperatura suficiente para lograr la coagulación total o parcial de sus proteínas cárnicas.
44	Bolonia (Mortadela)	Primera	Fiambre compuesto de carne de cerdo, sola o mezclada con vacuno finamente picada y majada, limpia de grasa, adicionada de tocino y embutida
47	Paté		Elaborado a base de hígado picado, procedente de pato, oca, cerdo ó vacuno, mezclado con grasa de ave ó cerdo. Latas de 1000 Gr.
48	Pechuga de pollo	Primera	
49	Carcasas de pollo		
50	Huevos	A-Tipo 2	

**GRUPO DE PESCADOS:**

Nº	GENERO	CATEGORÍA	OBSERVACIONES
1	Calamares	Primera	
2	Sardinas	Primera	
3	Bonito Fresco	Primera	
4	Boquerones	Primera	
5	Chirlas	Primera	
6	Albacora	Primera	
7	Mejillones	Primera	
8	Pescadilla/ merluza	Primera	
9	Trucha	Primera	
10	Cangrejo	Primera	
11	Lenguadina	Primera	
12	Salmón	Primera	
13	Pez Espada	Primera	
14	Dorada	Primera	
15	Lubina	Primera	

**GRUPO DE CONGELADOS:**

Nº	GENERO	CATEGORÍA	OBSERVACIONES
1	Platija	Primera	
2	Merluza filetes c/p y s/p	Extra	
3	Merluza rodaja	Extra	
4	Langostinos	Primera	
5	Gamba pelada	Primera	
6	Aleta de Calamar	Primera	
7	Tubo de Pota	Primera	
8	Atún	Primera	
9	Pescadilla Fritura	Primera	
10	Filete de Mero	Primera	
11	Anillas de calamar	Primera	
12	Bacalao	Extra	
13	Filete de Abadejo	Primera	
14	Filete de Fogonero	Primera	

**GRUPO DE LÍQUIDOS:**

Nº	GENERO	CATEGORÍA	OBSERVACIONES
1	Aceite de Oliva	0,4 Grados	Garrafa de 5 Litros/sobre 10cc
2	Aceite de Girasol	Primera	Garrafa de 25 ó 5 Litros.
3	Vinagre	Primera	Envase de 5 Litros.
4	Agua Mineral	Extra	Envase de 1/2 Litro y 33 cl
5	Cerveza	Primera	Caja de 24 unidades.
6	Refresco de cola, naranja	Primera	Caja de 24 unidades.
7	Vino Común	Primera	Envase de 1 Litro.
8	Zumo de Manzana	Primera	Envases de 1 Litro y 200 c.c.
9	Zumo de Naranja	Primera	Envases de 1 Litro y 200 c.c.
10	Zumo Melocotón y manzana	Primera	Envases de 1 Litro y 200 c.c.
11	Zumo de Piña y manzana	Primera	Envases de 1 Litro y 200 c.c.
12	Sidra	Primera	Envase de 1/4 de Litro.

\*Todos los zumos deben ir sin uva

**GRUPO DE LÁCTEOS:**

Nº	GENERO	CATEGORÍA	OBSERVACIONES
1	Queso de Burgos	Primera	Kg.
2	Yogurt sabores	Primera	Unidad.
3	Yogur Natural	Primera	Unidad.
4	Yogurt desnatado natural	Primera	Unidad.
5	Yogurt desnatado Sabores	Primera	Unidad.
6	Arroz con leche	Primera	Unidad.
7	Helados	Primera	Unidades de 70 ml.
8	Leche en polvo	Primera	500 Gr.
9	Leche entera	Primera	Litro
10	Leche desnatada	Primera	Litro
11	Margarina bloque	Primera	Kg.
12	Margarina porción	Primera	Unidad de 10 Gr.
13	Queso porciones	Primera	Caja 8/16/24 unidades.
14	Queso Manchego semicurado	Primera	Kg.
15	Flan Vainilla	Primera	Unidad.
16	Natillas	Primera	Unidad.
17	Leche fresca	Primera	Envase de 1 Litro.
18	Bombón helado	Primera	Unidad.
19	Tarta helada	Primera	Unidad.
20	Queso rallado	Primera	Kg.
21	Actimel	Primera	Unidad.
22	Queso barra	Primera	Kg.
23	Cuajada	Primera	Unidad.
24	Pettit Suisse	Primera	Unidad.
25	Mousse de yogur	Primera	Unidad.
26	Leche sin lactosa	Entera	Litro
27	Batido Individual	Primera	Mini-brick de 200cc



**GRUPO DE VARIOS:**

Nº	GENERO	CATEGORÍA	OBSERVACIONES
1	Espicias Cocina	Primera	Pimienta negra, blanca, colorante, cominos,etc.
2	Azafrán	Primera	Cajas de 200 bolsas.
3	Bicarbonato	Primera	Envases de 1 Kg.
4	Caramelo líquido	Primera	Envases de 1 Litro.
5	Limón marisco	Primera	Envases de ½ Litro.
6	Mostaza	Primera	Envases de 120 Gr.
7	Pimentón Dulce	Primera	Envases de 1 Kg.
8	Letras sopa	Primera	Kg.
9	Perdigón	Primera	Kg.
10	Fideos	Primera	Kg.
11	Garbanzos	Extra	Kg.
12	Harina de Maíz	Primera	Kg.
13	Harina de Trigo	Primera	Kg.
14	Judías Blancas	Extra	Kg.
15	Judías Pintas	Extra	Kg.
16	Lentejas	Extra	Kg.
17	Macarrones	Primera	Kg.
18	Puré de Patatas	Primera	Sacos de 25 Kg.
19	Sémola	Primera	Kg.
20	Sopa de Ave con Arroz	Primera	Kg.
21	Sopa de Estrellas	Primera	Kg.
22	Sopa de Lluvia	Primera	Kg.
23	Sopa sin Sal	Primera	Kg.
24	Tapioca	Primera	Kg.
25	Bacalao	Primera	Kg.
26	Galletas sin gluten	Primera	paquete 200 grs
27	Galletas María	Primera	Envases de 5 unidades.
28	Cacao soluble	Primera	Sobre individual
29	Café descafeinado	Primera	Sobre de 2 gr.
30	Café Natural	Primera	Kg. Mezcla 50% Natural y 50% Torrefacto.

**GRUPO DE VARIOS:**

Nº	GENERO	CATEGORÍA	OBSERVACIONES
31	Cacao Soluble	Primera	Envases de 18 gramos.
32	Infusiones	Primera	Bolsas sobreenvoltas de 1,3 Gr.(Manzanilla, tila, menta-poleo, te)
33	Pan Molde Normal/ sin Gluten	Primera	Paquete peso variable
34	Galletas sin Gluten	Primera	5 unidades.
35	Pan tostado sin Sal	Primera	Paquete de 2 unidades.
36	Vinagre		
37	Arroz Redondo	Primera	Kg.
38	Arroz Vaporizado	Primera	Kg.
39	Pan	Primera	Barrita 60 Gr. Envase unitario. Con o sin sal.
40	Baguette	Primera	Barra 100 Gr.
41	Bollería	Primera	Unidad.
42	Chocolate Leche	Primera	Tabletas.
43	Petit Sabores	Primera	Unidad.
44	Potitos	Primera	Tarros de 190-200 Gr.
45	Azúcar	Primera	Envases de 1 Kg.
46	Azúcar Sobres	Primera	Sobres de 7-8 Gr.
47	Sal	Primera	Kg.
48	Sal	Primera	Sobres de 2 Gr.
49	Mahonesa/kepchup Sobres	Primera	Sobres de 14 Gr.
50	Pan Rallado	Primera	Sacos de 15 Kg.
51	Roscón de Reyes	Primera	Individual.
52	Cereales Individuales	Primera	Envase Individual 35-40 grs
53	Bebida de Soja	Primera	Mini -brick de 200-250 cc
54	Tomate Tarrina	Primera	Envase Individual 20 grs

**GRUPO DE VERDURAS Y HORTALIZAS:**

Nº	GENERO	CATEGORÍA	OBSERVACIONES
1	Acelgas	Primera	
2	Ajos	Primera	
3	Alcachofas	Primera	
4	Berenjenas	Primera	
5	Calabacines	Primera	
6	Cebollas	Primera	
7	Coliflor	Primera	
8	Champiñón natural	Primera	
9	Escarolas	Primera	
10	Espinacas	Primera	
11	Judías verdes	Primera	
12	Lechugas Iceberg-Romana	Primera	
13	Limonos	Primera	
14	Patatas	Primera	
15	Pimientos	Primera	
16	Puerros	Primera	
17	Repollo	Primera	
18	Tomate ensalada	Primera	
19	Zanahorias	Primera	
20	Pepinos	Primera	
21	Tomate freír	Primera	

**GRUPO DE FRUTAS:**

Nº	GENERO	CATEGORÍA	OBSERVACIONES
1	Naranjas de mesa	Primera	Calibre núm. 5-6
2	Mandarinas Clementina	Primera	Calibre 1-X; (63-74 mm.)
3	Manzanas	Primera	Variedad Golden y Starky, calibre 70-75 mm.
4	Peras	Primera	De agua calibre 60-65 mm.; Pasacrana calibre 80-85 mm.
5	Albaricoques	Primera	Calibre 49-54 mm.
6	Cerezas	Primera	Calibre mínimo 12 mm.
7	Ciruelas	Primera	Calibre superior a 30 mm.
8	Fresón	Primera	Calibre mínimo 18 mm.
9	Melocotones	Primera	Calibre AA 73-80 mm.
10	Fresquillas	Primera	Calibre AA, en una sola capa 24 piezas.
11	Nectarinas	Primera	Calibre AA, en una sola capa 24 piezas.
12	Melones	Primera	Peso medio aprox. 1,8 a 2,2 Kg.; en cajas de 10 Kg., 5 piezas.
13	Sandías	Primera	Peso medio aprox. 3 Kg.
14	Nísperos	Primera	Calibre GG
15	Plátanos	Extra	Longitud mínima 18 Cm., calibre central mínimo 36 mm.
16	Kiwis	Extra	Peso +100 grs
17	Piña	Primera	Piezas Enteras
18	Uvas blancas	Primera	Moscatel español e italiana.
19	Naranjas zumo	Primera	Calibre núm. 6.

**GRUPO DE CONSERVAS:**

Nº	GENERO	CATEGORÍA	OBSERVACIONES
1	Confitura	Extra	En porciones individuales de un peso mínimo de 30 Gr., con un contenido en azúcares aproximado del 63% y de fruta del 50%
2	Dulce Membrillo	Primera	En envases individuales de 170 Gr., de 8 porciones; contenido de fruta mínimo 45%
3	Melocotón en almíbar	Extra	En mitades de peso mínimo 55 Gr.; almíbar de 17º a 20º Brix. Envases de A-10; 3,100 Kg.
4	Piña en su Jugo	Extra	En rodajas; latas de 3 Kg.
5	Alcachofas	Primera	Forma de presentación al natural, corazones enteros en envases de A-10; 3,100 Kg., de 72/82 piezas, o latas de 3 Kg., de 70/80.
6	Espárragos enteros	Extra	Blancos tamaño grueso, envases de 1 Kg.
7	Tallos de espárragos	Segunda	Calibre medio, envases de 3 Kg., y/o A-10, 3,100 Kg.
8	Tomate Natural	Primera	Variedad pera, entero, pelado y en su jugo con 4,5ª Brix mínimo; envases de A-10 y/o 3 Kg.
9	Tomate Frito	Primera	En envases de 3 Kg.
10	Tomate Triturado	Primera	En envases de 5 Kg.
11	Guisantes	Primera	Al natural, calibre fino, envases de 3 Kg.
12	Pimiento Morrón		Enteros, al natural en envases de 3 Kg. y/o A-10.
13	Judías Verdes		Cortadas en trozos, en variedad plana y calibre fino.
14	Champiñón	Primera	En rodajas; latas de 3 Kg.
15	Espinacas	Primera	Enteras al natural en latas de 3 Kg.
16	Aceitunas	Primera	Enteras en latas de 5 Kg. verdes y negras calibre 200/260.
17	Zanahoria	Primera	Al natural, cortada en cubos, envases de 3 Kg.
18	Pepinillos	Extra	Ácidos envase de cristal, calibre medio 20/30, peso neto aprox. 3,750 Kg.
19	Bonito	Primera	Atún Blanco Migas. Bonito del Norte, en aceite de oliva y sal. Tronco y rueda grande. Peso escurrido 1,200 Kg., envases de R.O. pandereta de 1,400.
20	Sardinas	Primera	En aceite vegetal. Peso escurrido de 850 Gr., talla 3.
21	Miel	Primera	Miel de Azahar. En envase individuales de 30 Gr.
22	Almibar lata Individual	Primera	En mitades; almíbar de 17º a 20º Brix.
23	Miel	Primera	Miel multiflores. En envase individuales de 30 Gr.

**GRUPO DE VERDURA CONGELADA:**

Nº	GENERO	CATEGORÍA	OBSERVACIONES
1	Alcachofas	Primera	Troceadas con una altura máxima de 3,5 Cm. (tomándose como eje desde la unión de las bracteas hasta las puntas). Envasadas en bolsas de plástico de 2 Kg.
2	Espinacas	Primera	Hojas con color y textura uniforme y típica. Ausencia de hojas secas, troncos y filamentos. El contenido de arena será como máximo de 0,1% Envasadas en bolsas de plástico de 2 Kg.
3	Judías Verdes Redonda y Plana	Primera	Variedad redondas. Cortadas en trozos de una longitud mínima de 2,6 cm. y máxima de 6,5 cm. El calibre será de 8,5 a 10 mm. Exentas de pedúnculos, rabillos y materias extrañas, hilos correosos y otras unidades fibrosas. Envasadas en bolsas de plástico de 2 Kg.
4	Coliflor	Primera	De textura firme, con floretes sin ningún tipo de alteraciones.
5	Maíz Grano	Primera	De textura firme y tierna, sabor dulce y color amarillo.
6	Ensaladilla Rusa	Primera	Formada por trozos de: patata, 40% a 50%; zanahoria, 20% a 30%, guisantes 20% a 30%.
7	Zanahoria Dado	Primera	De textura firme y tierna, sabor típico, color rojo de pálido a intenso, con un tamaño el dado de 9x9 mm.
8	Menestra	Primera	Composición: guisantes, 20% a 50%; alcachofas, 20% a 40%; espárragos, 10% a 20%; judías verdes, 10% a 20%; habas 10% a 20%; y zanahoria, 12% a 25% , champiñón 5% a 15%.
9	Guisantes	Primera	Calibre grande. Será de consistencia excelente. Para ello deberá reunir los siguientes requisitos: - El núm. de guisantes que se hunde en 10" en una salmuera del 11%, será como máximo del 20% de las unidades. - El núm. de guisantes que se hunde en 10", en una salmuera del 13,5%, será como máximo del 2% de las unidades. - El núm. de guisantes que se hunde en 10", en una salmuera del 16%, será de 0% unidades. Serán uniformes, de color verde, enteros, limpios y exentos de materias extrañas y daños causados por insectos y enfermedades.

**GRUPO DE PURÉS PREPARADOS:**

Nº	GENERO	CATEGORÍA	OBSERVACIONES
1	Pescado con verduras	Primera	
2	Ternera con verduras	Primera	
3	Pollo	Primera	
4	Pavo	Primera	
5	Merluza	Primera	
6	Huevo	Primera	
7	Legumbres	Primera	
8	Bacalao	Primera	
9	Buey	Primera	
10	Panache de verduras	Primera	



**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTOS**  
**ANEXO I 3º GRAMAJE MÍNIMO DE LA DIETA BASAL**

TODOS LOS PESOS SON EN CRUDO

ALBÓNDIGAS( 6 UNIDADES)	150GR.
ALETA TERNERA RELLENA	190 GR.
ATÚN	150 GR.
CHULETA DE CERDO	170 GR.
CONTRAMUSLO FILETE POLLO	130 GR.
CONTRAS	190 GR.
FILETE DE POLLO	160 GR.
FILETES DE CERDO	140 GR.
FILETES DE MERLUZA S/PIEL S/ESPINAS	160 GR.
FILETES DE TERNERA 1ª	150 GR.
GALLO (CON CABEZA)	200 GR.
HAMBURGUESA (2 UNIDADES)	140 GR.
LENGUADINA (CON CABEZA)	220 GR.
LOMO ADOBADO	150 GR.
MAZA DE CERDO	190 GR.
PALOMETA	200 GR.
PAVO (JAMONCITOS)	300 GR.
PAVO FILETE	150 GR.
PESCADILLA FRESCA	200 GR.
PEZ MARTILLO	160 GR.
PLATIJA	200 GR.
REDONDO	190 GR.
RODAJA MERLUZA CONGELADA (LIMPIA)Nº 5	200 GR.
ROSADA (FILETE) S/HIELO	160 GR.
SALMÓN (RODAJAS)	200 GR.
TERNERA RAGOUT	220 GR.
TRASEROS DE POLLO	340 GR.
TRUCHA (LIMPIA)	220 GR.
TUBO CALAMAR/POTA	155 GR.
ROTI PAVO	190 GR.
PESCADOS EN SUPREMA	150 GR.

## **ANEXO II LISTADO DE DIETAS**

- 00** BASAL
- 01** LÍQUIDA CLARA
- 02** LÍQUIDA COMPLETA
- 03** SEMIBLANDA
- 04** BLANDA GÁSTRICA
- 05** POBRE EN RESÍDUOS
- 06** SIN RESIDUOS - PRUEBAS DIAGNÓSTICAS
- 07** POBRE EN RESIDUOS Y GRASA
- 08** POBRE EN GRASA
- 09** SIN GRASA / QUILOTORAX
- 10** POBRE EN COLESTEROL
- 11** 1.000 CALORÍAS
- 12** 1.500 CALORÍAS
- 13** 2.200 - 2.400 CALORÍAS DIABÉTICOS
- 14** TRASPLANTE RENAL DE 60 - 70 GRS. PROTEÍNAS
- 15** 40 GRS. PROTEÍNAS
- 16** BASAL NIÑOS
- 17** BLANDA NIÑOS
- 18** FÁCIL MASTICACIÓN
- 19** TURMIX
- 20** TURMIX DIABÉTICOS
- 21** HIDRATOS DE CARBONO
- 22** PENDIENTE DE ASIGNACIÓN
- 23** ABSOLUTA
- 24** ESPECIAL
- 25** 800 KCAL.
- 26** POST- LARINGECTOMÍA
- 27** PENDIENTE DE ASIGNACIÓN
- 28** SÍNDROME DE DUMPING
- 29** POBRE EN OXALATOS
- 30** TURMIX POBRE EN RESIDUOS
- 31** PENDIENTE DE ASIGNACIÓN
- 32** TRASPLANTE MÉDULA ÓSEA
- 33** REFLUJO GASTROENSOFÁGICO
- 34** MÓDULO A: NIÑO 6 - 12 MESES
- 35** MÓDULO B: NIÑO 12 - 24 MESES
- 36** MÓDULO C: NIÑO > 24 MESES
- 37** VEGETARIANA
- 38** GESTANTES DIABÉTICAS
- 39** NIÑOS DIABÉTICOS
- 40** TURMIX NIÑOS
- 41** CON RESTRICCIÓN DE POTASIO
- 42** PENDIENTE DE ASIGNACIÓN
- 43** SIN GLUTEN

## ANEXO III 1º DESAYUNOS Y MERIENDAS

**Dieta: 01 - 1 LÍQUIDA CLARA**[illegible]

**Dieta: 02 - 2 LÍQUIDA COMPLETA**

DESAYUNO	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE
	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS
	AZUCAR SOBRE X	AZUCAR SOBRE X	AZUCAR SOBRE X	AZUCAR SOBRE X	AZUCAR SOBRE X	AZUCAR SOBRE X	AZUCAR SOBRE X
MERIENDA	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE
	AZUCAR SOBRE GALLETAS	AZUCAR SOBRE GALLETAS	AZUCAR SOBRE GALLETAS	AZUCAR SOBRE GALLETAS	AZUCAR SOBRE GALLETAS	AZUCAR SOBRE GALLETAS	AZUCAR SOBRE GALLETAS

## Dieta: 03 - 3 SEMIBLANDA

DESAYUNO	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECHE
	GALLETAS 2 PAQ.	GALLETAS 2 PAQ.	GALLETAS 2 PAQ.	GALLETAS 2 PAQ.	GALLETAS 2 PAQ.	GALLETAS 2 PAQ.	MAGDALENAS
	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	AZUCAR SOBRE
	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	X
	X	X	X	X	X	X	X2
	X2	X2	X2	X2	X2	X2	
MERIENDA	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECHE
	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS
	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE
	X	X	X	X	X	X	X
	X1	X1	X1	X1	X1	X1	X1

**Dieta: 04 - 4 BLANDA GÁSTRICA**

DESAYUNO	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECHE
	GALLETAS 2 PAQ.	GALLETAS 2 PAQ.	GALLETAS 2 PAQ.	GALLETAS 2 PAQ.	GALLETAS 2 PAQ.	GALLETAS 2 PAQ.	GALLETAS 2 PAQ.
	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA
	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE
	X	X	X	X	X	X	X
	X2	X2	X2	X2	X2	X2	X2
MERIENDA	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECHE
	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS
	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE
	X	X	X	X	X	X	X

A	X1	X1	X1	X1	X1	X1
Dieta: 05 - 5 POBRE EN RESIDUOS						
DESAYUNO	L01	M01	X01	J01	V01	S01
	MANZANILLA	MANZANILLA	MANZANILLA	MANZANILLA	MANZANILLA	MANZANILLA
	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE
	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL
	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE
MERIENDA	X	X	X	X	X	X
	MANZANILLA	MANZANILLA	MANZANILLA	MANZANILLA	MANZANILLA	MANZANILLA
	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE
	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL
	X	X	X	X	X	X
Dieta: 06 - 6 POBRE SIN RESIDUOS						
DESAYUNO	L01	M01	X01	J01	V01	S01
	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI
	GALLETAS 2 PAQ.	GALLETAS 2 PAQ.	GALLETAS 2 PAQ.	GALLETAS 2 PAQ.	GALLETAS 2 PAQ.	GALLETAS 2 PAQ.
	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA
	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE
MERIENDA	X	X	X	X	X	X
	X2	X2	X2	X2	X2	X2
	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI
	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS
	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE
MERIENDA	X	X	X	X	X	X
	X1	X1	X1	X1	X1	X1
Dieta: 07 - 7 POBRE RESIDU Y GRASA						
DESAYUNO	L01	M01	X01	J01	V01	S01
	TE	TE	TE	TE	TE	TE
	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT
	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE
	X	X	X	X	X	X
MERIENDA	TE	TE	TE	TE	TE	TE
	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE
	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT
	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE
	YOGUR NATURAL DESNATADO	YOGUR NATURAL DESNATADO	YOGUR NATURAL DESNATADO	YOGUR NATURAL DESNATADO	YOGUR NATURAL DESNATADO	YOGUR NATURAL DESNATADO
Dieta: 08 - 8 POBRE EN GRASA						
DESAYUNO	L01	M01	X01	J01	V01	S01
	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI
	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE
MERIENDA	X	X	X	X	X	X
	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI
	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE
	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE
	X	X	X	X	X	X
MERIENDA	X1	X1	X1	X1	X1	X1

	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
DESAYUNO	DESCAFEINADO CON LECHE	DESCAFEINADO CON LECHE	DESCAFEINADO CON LECHE	DESCAFEINADO CON LECHE	DESCAFEINADO CON LECHE	DESCAFEINADO CON LECHE	DESCAFEINADO CON LECHE
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA
	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE
	X	X	X	X	X	X	X

Dieta: 10 - 10 POBRE EN COLESTEROL

	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
DESAYUNO	DESCAFEINADO CON LECHE	DESCAFEINADO CON LECHE	DESCAFEINADO CON LECHE	DESCAFEINADO CON LECHE	DESCAFEINADO CON LECHE	DESCAFEINADO CON LECHE	DESCAFEINADO CON LECHE
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA
	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE
	X	X	X	X	X	X	X

**Dieta: 11 - 11 1000 CALORÍAS**

[illegible]

**Dieta: 12 - 12 1500 CALORIAS**

	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
DESAYUNO	DESCAFEINADO CON LECHE	DESCAFEINADO CON LECHE	DESCAFEINADO CON LECHE	DESCAFEINADO CON LECHE	DESCAFEINADO CON LECHE	DESCAFEINADO CON LECHE	DESCAFEINADO CON LECHE
	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE
	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE
	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO
	X	X	X	X	X	X	X

Dieta: 13 - 13 2200/2400 CALORIAS

**Dieta: 13 - 13 2200/2400 CALORÍAS**





DESAYUNO	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA
	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA
	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE
MERIENDA	DESCAFEINADO CON LECI						
	YOGUR NATURAL DESNAT						
Dieta: 22 - 22 NORMAL CON OBSERVAC							
DESAYUNO	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECHE
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	MAGDALENAS
	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	AZUCAR SOBRE
	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	X
	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	X1
MERIENDA	X	X	X	X	X	X	X2
	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECHE
	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS
	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE
	X	X	X	X	X	X	X
	X1	X1	X1	X1	X1	X1	X1
DESAYUNO	X4	X4	X4	X4	X4	X4	X4
	Dieta: 25 - 25 800 CALORIAS						
	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECHE
MERIENDA	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE
	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO
	X	X	X	X	X	X	X
	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECHE
DESAYUNO	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE
	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO
	X1	X1	X1	X1	X1	X1	X1
	Dieta: 26 - 26 POST-LARINGECTOMIA						
DESAYUNO	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
	FLAN	FLAN	FLAN	FLAN	FLAN	FLAN	FLAN
	YOGUR SABOR	YOGUR SABOR	YOGUR SABOR	YOGUR SABOR	YOGUR SABOR	YOGUR SABOR	YOGUR SABOR
MERIENDA	X	X	X	X	X	X	X
	NATILLAS	NATILLAS	NATILLAS	NATILLAS	NATILLAS	NATILLAS	NATILLAS
	YOGUR SABOR	YOGUR SABOR	YOGUR SABOR	YOGUR SABOR	YOGUR SABOR	YOGUR SABOR	YOGUR SABOR
Dieta: 28 - 28 SINDROME DUMPING							
DESAYUNO	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE
	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE
	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA
	EDULCORANTE 2 UNIDAD	EDULCORANTE 2 UNIDAD	EDULCORANTE 2 UNIDAD	EDULCORANTE 2 UNIDAD	EDULCORANTE 2 UNIDAD	EDULCORANTE 2 UNIDAD	EDULCORANTE 2 UNIDADES
	YOGUR NATURAL C	YOGUR NATURAL C	YOGUR NATURAL C	YOGUR NATURAL C	YOGUR NATURAL C	YOGUR NATURAL C	YOGUR NATURAL C
X	X	X	X	X	X	X	



MERIENDA	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECHE
	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE
	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA
	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE
	X	X	X	X	X	X	X
<b>Dieta: 29 - 29 POBRE EN OXALATOS</b>							
DESAYUNO	<b>L01</b>	<b>M01</b>	<b>X01</b>	<b>J01</b>	<b>V01</b>	<b>S01</b>	<b>D01</b>
	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECHE
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	MAGDALENAS
	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	AZUCAR SOBRE
	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	X
	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	X2
	X	X	X	X	X	X	
	X2	X2	X2	X2	X2	X2	
MERIENDA	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECHE
	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS
	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE
	X	X	X	X	X	X	X
	X2	X2	X2	X2	X2	X2	X2
<b>Dieta: 30 - 30 TURMIX POBRE RESIDU</b>							
DESAYUNO	<b>L01</b>	<b>M01</b>	<b>X01</b>	<b>J01</b>	<b>V01</b>	<b>S01</b>	<b>D01</b>
	TE	TE	TE	TE	TE	TE	TE
	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE
	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNATADO
	X	X	X	X	X	X	X
MERIENDA	TE	TE	TE	TE	TE	TE	TE
	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE
	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNATADO
	X	X	X	X	X	X	X
<b>Dieta: 32 - 32 TRASPLANTE MÉDULA</b>							
DESAYUNO	<b>L01</b>	<b>M01</b>	<b>X01</b>	<b>J01</b>	<b>V01</b>	<b>S01</b>	<b>D01</b>
	LECHE INDIVIDUAL	LECHE INDIVIDUAL	LECHE INDIVIDUAL	LECHE INDIVIDUAL	LECHE INDIVIDUAL	LECHE INDIVIDUAL	LECHE INDIVIDUAL
	DESCAFEINADO SOBRE	DESCAFEINADO SOBRE	DESCAFEINADO SOBRE	DESCAFEINADO SOBRE	DESCAFEINADO SOBRE	DESCAFEINADO SOBRE	DESCAFEINADO SOBRE
	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE
	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	MAGDALENAS
	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	X
	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	
MERIENDA	LECHE INDIVIDUAL	LECHE INDIVIDUAL	LECHE INDIVIDUAL	LECHE INDIVIDUAL	LECHE INDIVIDUAL	LECHE INDIVIDUAL	LECHE INDIVIDUAL
	DESCAFEINADO SOBRE	DESCAFEINADO SOBRE	DESCAFEINADO SOBRE	DESCAFEINADO SOBRE	DESCAFEINADO SOBRE	DESCAFEINADO SOBRE	DESCAFEINADO SOBRE
	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS
	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE
	X	X	X	X	X	X	X
<b>Dieta: 33 - 33 REFLUJO GASTROESOFA</b>							
DESAYUNO	<b>L01</b>	<b>M01</b>	<b>X01</b>	<b>J01</b>	<b>V01</b>	<b>S01</b>	<b>D01</b>
	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECHE
	GALLETAS 2 PAQ.	GALLETAS 2 PAQ.	GALLETAS 2 PAQ.	GALLETAS 2 PAQ.	GALLETAS 2 PAQ.	GALLETAS 2 PAQ.	GALLETAS 2 PAQ.
	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE
	X	X	X	X	X	X	X

O	X2	X2	X2	X2	X2	X2
MERIENDA	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE
	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS
	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE
	X	X	X	X	X	X
	X1	X1	X1	X1	X1	X1
Dieta: 34 - 34 MODULO A DE 6-12 M						
DESAYUNO	L01	M01	X01	J01	V01	S01
	.	.	.	.	.	.
	TURMIX DE FRUTAS	TURMIX DE FRUTAS	TURMIX DE FRUTAS	TURMIX DE FRUTAS	TURMIX DE FRUTAS	TURMIX DE FRUTAS
Dieta: 35 - 35 MODULO B DE 12-24 M						
DESAYUNO	L01	M01	X01	J01	V01	S01
	.	.	.	.	.	.
	TURMIX DE FRUTAS	TURMIX DE FRUTAS	TURMIX DE FRUTAS	TURMIX DE FRUTAS	TURMIX DE FRUTAS	TURMIX DE FRUTAS
Dieta: 36 - 36 MODULO C MAS 24 M						
DESAYUNO	L01	M01	X01	J01	V01	S01
	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE
	GALLETAS 2 PAQ.	GALLETAS 2 PAQ.	GALLETAS 2 PAQ.	GALLETAS 2 PAQ.	GALLETAS 2 PAQ.	GALLETAS 2 PAQ.
	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE
MERIENDA	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL
	BOCADILLO CON PAN DE 1	BOCADILLO CON PAN DE 1	BOCADILLO CON PAN DE 1	BOCADILLO CON PAN DE 1	BOCADILLO CON PAN DE 1	BOCADILLO CON PAN DE 1
Dieta: 37 - 37 VEGETARIANA						
DESAYUNO	L01	M01	X01	J01	V01	S01
	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA
	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA
MERIENDA	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE
	X	X	X	X	X	X
MERIENDA	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI
	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS
	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE
	X	X	X	X	X	X
	X1	X1	X1	X1	X1	X1
MERIENDA	X4	X4	X4	X4	X4	X4
Dieta: 38 - 38 GESTANTES DIABÉTICA						
DESAYUNO	L01	M01	X01	J01	V01	S01
	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI
	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE
	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA
	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE
MERIENDA	MEDIA MAÑANA	MEDIA MAÑANA	MEDIA MAÑANA	MEDIA MAÑANA	MEDIA MAÑANA	MEDIA MAÑANA
MERIENDA	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI	DESCAFEINADO CON LECI
	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE

MENSA	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE
	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO
<b>Dieta: 39 - 39 NIÑOS DIABÉTICOS</b>							
DESAYUNO	<b>L01</b>	<b>M01</b>	<b>X01</b>	<b>J01</b>	<b>V01</b>	<b>S01</b>	<b>D01</b>
	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE
	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS
	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE
MERIENDA	BOCADILLO	BOCADILLO	BOCADILLO	BOCADILLO	BOCADILLO	BOCADILLO	BOCADILLO
	ZUMO NATURAL DE NARANJA	ZUMO NATURAL DE NARANJA	ZUMO NATURAL DE NARANJA	ZUMO NATURAL DE NARANJA	ZUMO NATURAL DE NARANJA	ZUMO NATURAL DE NARANJA	ZUMO NATURAL DE NARANJA
<b>Dieta: 40 - 40 TURMIX DE NIÑOS</b>							
DESAYUNO	<b>L01</b>	<b>M01</b>	<b>X01</b>	<b>J01</b>	<b>V01</b>	<b>S01</b>	<b>D01</b>
	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE
	GALLETAS 2 PAQ.	GALLETAS 2 PAQ.	GALLETAS 2 PAQ.	GALLETAS 2 PAQ.	GALLETAS 2 PAQ.	GALLETAS 2 PAQ.	GALLETAS 2 PAQ.
	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE
MERIENDA	TURMIX DE FRUTAS	TURMIX DE FRUTAS	TURMIX DE FRUTAS	TURMIX DE FRUTAS	TURMIX DE FRUTAS	TURMIX DE FRUTAS	TURMIX DE FRUTAS
<b>Dieta: 41 - 41 BAJA EN POTASIO</b>							
DESAYUNO	<b>L01</b>	<b>M01</b>	<b>X01</b>	<b>J01</b>	<b>V01</b>	<b>S01</b>	<b>D01</b>
	DESCAFEINADO CON LECHE	DESCAFEINADO CON LECHE	DESCAFEINADO CON LECHE	DESCAFEINADO CON LECHE	DESCAFEINADO CON LECHE	DESCAFEINADO CON LECHE	DESCAFEINADO CON LECHE
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	MAGDALENAS
	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	AZUCAR SOBRE
MERIENDA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA	X
	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	
	DESCAFEINADO CON LECHE	DESCAFEINADO CON LECHE	DESCAFEINADO CON LECHE	DESCAFEINADO CON LECHE	DESCAFEINADO CON LECHE	DESCAFEINADO CON LECHE	DESCAFEINADO CON LECHE
	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS
	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE
	X	X	X	X	X	X	X
<b>Dieta: 43 - 43 SIN GLUTEN</b>							
DESAYUNO	<b>L01</b>	<b>M01</b>	<b>X01</b>	<b>J01</b>	<b>V01</b>	<b>S01</b>	<b>D01</b>
	DESCAFEINADO C/ LECHE SIN GLUTEN	DESCAFEINADO C/ LECHE SIN GLUTEN	DESCAFEINADO C/ LECHE SIN GLUTEN	DESCAFEINADO C/ LECHE SIN GLUTEN	DESCAFEINADO C/ LECHE SIN GLUTEN	DESCAFEINADO C/ LECHE SIN GLUTEN	DESCAFEINADO C/ LECHE SIN GLUTEN
	2 - LECHE SIN GLUTEN	2 - LECHE SIN GLUTEN	2 - LECHE SIN GLUTEN	2 - LECHE SIN GLUTEN	2 - LECHE SIN GLUTEN	2 - LECHE SIN GLUTEN	2 - LECHE SIN GLUTEN
	3 - CACAO CON LECHE SIN GLUTEN	3 - CACAO CON LECHE SIN GLUTEN	3 - CACAO CON LECHE SIN GLUTEN	3 - CACAO CON LECHE SIN GLUTEN	3 - CACAO CON LECHE SIN GLUTEN	3 - CACAO CON LECHE SIN GLUTEN	3 - CACAO CON LECHE SIN GLUTEN
	4 - MANZANILLA	4 - MANZANILLA	4 - MANZANILLA	4 - MANZANILLA	4 - MANZANILLA	4 - MANZANILLA	4 - MANZANILLA
	5 - TE	5 - TE	5 - TE	5 - TE	5 - TE	5 - TE	5 - TE
	6 - ZUMO INDIVIDUAL SIN GLUTEN	6 - ZUMO INDIVIDUAL SIN GLUTEN	6 - ZUMO INDIVIDUAL SIN GLUTEN	6 - ZUMO INDIVIDUAL SIN GLUTEN	6 - ZUMO INDIVIDUAL SIN GLUTEN	6 - ZUMO INDIVIDUAL SIN GLUTEN	6 - ZUMO INDIVIDUAL SIN GLUTEN
	7 - ACTIMEL SIN GLUTEN	7 - ACTIMEL SIN GLUTEN	7 - ACTIMEL SIN GLUTEN	7 - ACTIMEL SIN GLUTEN	7 - ACTIMEL SIN GLUTEN	7 - ACTIMEL SIN GLUTEN	7 - ACTIMEL SIN GLUTEN
	PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN
	2 - GALLETAS 2 SIN GLUTEN	2 - GALLETAS 2 SIN GLUTEN	2 - GALLETAS 2 SIN GLUTEN	2 - GALLETAS 2 SIN GLUTEN	2 - GALLETAS 2 SIN GLUTEN	2 - GALLETAS 2 SIN GLUTEN	2 - GALLETAS 2 SIN GLUTEN
	3 - CEREALES SIN GLUTEN	3 - CEREALES SIN GLUTEN	3 - CEREALES SIN GLUTEN	3 - CEREALES SIN GLUTEN	3 - CEREALES SIN GLUTEN	3 - CEREALES SIN GLUTEN	3 - CEREALES SIN GLUTEN
	MARGARINA/MERMELADA SIN GLUTEN	MARGARINA/MERMELADA SIN GLUTEN	MARGARINA/MERMELADA SIN GLUTEN	MARGARINA/MERMELADA SIN GLUTEN	MARGARINA/MERMELADA SIN GLUTEN	MARGARINA/MERMELADA SIN GLUTEN	MARGARINA/MERMELADA SIN GLUTEN
	2 - QUESITO Y MIEL SIN GLUTEN	2 - QUESITO Y MIEL SIN GLUTEN	2 - QUESITO Y MIEL SIN GLUTEN	2 - QUESITO Y MIEL SIN GLUTEN	2 - QUESITO Y MIEL SIN GLUTEN	2 - QUESITO Y MIEL SIN GLUTEN	2 - QUESITO Y MIEL SIN GLUTEN
	3 - FRUTA	3 - FRUTA	3 - FRUTA	3 - FRUTA	3 - FRUTA	3 - FRUTA	3 - FRUTA
	4 - MARGARINA/MEMBRILO SIN GLUTEN	4 - MARGARINA/MEMBRILO SIN GLUTEN	4 - MARGARINA/MEMBRILO SIN GLUTEN	4 - MARGARINA/MEMBRILO SIN GLUTEN	4 - MARGARINA/MEMBRILO SIN GLUTEN	4 - MARGARINA/MEMBRILO SIN GLUTEN	4 - MARGARINA/MEMBRILO SIN GLUTEN
	5 - YOGUR SIN GLUTEN	5 - YOGUR SIN GLUTEN	5 - YOGUR SIN GLUTEN	5 - YOGUR SIN GLUTEN	5 - YOGUR SIN GLUTEN	5 - YOGUR SIN GLUTEN	5 - YOGUR SIN GLUTEN
	6 - TOMATE TARR/ ACEITE SIN GLUTEN	6 - TOMATE TARR/ ACEITE SIN GLUTEN	6 - TOMATE TARR/ ACEITE SIN GLUTEN	6 - TOMATE TARR/ ACEITE SIN GLUTEN	6 - TOMATE TARR/ ACEITE SIN GLUTEN	6 - TOMATE TARR/ ACEITE SIN GLUTEN	6 - TOMATE TARR/ ACEITE SIN GLUTEN
	AZUCAR SOBRE S/GLUTEN	AZUCAR SOBRE S/GLUTEN	AZUCAR SOBRE S/GLUTEN	AZUCAR SOBRE S/GLUTEN	AZUCAR SOBRE S/GLUTEN	AZUCAR SOBRE S/GLUTEN	AZUCAR SOBRE S/GLUTEN
	2 - EDULCORANTE SIN GLUTEN	2 - EDULCORANTE SIN GLUTEN	2 - EDULCORANTE SIN GLUTEN	2 - EDULCORANTE SIN GLUTEN	2 - EDULCORANTE SIN GLUTEN	2 - EDULCORANTE SIN GLUTEN	2 - EDULCORANTE SIN GLUTEN
	3 - MIEL SIN GLUTEN	3 - MIEL SIN GLUTEN	3 - MIEL SIN GLUTEN	3 - MIEL SIN GLUTEN	3 - MIEL SIN GLUTEN	3 - MIEL SIN GLUTEN	3 - MIEL SIN GLUTEN
	X	X	X	X	X	X	X

	X1	X1	X1	X1	X1	X1	
MERIENDA	DESCAFEINADO C/ LECHE						
	2 - LECHE SIN GLUTEN	2 - LECHE SIN GLUTEN	2 - LECHE SIN GLUTEN	2 - LECHE SIN GLUTEN	2 - LECHE SIN GLUTEN	2 - LECHE SIN GLUTEN	2 - LECHE SIN GLUTEN
	3 - CACAO CON LECHE S	3 - CACAO CON LECHE S	3 - CACAO CON LECHE S	3 - CACAO CON LECHE S	3 - CACAO CON LECHE S	3 - CACAO CON LECHE S	3 - CACAO CON LECHE S/ GLUTEN /HAR
	4 - MANZANILLA	4 - MANZANILLA	4 - MANZANILLA	4 - MANZANILLA	4 - MANZANILLA	4 - MANZANILLA	4 - MANZANILLA
	5 - TE	5 - TE	5 - TE	5 - TE	5 - TE	5 - TE	5 - TE
	6 - ZUMO INDIVIDUAL SIN	6 - ZUMO INDIVIDUAL SIN	6 - ZUMO INDIVIDUAL SIN	6 - ZUMO INDIVIDUAL SIN	6 - ZUMO INDIVIDUAL SIN	6 - ZUMO INDIVIDUAL SIN	6 - ZUMO INDIVIDUAL SIN GLUTEN
	7 - BATIDO VAINILLA SIN	7 - BATIDO VAINILLA SIN	7 - BATIDO VAINILLA SIN	7 - BATIDO VAINILLA SIN	7 - BATIDO VAINILLA SIN	7 - BATIDO VAINILLA SIN	7 - BATIDO VAINILLA SIN GLUTEN /HA
	GALLETAS SIN GLUTEN						
	2 - CEREALES SIN GLUTI	2 - CEREALES SIN GLUTI	2 - CEREALES SIN GLUTI	2 - CEREALES SIN GLUTI	2 - CEREALES SIN GLUTI	2 - CEREALES SIN GLUTI	2 - CEREALES SIN GLUTEN
	3 - PAN SIN GLUTEN	3 - PAN SIN GLUTEN	3 - PAN SIN GLUTEN	3 - PAN SIN GLUTEN	3 - PAN SIN GLUTEN	3 - PAN SIN GLUTEN	3 - PAN SIN GLUTEN
	MARGARINA SIN GLUTEN						
	2 - MERMELADA SIN GLL	2 - MERMELADA SIN GLL	2 - MERMELADA SIN GLL	2 - MERMELADA SIN GLL	2 - MERMELADA SIN GLL	2 - MERMELADA SIN GLL	2 - MERMELADA SIN GLUTEN
	3 - FRUTA	3 - FRUTA	3 - FRUTA	3 - FRUTA	3 - FRUTA	3 - FRUTA	3 - FRUTA
	4 - MEMBRILLO SIN GLU	4 - MEMBRILLO SIN GLU	4 - MEMBRILLO SIN GLU	4 - MEMBRILLO SIN GLU	4 - MEMBRILLO SIN GLU	4 - MEMBRILLO SIN GLU	4 - MEMBRILLO SIN GLUTEN
	5 - YOGUR SIN GLUTEN	5 - YOGUR SIN GLUTEN	5 - YOGUR SIN GLUTEN	5 - YOGUR SIN GLUTEN	5 - YOGUR SIN GLUTEN	5 - YOGUR SIN GLUTEN	5 - YOGUR SIN GLUTEN
6 - QUESITO SIN GLUTEI	6 - QUESITO SIN GLUTEI	6 - QUESITO SIN GLUTEI	6 - QUESITO SIN GLUTEI	6 - QUESITO SIN GLUTEI	6 - QUESITO SIN GLUTEI	6 - QUESITO SIN GLUTEN	
AZUCAR SOBRE S/GLUTE							
2 - EDULCORANTE SIN G	2 - EDULCORANTE SIN G	2 - EDULCORANTE SIN G	2 - EDULCORANTE SIN G	2 - EDULCORANTE SIN G	2 - EDULCORANTE SIN G	2 - EDULCORANTE SIN GLUTEN	
3 - MIEL SIN GLUTEN	3 - MIEL SIN GLUTEN	3 - MIEL SIN GLUTEN	3 - MIEL SIN GLUTEN	3 - MIEL SIN GLUTEN	3 - MIEL SIN GLUTEN	3 - MIEL SIN GLUTEN	
X	X	X	X	X	X	X	
X1	X1	X1	X1	X1	X1	X1	
X2	X2	X2	X2	X2	X2	X2	

**Dieta: 44 - DESAYUNO RICO EN GRASA**

DESAYUNO	L01 LECHE	M01 LECHE	X01 LECHE	J01 LECHE	V01 LECHE	S01 LECHE	D01 LECHE
	2 - CAFE SOBRE	2 - CAFE SOBRE	2 - CAFE SOBRE	2 - CAFE SOBRE	2 - CAFE SOBRE	2 - CAFE SOBRE	2 - CAFE SOBRE
	3 - PAN 100 GRS	3 - PAN 100 GRS	3 - PAN 100 GRS	3 - PAN 100 GRS	3 - PAN 100 GRS	3 - PAN 100 GRS	3 - PAN 100 GRS
	4 - ACEITE OLIVA 2 SOBf	4 - ACEITE OLIVA 2 SOBf	4 - ACEITE OLIVA 2 SOBf	4 - ACEITE OLIVA 2 SOBf	4 - ACEITE OLIVA 2 SOBf	4 - ACEITE OLIVA 2 SOBf	4 - ACEITE OLIVA 2 SOBRES
	5 - JAMON SERRANO 80	5 - JAMON SERRANO 80	5 - JAMON SERRANO 80	5 - JAMON SERRANO 80	5 - JAMON SERRANO 80	5 - JAMON SERRANO 80	5 - JAMON SERRANO 80 GRS
	6 - NATILLAS	6 - NATILLAS	6 - NATILLAS	6 - NATILLAS	6 - NATILLAS	6 - NATILLAS	6 - NATILLAS
	7 - AZUCAR SOBRE	7 - AZUCAR SOBRE	7 - AZUCAR SOBRE	7 - AZUCAR SOBRE	7 - AZUCAR SOBRE	7 - AZUCAR SOBRE	7 - AZUCAR SOBRE
MERIEND							

ANEXO III 2º (1ª SEMANA INVIERNO)

Dieta: 01 - 1 LÍQUIDA CLARA

	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
COMIDA	CONSOME	CONSOME	CONSOME	CONSOME	CONSOME	CONSOME	CONSOME
	MANZANILLA	MANZANILLA	MANZANILLA	MANZANILLA	MANZANILLA	MANZANILLA	MANZANILLA
	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE
	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL
CENA	CONSOME	CONSOME	CONSOME	CONSOME	CONSOME	CONSOME	CONSOME
	MANZANILLA	MANZANILLA	MANZANILLA	MANZANILLA	MANZANILLA	MANZANILLA	MANZANILLA
	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE	AZUCAR SOBRE
	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL

Dieta: 02 - 2 LÍQUIDA COMPLETA

	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
COMIDA	CONSOME	CONSOME	SOPA DE PASTA	CONSOME	CONSOME	CONSOME	SOPA DE PASTA
	SOPA DE ARROZ	PURE DE PATATAS Y ZANA	PURE DE PATATAS	CREMA CALABACIN	PURE DE PATATAS	SOPA DE ARROZ	CREMA DE ZANAHORIAS
	YOGUR SABOR	FLAN	YOGUR SABOR	FLAN	FLAN	FLAN	HELADO
CENA	SOPA DE PASTA	SOPA DE FIDEOS C/PICADII	SOPA DE ARROZ	SOPA DE FIDEOS C/PICADII	SOPA DE PASTA	CREMA VERDURAS	SOPA DE PICADILLO C/ARROZ
	CREMA DE AVE	CREMA VERDURAS	CREMA DE PUERROS	CREMA VERDURAS	CREMA DE CHAMPIÑONES	CONSOME	CREMA DE CHAMPIÑONES
	NATILLAS	NATILLAS	HELADO	YOGUR SABOR	NATILLAS	YOGUR SABOR	NATILLAS

Dieta: 03 - 3 SEMIBLANDA

	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
COMIDA	SOPA DE ARROZ	PASTA SALTEADA CON YOI	PURE DE PATATAS	CREMA CALABACIN	PURE DE PATATAS	SOPA DE ARROZ	CREMA DE ZANAHORIAS
	MERLUZA FILETE PLANCH/	TERNERA ASADA 100 G	ALBONDIGAS DE AVE 100 G	POLLO ASADO 200 G	PAVO FILETE PLANCHA 10G	PESCADO HORNO 100 G	POLLO HERVIDO 200 G
	G-ZANAHORIAS	G-ARROZ BLANCO	MOUSSE	G-PASTA SALTEADA	G-CHAMPIÑON Y ZANAHOR	MEMBRILLO	HELADO DE VAINILLA
	YOGUR SABOR	FLAN	PAN	FLAN	CUAJADA	PAN	PAN
	PAN	PAN	G-ZANAHORIAS	PAN	PAN	X	X
	X	X			AZUCAR SOBRE		
CENA	CREMA DE AVE	SOPA DE FIDEOS C/PICADII	CREMA DE PUERROS	SOPA DE FIDEOS C/PICADII	CREMA DE CHAMPIÑONES	CREMA VERDURAS	SOPA DE PICADILLO C/ARROZ
	TORTILLA FRANCESA 1 HU	LACON GALLEGA (SIN PIME	MERLUZA FILETE PLANCH/	YOR AL OPORTO 100 G	PESCADO DEL DÍA PLANCH	TORTILLA FRANCESA 1 HU	PESCADO PLANCHA 100 G
	G-PATATAS VAPOR	G-CHAMPIÑON Y ZANAHOR	G-PATATAS VAPOR	G-ARROZ BLANCO	G-PATATAS VAPOR	G-ARROZ BLANCO	G-ZANAHORIAS
	MEMBRILLO	ARROZ CON LECHE	HELADO DE VAINILLA	MEMBRILLO	NATILLAS	YOGUR SABOR	NATILLAS
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN

Dieta: 04 - 4 BLANDA GÁSTRICA

	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
COMIDA	SOPA DE ARROZ	PASTA SALTEADA CON YOI	PURE DE PATATAS	CREMA CALABACIN	PURE DE PATATAS	SOPA DE ARROZ	CREMA DE ZANAHORIAS
	MERLUZA FILETE PLANCH/	TERNERA ASADA	ALBONDIGAS DE AVE	POLLO ASADO	PAVO FILETE PLANCHA	PESCADO HORNO	POLLO HERVIDO
	G-ZANAHORIAS	G-ARROZ BLANCO	COMPOTA CON AZUCAR	G-PASTA SALTEADA	G-CHAMPIÑON Y ZANAHOR	FLAN	MELOCOTON CONSERVA
	YOGUR SABOR	FLAN	PAN	MELOCOTON CONSERVA	ARROZ CON LECHE	PAN	PAN
	PAN	PAN	G-ZANAHORIAS	PAN	PAN	X	X
CENA	CREMA DE AVE	SOPA DE FIDEOS C/PICADII	CREMA DE PUERROS	SOPA DE FIDEOS C/PICADII	CREMA DE CHAMPIÑONES	CREMA VERDURAS	SOPA DE PICADILLO C/ARROZ
	TORTILLA FRANCESA	POLLO FTE PLANCHA	MERLUZA FILETE PLANCH/	YOR OPORTO	PESCADO DEL DÍA PLANCH	TORTILLA FRANCESA	PESCADO PLANCHA
	G-PATATAS VAPOR	G-CHAMPIÑON Y ZANAHOR	G-PATATAS VAPOR	G-ARROZ BLANCO	G-PATATAS VAPOR	G-ARROZ BLANCO	G-ZANAHORIAS
	NATILLAS	ARROZ CON LECHE	HELADO DE VAINILLA	ACTIMEL	NATILLAS	YOGUR SABOR	NATILLAS
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN

Dieta: 05 - 5 POBRE EN RESIDUOS							
COMIDA	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
	CONSOME	CONSOME	CONSOME	CONSOME	CONSOME	CONSOME	CONSOME
	MERLUZA FILETE PLANCHA	TERNERA FILETE PLANCHA	PESCADO PLANCHA	CERDO LOMO PLANCHA	PAVO FILETE PLANCHA	TERNERA FILETE PLANCHA	POLLO FILETE PLANCHA
	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL
CENA	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE
	CONSOME	CONSOME	CONSOME	CONSOME	CONSOME	CONSOME	CONSOME
	POLLO FILETE PLANCHA	POLLO FTE PLANCHA	MERLUZA FILETE PLANCHA	TORTILLA FRANCESA	PESCADO DEL DÍA PLANCH	TORTILLA FRANCESA	PESCADO PLANCHA
	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL
	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE
Dieta: 06 - 6 POBRE SIN RESIDUOS							
COMIDA	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
	SOPA DE ARROZ	PASTA SALTEADA CON YOI	PURE DE PATATAS	CREMA CALABACIN	PURE DE PATATAS	SOPA DE ARROZ	CREMA DE ZANAHORIAS
	MERLUZA FILETE PLANCHA	TERNERA ASADA	ALBONDIGAS DE AVE	POLLO ASADO	PAVO FILETE PLANCHA	TERNERA GUISADA	POLLO HERVIDO
	G-ZANAHORIAS	G-ARROZ BLANCO	YOGUR NATURAL	G-PASTA SALTEADA	G-CHAMPIÑON Y ZANAHOR	G-ZANAHORIAS	HELADO DE VAINILLA
CENA	YOGUR NATURAL	FLAN	PAN	FLAN	FLAN	YOGUR NATURAL	PAN
	PAN	PAN	AZUCAR SOBRE	PAN	PAN	PAN	X
	AZUCAR SOBRE	X	G-ZANAHORIAS		X	AZUCAR SOBRE	
	CREMA DE AVE	SOPA DE FIDEOS C/PICADII	SOPA DE ARROZ	SOPA DE FIDEOS C/PICADII	SOPA DE PASTA	SOPA DE PESCADO	SOPA DE PICADILLO C/ARROZ
	TORTILLA FRANCESA	POLLO FTE PLANCHA	MERLUZA FILETE PLANCHA	YOR OPORTO	PESCADO DEL DÍA PLANCH	TORTILLA FRANCESA	PESCADO PLANCHA
	G-PATATAS VAPOR	G-ARROZ BLANCO	G-PATATAS VAPOR	G-ARROZ BLANCO	G-PATATAS VAPOR	G-ARROZ BLANCO	G-ZANAHORIAS
	NATILLAS	NATILLAS	HELADO DE VAINILLA	YOGUR NATURAL	NATILLAS	YOGUR NATURAL C	NATILLAS
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
				AZUCAR SOBRE		EDULCORANTE	
Dieta: 07 - 7 POBRE RESIDU Y GRASA							
COMIDA	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
	SOPA DE ARROZ	PASTA SALTEADA CON YOI	PURE DE PATATAS	CREMA CALABACIN	PURE DE PATATAS	SOPA DE ARROZ	CREMA DE ZANAHORIAS
	MERLUZA FILETE PLANCHA	TERNERA ASADA	ALBONDIGAS DE AVE	POLLO ASADO	PAVO FILETE PLANCHA	TERNERA FILETE PLANCHA	POLLO HERVIDO
	G-ZANAHORIAS	G-ARROZ BLANCO	YOGUR NATURAL DESNAT.	G-PASTA SALTEADA	G-CHAMPIÑON Y ZANAHOR	G-ZANAHORIAS	YOGUR NATURAL DESNATADO
CENA	YOGUR NATURAL DESNAT.	MEMBRILLO	PAN	POSTRE LACTEO DIABETIC	YOGUR NATURAL DESNAT.	YOGUR NATURAL DESNAT.	PAN
	PAN	PAN	G-ZANAHORIAS	PAN	PAN	PAN	X
	CREMA DE ZANAHORIAS	SOPA DE FIDEOS C/PICADII	SOPA DE ARROZ	SOPA DE FIDEOS C/PICADII	SOPA DE PASTA	PURE DE PATATAS	SOPA DE PICADILLO C/ARROZ
	TORTILLA FRANCESA	POLLO FTE PLANCHA	MERLUZA FILETE PLANCHA	TORTILLA FRANCESA	PESCADO DEL DÍA PLANCH	TORTILLA FRANCESA	PESCADO PLANCHA
	G-PATATAS VAPOR	G-ARROZ BLANCO	G-PATATAS VAPOR	G-ARROZ BLANCO	G-PATATAS VAPOR	G-ARROZ BLANCO	G-ZANAHORIAS
	MANZANA ASADA SIN AZUC	YOGUR NATURAL DESNAT.	MANZANA ASADA SIN AZUC	MEMBRILLO	TARRINA DE MANZANA	COMPOTA SIN AZUCAR	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
Dieta: 08 - 8 POBRE EN GRASA							
COMIDA	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
	PURE DE LEGUMBRES	ACELGAS CON PATATAS V.	PURE DE PATATAS	MENESTRA DE VERDURAS	ARROZ 3 DELICIAS	SOPA DE ARROZ	SOPA DE PASTA
	MERLUZA FILETE PLANCHA	TERNERA ASADA	ALBONDIGAS DE AVE	POLLO ASADO	PAVO FILETE PLANCHA	TERNERA RAGOUT	POLLO HERVIDO
	G-ZANAHORIAS	G-ARROZ BLANCO	FRUTA VARIADA	G-TOMATE	G-CHAMPIÑON Y ZANAHOR	MELOCOTON CONSERVA	FRUTA VARIADA
CENA	YOGUR DESNATADO SABO	YOGUR DESNATADO SABO	PAN	YOGUR DESNATADO SABO	YOGUR DESNATADO SABO	PAN	PAN
	PAN	PAN	G-ZANAHORIAS	PAN	PAN		X
	REPOLLO CON PATATAS	PANACHE DE VERDURAS	ACELGAS C/ PATAT VAPOR	CREMA VERDURAS	SOPA DE PASTA	CREMA VERDURAS	SOPA DE PICADILLO C/ARROZ
	POLLO FILETE PLANCHA	POLLO FTE PLANCHA	MERLUZA FILETE PLANCHA	YOR OPORTO	PESCADO DEL DÍA PLANCH	PAVO FILETE PLANCHA	PESCADO PLANCHA
	G-TOMATE	G-CHAMPIÑON Y ZANAHOR	G-PATATAS VAPOR	G-ARROZ BLANCO	G-PATATAS VAPOR	G-ARROZ BLANCO	G-LECHUGA
	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	YOGUR DESNATADO SABO	MEMBRILLO	FRUTA VARIADA	YOGUR DESNATADO SABO	FRUTA VARIADA
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN



Dieta: 13 - 13 2200/2400 CALORÍAS							
COMIDA	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
	LENTEJAS ESTOFADAS	PATATAS RIOJANA	ARROZ MILANESA	MENESTRA DE VERDURAS	ARROZ 3 DELICIAS	POTAJE DE GARBANZOS	JUDIAS VERDES CON TOMATE
	MERLUZA FILETE PLANCH/	CALAMARES A LA ROMANA	ALBONDIGAS DE AVE	CERDO LOMO PLANCHA	PAVO FILETE PLANCHA	PESCADO HORNO	FRITURA PESCADO
	G-ZANAHORIAS	G-TOMATE PARRILLA	FRUTA DE DIABETICO	G-TOMATE	G-CHAMPIÑON Y ZANAHOR	FRUTA DE DIABETICO	G-TOMATE PARRILLA
	YOGUR NATURAL	FRUTA DE DIABETICO	PAN	FRUTA DE DIABETICO	YOGUR NATURAL	PAN	FRUTA DE DIABETICO
PAN	PAN	G-ZANAHORIAS	PAN	PAN	X	PAN	
EDULCORANTE				EDULCORANTE			
CENA	REPOLLO CON PATATAS	PANACHE DE VERDURAS	ACELGAS CON PATATAS R	CREMA VERDURAS	CREMA DE CHAMPIÑONES	CREMA VERDURAS	COLIFLOR AJOARRIERO
	PAVO Y BURGOS	POLLO FTE PLANCHA	MERLUZA FILETE PLANCH/	YOR OPORTO	TERNERA ALETA RELLENA	TORTILLA FRANCESA	CERDO MAZA ASADA
	G-TOMATE	G-CHAMPIÑON Y ZANAHOR	G-PATATAS VAPOR	G-TOMATE	FRUTA DE DIABETICO	G-ARROZ BLANCO	G-ZANAHORIAS
	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	YOGUR NATURAL DESNAT/	FRUTA DE DIABETICO	PAN	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO
	PAN	PAN	PAN	PAN	X	PAN	PAN
Dieta: 14 - 14 T.RENAL 60-70 G PRT							
COMIDA	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
	SOPA DE ARROZ	PASTA SALTEADA CON YOI	SOPA DE PASTA	PASTA SALTEADA SIN YOR	ARROZ 3 DELICIAS	SOPA DE ARROZ	SOPA DE PASTA
	MERLUZA FILETE PLANCH/	TERNERA ASADA 100 G	ALBONDIGAS DE AVE 100 G	POLLO ASADO 200 G	PAVO FILETE PLANCHA 10G	PESCADO HORNO 100 G	FRITURA PESCADO 100 G
	ESPARRAGOS VERDES HO	G-ARROZ BLANCO	G-LECHUGA	G-LECHUGA	G-LECHUGA	G-LECHUGA	G-ARROZ BLANCO
	MELOCOTON CONSERVA	MEMBRILLO	PERA O MANZANA	YOGUR DESNATADO SABO	PERA O MANZANA	MELOCOTON CONSERVA	PERA O MANZANA
PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	
CENA	CREMA DE AVE	SOPA DE FIDEOS C/PICADII	SOPA DE ARROZ	SOPA DE FIDEOS C/PICADII	SOPA DE PASTA	SOPA DE PESCADO	SOPA DE PICADILLO C/ARROZ
	TORTILLA FRANCESA 1 HU	POLLO FTE PLANCHA 100 G	MERLUZA FILETE PLANCH/	YOR AL OPORTO 100 G	PESCADO DEL DÍA PLANCH/	TORTILLA FRANCESA 1 HU	PESCADO PLANCHA 100 G
	G-LECHUGA	G-LECHUGA	G-LECHUGA	G-ARROZ BLANCO	G-LECHUGA Y TOMATE	G-ARROZ BLANCO	G-LECHUGA
	TARRINA DE MANZANA	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA	MEMBRILLO	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
Dieta: 15 - 15 40 GRS PROTEINAS							
COMIDA	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
	SOPA DE ARROZ	PASTA SALTEADA CON YOI	SOPA DE PASTA	PASTA SALTEADA SIN YOR	ARROZ 3 DELICIAS	SOPA DE ARROZ	SOPA DE PASTA
	MERLUZA FILETE PLANCH/	TERNERA ASADA 50 G	ALBONDIGAS DE AVE 50 G	CERDO LOMO PLANCHA 5G	PAVO FILETE PLANCHA 50	PESCADO HORNO 50 G	FRITURA PESCADO 50 G
	ESPARRAGOS VERDES HO	G-ARROZ BLANCO	G-LECHUGA	G-LECHUGA	G-LECHUGA	G-LECHUGA	G-ARROZ BLANCO
	MELOCOTON CONSERVA	MEMBRILLO	PERA O MANZANA	TARRINA DE FRUTAS	PERA O MANZANA	MELOCOTON CONSERVA	PERA O MANZANA
PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	
CENA	CREMA DE AVE	SOPA DE FIDEOS C/PICADII	SOPA DE ARROZ	SOPA DE FIDEOS C/PICADII	SOPA DE PASTA	SOPA DE PESCADO	SOPA DE PICADILLO C/ARROZ
	TORTILLA FRANCESA 1 HU	POLLO FTE PLANCHA 50 G	MERLUZA FILETE PLANCH/	YOR AL OPORTO 50 G	PESCADO DEL DÍA PLANC.	TORTILLA FRANCESA 1 HU	PESCADO PLANCHA 50 G
	G-LECHUGA	G-LECHUGA	G-LECHUGA	G-ARROZ BLANCO	G-LECHUGA Y TOMATE	G-ARROZ BLANCO	G-LECHUGA
	TARRINA DE MANZANA	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA	MEMBRILLO	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
Dieta: 16 - 16 BASAL DE NIÑOS							
COMIDA	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
	LENTEJAS ESTOFADAS	PATATAS RIOJANA	ARROZ MILANESA	PASTA SALTEADA CON TOI	ARROZ CON TOMATE Y SAI	PURE LEGUMBRES NIÑOS	CODITOS BOLOÑESA
	MERLUZA FILETE REBOZAI	TERNERA ASADA	ALBONDIGAS DE AVE	CERDO LOMO EMPANADO	CERDO CHULETA PLANCH/	PESCADO PLANCHA	POLLO ASADO
	G-ZANAHORIAS	G-ARROZ BLANCO	G-PATATAS FRITAS	G-PATATAS FRITAS	G-TOMATE	G-PATATAS FRITAS	G-PATATAS FRITAS
	YOGUR SABOR	MOUSSE	FRUTA NIÑOS	FRUTA NIÑOS	NATILLAS DE CHOCOLATE	FLAN	HELADO
PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	
CENA	CREMA DE AVE	CREMA VERDURAS	ACELGAS CON PATATAS R	SOPA DE FIDEOS C/PICADII	SOPA DE PASTA	CREMA VERDURAS	SOPA DE PICADILLO C/ARROZ
	PAVO Y BURGOS	POLLO FTE PLANCHA	MERLUZA FILETE ROMANA	REVUELTO DE ESPARRAGI	PIZZA CON YORK	TORTILLA PAISANA	CERDO MAZA ASADA
	G-PATATAS FRITAS	G-CHAMPIÑON Y ZANAHOR	G-PATATAS VAPOR	G-TOMATE	NATILLAS DE CHOCOLATE	G-ARROZ BLANCO	G-ZANAHORIAS
	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	HELADO	YOGUR SABOR	PAN	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA
	PAN	PAN	PAN	PAN		PAN	PAN



Dieta: 17 - 17 BLANDA DE NIÑOS						
COMIDA	L01	M01	X01	J01	V01	S01
	SOPA DE ARROZ	PASTA SALTEADA CON YOGUR	PURE DE PATATAS	CREMA CALABACIN	PURE DE PATATAS	SOPA DE ARROZ
	MERLUZA FILETE PLANCHA	TERNERA ASADA	ALBONDIGAS DE AVE	POLLO ASADO	PAVO FILETE PLANCHA	PESCADO PLANCHA
	G-ZANAHORIAS	G-ARROZ BLANCO	YOGUR SABOR	G-PASTA SALTEADA	G-CHAMPIÑON Y ZANAHORIAS	G-ZANAHORIAS
	YOGUR SABOR	MOUSSE	PAN	NATILLAS	NATILLAS	FLAN
	PAN	PAN	X	PAN	PAN	PAN
CENA	X	X	G-ZANAHORIAS	X	X	X
	CREMA DE AVE	SOPA DE FIDEOS C/PICADILLO	CREMA DE PUERROS	SOPA DE FIDEOS C/PICADILLO	CREMA DE CHAMPIÑONES	CREMA VERDURAS
	TORTILLA FRANCESA	POLLO FTE PLANCHA	MERLUZA FILETE PLANCHA	TORTILLA FRANCESA	PESCADO DEL DÍA PLANCHA	TORTILLA FRANCESA
	G-PATATAS VAPOR	G-CHAMPIÑON Y ZANAHORIAS	G-PATATAS VAPOR	G-ARROZ BLANCO	G-PATATAS VAPOR	G-LONCHA DE YOGUR
	FLAN	MELOCOTON CONSERVA	HELADO	YOGUR SABOR	POSTRE LACTEO	YOGUR SABOR
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
Dieta: 18 - 18 FACIL MASTICACION						
COMIDA	L01	M01	X01	J01	V01	S01
	PURE DE LEGUMBRES	PATATAS RIOJANA	ARROZ MILANESA	CREMA CALABACIN	ARROZ 3 DELICIAS	POTAJE DE GARBANZOS
	MERLUZA FILETE PLANCHA	CROQUETAS	PESCADO ASADO	POLLO A LA CREMA	PESCADO MARINERA	PESCADO HORNO
	G-ZANAHORIAS	G-TOMATE PARRILLA	MOUSSE	NATILLAS	FLAN	FLAN
	YOGUR SABOR	FLAN	PAN	PAN	PAN	PAN
	PAN	PAN	G-ZANAHORIAS	--	X	X
CENA	CREMA DE AVE	CREMA VERDURAS	ACELGAS CON PATATAS R	GUISANTES A LA FRANCESA	CREMA DE CHAMPIÑONES	CREMA VERDURAS
	TORTILLA FRANCESA	LACON CON PATATA	CERDO JAMON BRASEADO	YOR OPORTO	TERNERA ALETA RELLENA	TORTILLA PAISANA
	G-PATATAS VAPOR	ARROZ CON LECHE	G-PATATAS VAPOR	G-ARROZ BLANCO	NATILLAS	YOGUR SABOR
	NATILLAS	PAN	HELADO	YOGUR SABOR	PAN	PAN
	PAN		PAN	PAN	X	G-LECHUGA
Dieta: 19 - 19 TURMIX						
COMIDA	L01	M01	X01	J01	V01	S01
	PURE DE LEGUMBRES	PURE DE PATATAS Y ZANAHORIAS	PURE DE PATATAS	CREMA CALABACIN	PURE DE PATATAS	PURE DE LEGUMBRES
	TURMIX DE PESCADO	TURMIX DE POLLO	TURMIX DE TERNERA	TURMIX DE PESCADO	TURMIX DE POLLO	TURMIX DE TERNERA
	YOGUR SABOR	FLAN	TURMIX DE FRUTAS	FLAN	FLAN	FLAN
CENA	CREMA DE AVE	CREMA VERDURAS	CREMA DE PUERROS	CREMA VERDURAS	CREMA DE CHAMPIÑONES	CREMA VERDURAS
	TURMIX DE YORK	TURMIX DE YORK	TURMIX DE HUEVO	TURMIX DE TERNERA	TURMIX DE PESCADO	TURMIX DE YORK
	TURMIX DE FRUTAS	NATILLAS	HELADO	YOGUR SABOR	TARRINA DE FRUTAS	YOGUR SABOR
Dieta: 20 - 20 TURMIX DIABÉTICO						
COMIDA	L01	M01	X01	J01	V01	S01
	PURE DE LEGUMBRES	PURE DE PATATAS Y ZANAHORIAS	PURE DE PATATAS	CREMA CALABACIN	PURE DE PATATAS	PURE DE LEGUMBRES
	TURMIX DE PESCADO	TURMIX DE POLLO	TURMIX DE TERNERA	TURMIX DE PESCADO	TURMIX DE POLLO	TURMIX DE TERNERA
	YOGUR NATURAL	POSTRE LACTEO DIABETICO	YOGUR NATURAL DESNATADO	YOGUR NATURAL DESNATADO	YOGUR NATURAL	YOGUR NATURAL
	EDULCORANTE				EDULCORANTE	EDULCORANTE
CENA	CREMA DE AVE	CREMA VERDURAS	CREMA DE PUERROS	CREMA VERDURAS	CREMA DE CHAMPIÑONES	CREMA VERDURAS
	TURMIX DE YORK	TURMIX DE YORK	TURMIX DE HUEVO	TURMIX DE TERNERA	TURMIX DE PESCADO	TURMIX DE YORK
	TURMIX DE FRUTAS	YOGUR NATURAL DESNATADO	YOGUR NATURAL DESNATADO	YOGUR NATURAL DESNATADO	TURMIX DE FRUTAS	TARRINA DE FRUTAS
	YOGUR NATURAL DESNATADO	YOGUR NATURAL DESNATADO	YOGUR NATURAL DESNATADO	TURMIX DE FRUTAS	YOGUR NATURAL DESNATADO	YOGUR NATURAL DESNATADO
Dieta: 21 - 21 HIDRATOS DE CARBONO						
COMIDA	L01	M01	X01	J01	V01	S01
	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA
	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA
	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA
	YOGUR NATURAL DESNATADO	YOGUR NATURAL DESNATADO	YOGUR NATURAL DESNATADO	YOGUR NATURAL DESNATADO	YOGUR NATURAL DESNATADO	YOGUR NATURAL DESNATADO
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN



Dieta: 29 - 29 POBRE EN OXALATOS							
COMIDA	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
	SOPA DE ARROZ	PASTA SALTEADA CON YOI	SOPA DE PASTA	CREMA CALABACIN	PURE DE PATATAS	SOPA DE ARROZ	SOPA DE PASTA
	MERLUZA FILETE PLANCH/	TERNERA ASADA	ALBONDIGAS DE AVE	POLLO ASADO	CERDO CHULETA PLANCH/	PESCADO HORNO	FRITURA PESCADO
	ESPARRAGOS VERDES HO	G-ARROZ BLANCO	G-LECHUGA	G-PASTA SALTEADA	G-LECHUGA	MELOCOTON CONSERVA	G-ARROZ BLANCO
	MELOCOTON CONSERVA	MEMBRILLO	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA	MEMBRILLO	PAN	PERA O MANZANA
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	X	PAN
CENA	CREMA DE AVE	SOPA DE FIDEOS C/PICADII	CREMA DE PUERROS	CREMA VERDURAS	SOPA DE PASTA	SOPA DE PESCADO	CREMA DE CHAMPIÑONES
	PAVO Y BURGOS	POLLO FTE PLANCHA	CERDO JAMON BRASEADC	TORTILLA FRANCESA	TERNERA ALETA RELLENA	PAVO FILETE PLANCHA	CERDO MAZA ASADA
	G-PATATAS VAPOR	G-PATATAS VAPOR	G-PATATAS VAPOR	G-ARROZ BLANCO	PERA O MANZANA	G-ARROZ BLANCO	G-ZANAHORIAS
	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	PERA O MANZANA	MEMBRILLO	PAN	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA
	PAN	PAN	PAN	PAN	X	PAN	PAN
Dieta: 30 - 30 TURMIX POBRE RESIDU							
COMIDA	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
	CREMA DE ARROZ	CREMA DE ARROZ	PURE DE PATATAS	PURE DE PATATAS Y ZANA	PURE DE PATATAS	CREMA DE ZANAHORIAS	CREMA DE ZANAHORIAS
	TURMIX DE PESCADO ARR	TURMIX DE POLLO C/ARRC	TURMIX DE CARNE PATAT/	TURMIX DE PESCADO ARR	TURMIX DE POLLO C/ARRC	TURMIX DE CARNE PATAT/	TURMIX DE YOR C/ARROZ PAT/ZANA
	YOGUR NATURAL DESNAT,	YOGUR NATURAL	YOGUR NATURAL DESNAT,	YOGUR NATURAL DESNAT,	YOGUR NATURAL DESNAT,	YOGUR NATURAL	YOGUR NATURAL DESNATADO
	EDULCORANTE	EDULCORANTE				EDULCORANTE	
CENA	CREMA DE ZANAHORIAS	PURE DE PATATAS	CREMA DE ZANAHORIAS	CREMA DE ARROZ	CREMA DE ZANAHORIAS	PURE DE PATATAS	CREMA DE ARROZ
	TURMIX DE YOR C/ARROZ I	TURMIX DE YOR C/ARROZ I	TURMIX DE HUEVO Y ARRC	TURMIX DE CARNE PATAT/	TURMIX DE PESCADO ARR	TURMIX DE HUEVO Y ARRC	TURMIX DE CARNE PATATA Y ZANAH
	YOGUR NATURAL DESNAT,	YOGUR NATURAL DESNAT,	YOGUR NATURAL DESNAT,	YOGUR NATURAL DESNAT,	YOGUR NATURAL DESNAT,	YOGUR NATURAL DESNAT,	YOGUR NATURAL DESNATADO
Dieta: 32 - 32 TRASPLANTE MÉDULA							
COMIDA	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
	LENTEJAS ESTOFADAS	PASTA SALTEADA CON YOI	PURE DE PATATAS	CREMA CALABACIN	PATATAS CON ATUN	SOPA DE ARROZ	CODITOS BOLOÑESA
	MERLUZA FILETE PLANCH/	TERNERA ASADA	ALBONDIGAS DE AVE	POLLO ASADO	PAVO FILETE PLANCHA	PESCADO HORNO	POLLO HERVIDO
	G-ZANAHORIAS	G-ARROZ BLANCO	YOGUR SABOR	G-PASTA SALTEADA	G-CHAMPIÑON Y ZANAHOR	FLAN	HELADO
	YOGUR SABOR	FLAN	PAN	FLAN	FLAN	PAN	PAN
	PAN	PAN	X	PAN	PAN	X	X
	X	X	G-ZANAHORIAS		X		
CENA	CREMA DE AVE	CREMA VERDURAS	CREMA DE PUERROS	CREMA VERDURAS	CREMA DE CHAMPIÑONES	SOPA DE PESCADO	CREMA DE CHAMPIÑONES
	TORTILLA FRANCESA	POLLO FTE PLANCHA	CERDO JAMON BRASEADC	TORTILLA FRANCESA	TERNERA ALETA RELLENA	PAVO FILETE PLANCHA	CERDO MAZA ASADA
	G-PATATAS VAPOR	G-CHAMPIÑON Y ZANAHOR	G-PATATAS VAPOR	G-ARROZ BLANCO	NATILLAS	G-ARROZ BLANCO	G-ZANAHORIAS
	NATILLAS	NATILLAS	HELADO	YOGUR SABOR	PAN	YOGUR SABOR	NATILLAS
	PAN	PAN	PAN	PAN		PAN	PAN
Dieta: 33 - 33 REFLUJO GASTROESOF							
COMIDA	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
	SOPA DE ARROZ	PASTA SALTEADA CON YOI	PURE DE PATATAS	CREMA CALABACIN	PURE DE PATATAS	SOPA DE ARROZ	CREMA DE ZANAHORIAS
	MERLUZA FILETE PLANCH/	TERNERA ASADA	ALBONDIGAS DE AVE	POLLO ASADO	PAVO FILETE PLANCHA	PESCADO HORNO	POLLO HERVIDO
	G-ZANAHORIAS	G-ARROZ BLANCO	PERA O MANZANA	G-PASTA SALTEADA	G-CHAMPIÑON Y ZANAHOR	FLAN	HELADO DE VAINILLA
	YOGUR DESNATADO SABO	FLAN	PAN	MELOCOTON CONSERVA	FLAN	PAN	PAN
	PAN	PAN	G-ZANAHORIAS	PAN	PAN	X	X
CENA	CREMA DE AVE	SOPA DE FIDEOS C/PICADII	CREMA DE PUERROS	CREMA VERDURAS	CREMA DE CHAMPIÑONES	CREMA VERDURAS	CREMA DE CHAMPIÑONES
	TORTILLA FRANCESA	POLLO FTE PLANCHA	CERDO JAMON BRASEADC	TORTILLA FRANCESA	PESCADO DEL DÍA PLANCH/	PAVO FILETE PLANCHA	CERDO MAZA ASADA
	G-PATATAS VAPOR	G-CHAMPIÑON Y ZANAHOR	G-PATATAS VAPOR	G-ARROZ BLANCO	NATILLAS	G-ARROZ BLANCO	G-ZANAHORIAS
	YOGUR NATURAL DESNAT,	PERA O MANZANA	HELADO DE VAINILLA	YOGUR SABOR	PAN	YOGUR SABOR	NATILLAS
	PAN	PAN	PAN	PAN		PAN	PAN
Dieta: 34 - 34 MODULO A DE 6-12 M							
CONCENA	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
	TURMIX DE POLLO 50 G	TURMIX DE POLLO 50 G	TURMIX DE TERNERA 50 G	TURMIX DE TERNERA 50 G	TURMIX DE POLLO 50 G	TURMIX DE TERNERA 50 G	TURMIX DE POLLO 50 G
	POTITO O TRITURADO	POTITO O TRITURADO	POTITO O TRITURADO	POTITO O TRITURADO	POTITO O TRITURADO	POTITO O TRITURADO	POTITO O TRITURADO

Dieta: 35 - 35 MODULO B DE 12-24 M							
COMIDA	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
	TURMIX DE PESCADO 50 G YOGUR SABOR	TURMIX DE POLLO 50 G YOGUR SABOR	TURMIX DE TERNERA 50 G YOGUR SABOR	TURMIX DE PESCADO 50 G YOGUR SABOR	TURMIX DE POLLO 50 G YOGUR SABOR	TURMIX DE TERNERA 50 G YOGUR SABOR	TURMIX DE PESCADO 50 G YOGUR SABOR
CENA	PURE VARIADO TORTILLA FRANCESA 1 HU YOGUR SABOR PAN	PURE VARIADO YOR 50 G YOGUR SABOR PAN	PURE VARIADO TORTILLA FRANCESA 1 HU YOGUR SABOR PAN	PURE VARIADO YOR 50 G YOGUR SABOR PAN	PURE VARIADO MERLUZA FTE ROMANA 50 YOGUR SABOR PAN	PURE VARIADO TORTILLA FRANCESA 1 HU YOGUR SABOR PAN	PURE VARIADO POLLO HERVIDO 100 G YOGUR SABOR PAN
	Dieta: 36 - 36 MODULO C MAS 24 M						
COMIDA	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
	SOPA DE ARROZ MERLUZA FILETE REBOZAI G-ZANAHORIAS YOGUR SABOR PAN	PASTA SALTEADA CON YOI TERNERA ASADA G-ARROZ BLANCO FLAN PAN	PURE DE PATATAS ALBONDIGAS DE AVE FRUTA NIÑOS PAN G-ZANAHORIAS	CREMA CALABACIN POLLO ASADO G-PASTA SALTEADA FRUTA NIÑOS PAN	PURE DE PATATAS CROQUETAS G-CHAMPIÑON Y ZANAHOR FRUTA NIÑOS PAN	SOPA DE ARROZ PESCADO PLANCHA G-ZANAHORIAS FLAN PAN	CREMA DE ZANAHORIAS POLLO ASADO HELADO G-PATATAS FRITAS PAN
CENA	CREMA DE AVE TORTILLA FRANCESA G-PATATAS FRITAS FRUTA VARIADA PAN	SOPA DE FIDEOS C/PICADII CROQUETAS Y YORK G-TOMATE FRUTA VARIADA PAN	SOPA DE ARROZ MERLUZA FILETE ROMANA G-PATATAS VAPOR FRUTA VARIADA PAN	CREMA VERDURAS TORTILLA FRANCESA G-ARROZ BLANCO YOGUR SABOR PAN	CREMA DE CHAMPIÑONES PESCADO DEL DÍA PLANCH G-LECHUGA Y TOMATE NATILLAS PAN	CREMA VERDURAS TORTILLA FRANCESA G-LONCHA DE YOR FRUTA VARIADA PAN	CREMA DE CHAMPIÑONES CERDO MAZA ASADA G-ZANAHORIAS FRUTA VARIADA PAN
	Dieta: 37 - 37 VEGETARIANA						
COMIDA	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
	LEGUMBRE C/ARROZ Y VEI ENSALADA DE TOMATE Y E YOGUR SABOR MELOCOTON CONSERVA PAN X	ACELGAS CON PATATAS V QUESO BURGOS 3 R G-TOMATE FLAN FRUTA VARIADA PAN	GARBANZOS CON ZANAHC ARROZ CON VERDURAS FRUTA VARIADA YOGUR SABOR PAN X	MENESTRA SIN YOR PASTA SALTEADA CON TOI FRUTA VARIADA FLAN PAN	PURE DE PATATAS CROQUETAS DE HUEVO FLAN FRUTA VARIADA PAN X	PURE DE LEGUMBRES ENSALADA MIXTA SIN ATUI FLAN FRUTA VARIADA PAN	JUDIAS VERDES CON TOMATE PASTA CON TOMATE SIN CARNE QUESO BURGOS 3 R HELADO FRUTA VARIADA PAN
CENA	REPOLLO CON PATATAS CANELONES DE PISTO NATILLAS FRUTA VARIADA PAN	CREMA VERDURAS TORTILLA ESPINACAS G-TOMATE NATILLAS FRUTA VARIADA PAN	ACELGAS CON PATATAS R TORTILLA DE PATATAS G-LECHUGA HELADO FRUTA VARIADA PAN	CREMA VERDURAS ESPARRAGOS VINAGRETA G-TOMATE YOGUR SABOR FRUTA VARIADA ALMENDRAS PAN	CREMA DE CHAMPIÑONES TORTILLA FRANCESA NATILLAS FRUTA VARIADA PAN	CREMA VERDURAS QUESO BURGOS 3 R G-ARROZ BLANCO FRUTA VARIADA PAN YOGUR SABOR	COLIFLOR AJOARRIERO TORTILLA DE CHAMPIÑON G-ZANAHORIAS NATILLAS FRUTA VARIADA PAN ALMENDRAS
	Dieta: 38 - 38 GESTANTES DIABÉTICA						
COMIDA	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
	PURE DE LEGUMBRES 1/2 I MERLUZA FILETE PLANCH/ G-ZANAHORIAS YOGUR NATURAL BISCOTE EDULCORANTE	ACELGAS CON PATATAS 1/ TERNERA ASADA 100 G G-ARROZ BLANCO FRUTA DE DIABETICO BISCOTE	ARROZ MILANESA 1/2 R ALBONDIGAS DE AVE 100 C FRUTA DE DIABETICO BISCOTE G-ZANAHORIAS	SOPA CASTELLANA 1/2 R POLLO ASADO 200 G G-PASTA SALTEADA FRUTA DE DIABETICO BISCOTE	ARROZ 3 DELICIAS 1/ 2 R PAVO FILETE PLANCHA 10C G-CHAMPIÑON Y ZANAHOR FRUTA DE DIABETICO BISCOTE	SOPA DE ARROZ TERNERA RAGOUT 100 GR FRUTA DE DIABETICO BISCOTE	CREMA DE ZANAHORIAS 1/2 R FRITURA PESCADO 100 G G-TOMATE PARRILLA FRUTA DE DIABETICO BISCOTE
CENA	REPOLLO CON PATATAS TORTILLA FRANCESA 1 HU G-TOMATE FRUTA DE DIABETICO PERA O MANZANA PAN	PANACHE 1/2 R POLLO FTE PLANCHA 100 C G-TOMATE FRUTA DE DIABETICO PAN PERA O MANZANA	ACELGAS CON PATATAS 1/ MERLUZA FILETE PLANCH/ G-LECHUGA FRUTA DE DIABETICO PAN YOGUR NATURAL DESNAT, PERA O MANZANA	GUISANTES A LA FRANCESC YOR AL OPORTO 100 G G-TOMATE FRUTA DE DIABETICO PAN	CREMA DE CHAMPIÑONES PESCADO DEL DÍA PLANCH G-LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE DIABETICO PAN PERA O MANZANA	CREMA VERDURAS 1/2 R TORTILLA FRANCESA 1 HU G-ARROZ BLANCO FRUTA DE DIABETICO PAN PERA O MANZANA	COLIFLOR AJOARRIERO 1/2 R PESCADO PLANCHA 100 G G-ZANAHORIAS FRUTA DE DIABETICO PAN FRUTA DE DIABETICO

Dieta: 39 - 39 NIÑOS DIABÉTICOS						
COMIDA	L01	M01	X01	J01	V01	D01
	LENTEJAS ESTOFADAS	PATATAS RIOJANA	GARBANZOS C/ ZANAHO/SI	PASTA SALTEADA CON TOI	ARROZ CON TOMATE Y SAI	SOPA DE ARROZ
	MERLUZA FTE PLANC/SIN F	TERNERA ASADA SIN HARI	SALCHICHAS SIN HARINA/C	CERDO LOMO PLANCHA	PAVO FTE PLANC S/HARI/G	TERNERA FTE PLANCHA S/
	G-ZANAHORIAS	G-ARROZ BLANCO	.	G-PATATAS FRITAS	G-TOMATE	G-TOMATE
	YOGUR NATURAL	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO
CENA	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
	EDULCORANTE					
	SOPA DE PASTA	PANACHE DE VERDURAS	ACELGAS CON PATATAS R	GUISANTES A LA FRANCES	CREMA DE CHAMPiNONES	CREMA VERDURAS
	ROLLITO DE POLLO	POLLO FTE PLANCHA SIN F	MERLUZA FTE PLANC/SIN F	TORTILLA DE BONITO	PESC. FREC. PLANCHA S/H	TORTILLA FRANCESA
	G-PATATAS FRITAS	G-TOMATE	G-TOMATE	G-TOMATE	G-PATATAS FRITAS	G-ARROZ BLANCO
COMIDA	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	YOGUR NATURAL DESNAT	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
Dieta: 40 - 40 TURMIX DE NIÑOS						
COMIDA	L01	M01	X01	J01	V01	D01
	TURMIX DE PESCADO C/VE	TURMIX DE POLLO C/VERD	TURMIX DE TERNERA C/VE	TURMIX DE PESCADO C/VE	TURMIX DE POLLO C/VERD	TURMIX DE TERNERA C/VE
	YOGUR SABOR	FLAN	YOGUR SABOR	FLAN	FLAN	FLAN
CENA	TURMIX DE YOR C/VERDUF	TURMIX DE TERNERA C/VE	TURMIX DE HUEVO C/VERE	TURMIX DE TERNERA C/VE	TURMIX DE PESCADO C/VE	TURMIX DE HUEVO C/VERE
	FLAN	NATILLAS	YOGUR NATURAL	YOGUR SABOR	NATILLAS	YOGUR SABOR
			AZUCAR SOBRE			
Dieta: 41 - 41 BAJA EN POTASIO						
COMIDA	L01	M01	X01	J01	V01	D01
	SOPA DE ARROZ	PASTA SALTEADA CON YOI	SOPA DE PASTA	PASTA SALTEADA SIN YOR	ARROZ 3 DELICIAS	SOPA DE ARROZ
	MERLUZA FILETE PLANCH/	TERNERA ASADA	ALBONDIGAS DE AVE	POLLO ASADO	CERDO CHULETA PLANCH/	TERNERA GUISADA
	ESPARRAGOS VERDES HO	G-ARROZ BLANCO	G-LECHUGA	G-LECHUGA	G-LECHUGA	G-LECHUGA
	MELOCOTON CONSERVA	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA	TARRINA DE FRUTAS	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA
CENA	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
COMIDA	CREMA DE AVE	SOPA DE FIDEOS C/PICADII	SOPA DE ARROZ	SOPA DE FIDEOS C/PICADII	SOPA DE PASTA	SOPA DE PESCADO
	TORTILLA FRANCESA	POLLO FTE PLANCHA	MERLUZA FILETE ROMANA	TORTILLA FRANCESA	PESCADO DEL DÍA PLANCH/	TORTILLA FRANCESA
	G-LECHUGA	G-ARROZ BLANCO	G-LECHUGA	G-ARROZ BLANCO	G-LECHUGA Y TOMATE	G-ARROZ BLANCO
	TARRINA DE MANZANA	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA	MEMBRILLO	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
CENA						
Dieta: 43 - 43 SIN GLUTEN						
COMIDA	L01	M01	X01	J01	V01	D01
	SOPA DE ARROZ SIN HARI	ACELGAS C/ PATATAS S/H	ARROZ MILANESA S/GLUT	MENESTRA SIN YOR/HARI	PATATAS CON ATUN SIN G	SOPA DE ARROZ SIN HARI
	CREMA DE ZANAHORIAS S/HARI/GLU					
	2 - LENTEJAS ESTOFADA	2 - PATATAS RIOJANAS S	2 - SOPA DE COCIDO SIN	2 - PASTA C/ TOMATE SIN	2 - ARROZ TRES DELICIA	2 - POTAGE DE GARBANZ
	3 - .	3 - .	3 - .	3 - .	3 - .	3 - .
CENA	MERLUZA FTE PLANC/SIN F	TERNERA FTE PLANCHA S	PESCADO ASADO/SIN HAR	CERDO LOMO PLAN S/HAR	PAVO FTE PLANC S/HARI/G	TERNERA FTE PLANCHA S
	POLLO ASADO SIN HARINA/GLUTEN					
	2 - PAVO FTE PLANC S/H	2 - PESCADO PLANCHA S	2 - COCIDO MADRILEÑO	2 - POLLO ASADO SIN HA	2 - CERDO CHULETA PLA	2 - PESCADO ASADO/SIN
	3 - .	3 - .	3 - .	3 - .	3 - .	3 - .
COMIDA	G-ZANAHORIA SIN GLUTEN	ARROZ BLANCO SIN GLUT	G-ZANAHORIA SIN GLUTEN	G-TOMATE SIN GLUTEN	G-LECHUGA SIN GLUTEN	G-LECHUGA SIN GLUTEN
	G-PATATAS FRITAS SIN GLUTEN					
	2 - G-LECHUGA SIN GLUT	2 - G-LECHUGA SIN GLUT	2 - .	2 - G-PATATAS FRITAS SI	2 - .	2 - G-ZANAHORIA SIN GLI
	3 - .	3 - .	3 - .	3 - .	3 - .	3 - .
CENA	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA
	2 - HELADO SIN GLUTEN	2 - HELADO SIN GLUTEN	2 - HELADO SIN GLUTEN	2 - HELADO SIN GLUTEN	2 - HELADO SIN GLUTEN	2 - HELADO SIN GLUTEN
	3 - NATILLAS SIN GLUTEN	3 - NATILLAS SIN GLUTEN	3 - NATILLAS SIN GLUTEN	3 - NATILLAS SIN GLUTEN	3 - NATILLAS SIN GLUTEN	3 - NATILLAS SIN GLUTEN
	4 - FLAN SIN GLUTEN	4 - FLAN SIN GLUTEN	4 - FLAN SIN GLUTEN	4 - FLAN SIN GLUTEN	4 - FLAN SIN GLUTEN	4 - FLAN SIN GLUTEN
	5 - YOGUR SIN GLUTEN	5 - YOGUR SIN GLUTEN	5 - YOGUR SIN GLUTEN	5 - YOGUR SIN GLUTEN	5 - YOGUR SIN GLUTEN	5 - YOGUR SIN GLUTEN
COMIDA	6 - .	6 - .	6 - .	6 - .	6 - .	6 - .
	PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN

[illegible]

## ANEXO III 3º (2ª SEMANA INVIERNO)

### Dieta: 01 - 1 LÍQUIDA CLARA

	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
COMIDA	CONSOME MANZANILLA AZUCAR SOBRE ZUMO INDIVIDUAL	CONSOME MANZANILLA AZUCAR SOBRE ZUMO INDIVIDUAL	CONSOME MANZANILLA AZUCAR SOBRE ZUMO INDIVIDUAL	CONSOME MANZANILLA AZUCAR SOBRE ZUMO INDIVIDUAL	CONSOME MANZANILLA AZUCAR SOBRE ZUMO INDIVIDUAL	CONSOME MANZANILLA AZUCAR SOBRE ZUMO INDIVIDUAL	CONSOME MANZANILLA AZUCAR SOBRE ZUMO INDIVIDUAL
CENA	CONSOME MANZANILLA AZUCAR SOBRE ZUMO INDIVIDUAL	CONSOME MANZANILLA AZUCAR SOBRE ZUMO INDIVIDUAL	CONSOME MANZANILLA AZUCAR SOBRE ZUMO INDIVIDUAL	CONSOME MANZANILLA AZUCAR SOBRE ZUMO INDIVIDUAL	CONSOME MANZANILLA AZUCAR SOBRE ZUMO INDIVIDUAL	CONSOME MANZANILLA AZUCAR SOBRE ZUMO INDIVIDUAL	CONSOME MANZANILLA AZUCAR SOBRE ZUMO INDIVIDUAL

### Dieta: 02 - 2 LÍQUIDA COMPLETA

	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
COMIDA	SOPA DE PASTA PURE DE PATATAS YOGUR SABOR	CONSOME CREMA DE ZANAHORIAS FLAN	CONSOME CREMA PARMENTIER YOGUR SABOR	SOPA DE SEMOLA PURE DE PATATAS FLAN	CONSOME CREMA DE ZANAHORIAS FLAN	CONSOME PURE DE PATATAS FLAN	CREMA CALABACIN SOPA DE ARROZ HELADO
CENA	SOPA DE ARROZ CREMA VERDURAS YOGUR SABOR	SOPA DE FIDEOS C/PICADII CREMA DE CHAMPIÑONES NATILLAS	CONSOME CREMA DE ZANAHORIAS HELADO DE VAINILLA	CONSOME CREMA CALABACIN YOGUR SABOR	SOPA DE PASTA CREMA REINA NATILLAS	SOPA DE FIDEOS C/PICADII CREMA DE ZANAHORIAS YOGUR SABOR	SOPA DE PASTA CREMA DE ESPINACAS NATILLAS

### Dieta: 03 - 3 SEMIBLANDA

	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
COMIDA	PURE DE PATATAS TERNERA ASADA 100 G G-ARROZ BLANCO YOGUR SABOR PAN X	CREMA DE ZANAHORIAS BURGOS+MEDIA RAC.DE C FLAN PAN X	CREMA PARMENTIER YOR Y BURGOS G-ARROZ BLANCO CUAJADA PAN AZUCAR SOBRE	PURE DE PATATAS PESCADO HORNO 100 G MELOCOTON CONSERVA PAN X	CREMA DE ZANAHORIAS POLLO HERVIDO 200 G MOUSSE PAN X	PURE DE PATATAS PAVO ROTI 100 G G-ZANAHORIAS FLAN PAN	CREMA CALABACIN PESCADO 100 G G-PATATAS VAPOR HELADO DE VAINILLA PAN X
CENA	SOPA DE ARROZ PAVO RAGOUT 100 GR TARRINA DE FRUTAS PAN	CREMA DE CHAMPIÑONES TORTILLA FRANCESA 1 HU G-LONCHA DE YOR ARROZ CON LECHE PAN	CREMA DE ZANAHORIAS POLLO FTE PLANCHA 100 G G-PATATAS VAPOR HELADO DE VAINILLA PAN	CREMA CALABACIN FILETE RUSO 100 G G-ZANAHORIAS MEMBRILLO PAN	CREMA REINA YOR Y PAVO G-ARROZ BLANCO NATILLAS PAN	SOPA DE FIDEOS C/PICADII TORTILLA FRANCESA 1 HU G-QUESO BURGOS FLAN PAN	SOPA DE PASTA POLLO ASADO 200 G G-ARROZ BLANCO TARRINA DE FRUTAS PAN

### Dieta: 04 - 4 BLANDA GÁSTRICA

	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
COMIDA	PURE DE PATATAS TERNERA ASADA G-ARROZ BLANCO YOGUR SABOR PAN	CREMA DE ZANAHORIAS CERDO LOMO PLANCHA G-PATATAS VAPOR FLAN PAN	CREMA PARMENTIER TERNERA RAGOUT MANZANA ASADA PAN --	PASTA SALTEADA CON YOI PESCADO HORNO MELOCOTON CONSERVA PAN X	CREMA DE ZANAHORIAS POLLO HERVIDO ARROZ CON LECHE PAN X	PURE DE PATATAS PAVO ROTI G-ZANAHORIAS FLAN PAN	CREMA CALABACIN PESCADO ASADO G-PATATAS VAPOR MELOCOTON CONSERVA PAN
CENA	SOPA DE ARROZ PAVO RAGOUT NATILLAS PAN	CREMA DE CHAMPIÑONES TORTILLA FRANCESA G-LONCHA DE YOR ARROZ CON LECHE PAN	CREMA DE ZANAHORIAS POLLO FILETE PLANCHA G-PATATAS VAPOR HELADO DE VAINILLA PAN	CREMA CALABACIN FILETES RUSOS G-ZANAHORIAS ACTIMEL PAN	CREMA REINA YOR Y PAVO G-ARROZ BLANCO NATILLAS PAN	SOPA DE FIDEOS C/PICADII TORTILLA FRANCESA G-QUESO BURGOS YOGUR SABOR PAN	SOPA DE PASTA POLLO ASADO G-ARROZ BLANCO NATILLAS PAN

Dieta: 05 - 5 POBRE EN RESIDUOS							
COMIDA	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
	CONSOME	CONSOME	CONSOME	CONSOME	CONSOME	CONSOME	CONSOME
	TERNERA FILETE PLANCH#	SALMON PLANCH#	TERNERA FILETE PLANCH#	PESCADO HORNO	POLLO FILETE PLANCH#	PAVO ROTI	PESCADO ASADO
	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL
CENA	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE
	CONSOME	CONSOME	CONSOME	CONSOME	CONSOME	CONSOME	CONSOME
	PAVO FILETE PLANCH#	TORTILLA FRANCESA	POLLO FILETE PLANCH#	FILETES RUSOS	CERDO LOMO PLANCH#	TORTILLA FRANCESA	TORTILLA FRANCESA
	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL
	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE
Dieta: 06 - 6 POBRE SIN RESIDUOS							
COMIDA	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
	PURE DE PATATAS	CREMA DE ZANAHORIAS	CREMA PARMENTIER	PASTA SALTEADA CON YO	CREMA DE ZANAHORIAS	PURE DE PATATAS	SOPA DE ARROZ
	TERNERA ASADA	CERDO LOMO PLANCH#	TERNERA GUISADA	PESCADO HORNO	POLLO HERVIDO	PAVO ROTI	PESCADO ASADO
	G-ARROZ BLANCO	G-PATATAS VAPOR	G-ARROZ BLANCO	MELOCOTON CONSERVA	MOUSSE	G-ZANAHORIAS	G-PATATAS VAPOR
	YOGUR NATURAL	MEMBRILLO	YOGUR NATURAL	PAN	PAN	FLAN	HELADO DE VAINILLA
	PAN	PAN	PAN	X	X	PAN	PAN
	AZUCAR SOBRE		AZUCAR SOBRE				X
CENA	SOPA DE ARROZ	CREMA DE CHAMPIÑONES	CREMA DE ZANAHORIAS	CREMA CALABACIN	CREMA REINA	SOPA DE FIDEOS C/PICADI	SOPA DE PASTA
	PAVO RAGOUT	TORTILLA FRANCESA	POLLO FILETE PLANCH#	FILETES RUSOS	CERDO LOMO PLANCH#	TORTILLA FRANCESA	POLLO ASADO
	YOGUR NATURAL C	G-LONCHA DE YOR	G-PATATAS VAPOR	G-ZANAHORIAS	G-ARROZ BLANCO	G-QUESO BURGOS	G-ARROZ BLANCO
	PAN	NATILLAS	HELADO DE VAINILLA	MEMBRILLO	NATILLAS	YOGUR NATURAL	NATILLAS
	AZUCAR SOBRE	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
						AZUCAR SOBRE	
Dieta: 07 - 7 POBRE RESIDU Y GRASA							
COMIDA	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
	PURE DE PATATAS	CREMA DE ZANAHORIAS	CREMA PARMENTIER	PASTA SALTEADA CON YO	CREMA DE ZANAHORIAS	PURE DE PATATAS	SOPA DE ARROZ
	TERNERA ASADA	CERDO LOMO PLANCH#	TERNERA FILETE PLANCH#	PESCADO HORNO	POLLO HERVIDO	PAVO ROTI	PESCADO ASADO
	G-ARROZ BLANCO	G-PATATAS VAPOR	G-ARROZ BLANCO	POSTRE LACTEO DIABETIC	TARRINA DE MANZANA	G-ZANAHORIAS	G-PATATAS VAPOR
	YOGUR NATURAL DESNAT.	MEMBRILLO	YOGUR NATURAL DESNAT.	PAN	PAN	POSTRE LACTEO DIABETIC	MEMBRILLO
	PAN	PAN	PAN	X	X	PAN	PAN
CENA	SOPA DE ARROZ	CREMA DE ARROZ	CREMA DE ZANAHORIAS	CREMA CALABACIN	CREMA REINA	CREMA DE ZANAHORIAS	SOPA DE PASTA
	PAVO RAGOUT	MERLUZA FILETE PLANCH#	POLLO FILETE PLANCH#	FILETES RUSOS	YOR Y PAVO	TORTILLA FRANCESA	POLLO ASADO
	TARRINA DE MANZANA	YOGUR NATURAL DESNAT.	G-PATATAS VAPOR	G-ZANAHORIAS	G-ARROZ BLANCO	G-QUESO BURGOS	G-ARROZ BLANCO
	PAN	PAN	COMPOTA SIN AZUCAR	MEMBRILLO	YOGUR NATURAL DESNAT.	YOGUR NATURAL DESNAT.	YOGUR NATURAL DESNATADO C
			PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
Dieta: 08 - 8 POBRE EN GRASA							
COMIDA	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
	PURE DE PATATAS	CREMA DE ZANAHORIAS	PURE DE LEGUMBRES	PASTA SALTEADA CON YO	CREMA DE ZANAHORIAS	PURE DE PATATAS	CREMA CALABACIN
	TERNERA ASADA	CERDO LOMO PLANCH#	TERNERA RAGOUT	PESCADO HORNO	POLLO HERVIDO	PAVO ROTI	PESCADO ASADO
	G-ARROZ BLANCO	G-PATATAS VAPOR	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	G-ZANAHORIAS	G-LECHUGA
	YOGUR DESNATADO SABO	FRUTA VARIADA	PAN	PAN	PAN	MELOCOTON CONSERVA	FRUTA VARIADA
	PAN	PAN	--	X	X	PAN	PAN
CENA	SOPA DE ARROZ	CREMA DE CHAMPIÑONES	ACELGAS CON PATATAS V.	CREMA CALABACIN	JUDIAS VERDES CON PAT#	SOPA DE FIDEOS C/PICADI	SOPA DE PASTA
	PAVO RAGOUT	MERLUZA FILETE PLANCH#	POLLO FILETE PLANCH#	FILETES RUSOS	YOR Y PAVO	PASTEL DE PESCADO	POLLO ASADO
	FRUTA VARIADA	G-TOMATE	G-PATATAS VAPOR	G-ZANAHORIAS	G-ARROZ BLANCO	G-TOMATE	G-ARROZ BLANCO
	PAN	FRUTA VARIADA	YOGUR DESNATADO SABO	MEMBRILLO	YOGUR DESNATADO SABO	YOGUR DESNATADO SABO	FRUTA VARIADA
		PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN



Dieta: 09 - 9 SIN GRASA							
COMIDA	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
	PURE DE PATATAS SIN GR.	CREMA DE ZANAHORIAS SIN GR.	PURE DE LEGUMBRES SIN GR.	PASTA SALTEADA C/YOR SIN GR.	CREMA DE ZANAHORIAS SIN GR.	PURE DE PATATAS SIN GR.	CREMA DE CALABACIN SIN GRASA
	TERNERA ASADA 100 G S/	CERDO LOMO PLANCHA 100 G S/	TERNERA FTE PLANCHA 100 G S/	PESCADO HORNO 100 G S/	POLLO HERVIDO SIN GRAS	PAVO ROTI 100 G SIN GRAS	PESCADO ASADO 100 G SIN GRASA
	G-ARROZ BLANCO SIN GR/	G-PATATAS VAPOR SIN GR	G-ARROZ BLANCO SIN GR/	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	G-ZANAHORIAS SIN GRAS/	G-LECHUGA SIN GRASA
	YOGUR DESNATADO SABO	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	PAN	PAN	MELOCOTON CONSERVA	FRUTA VARIADA
PAN	PAN	PAN	X	X	PAN	PAN	
CENA	SOPA DE ARROZ SIN GRAS	CREMA DE CHAMPIÑONES	ACELGAS C/ PATAT VAPOR	CREMA DE CALABACIN SIN GR.	JUDIAS VERDES C/PATATA	SOPA DE FIDEOS C/PICADILLO	SOPA DE PASTA SIN GRASA
	PAVO RAGOUT SIN GRASA	MERLUZA FTE PLAN S/GR	POLLO FTE PLANCHA S/GR	FILETE RUSO S/ GRASA 100 G	YOR Y PAVO	TORTILLA FRANCESA 1 HU	POLLO ASADO 200 G S/GRAS /PIEL
	FRUTA VARIADA	G-LECHUGA SIN GRASA	G-PATATAS VAPOR SIN GR	G-ZANAHORIAS SIN GRAS/	G-ARROZ BLANCO SIN GR/	G-TOMATE SIN GRASA	G-ARROZ BLANCO SIN GRASA
	PAN	FRUTA VARIADA	YOGUR DESNATADO SABO	MEMBRILLO	YOGUR DESNATADO SABO	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
Dieta: 10 - 10 POBRE EN COLESTEROL							
COMIDA	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
	PURE DE PATATAS	SOPA DE PESCADO	PURE DE LEGUMBRES	MENESTRA DE VERDURAS	CREMA DE ZANAHORIAS	PURE DE PATATAS	CREMA CALABACIN
	TERNERA ASADA	CERDO LOMO PLANCHA	BONITO CON TOMATE	PESCADO HORNO	POLLO HERVIDO	PAVO ROTI	PESCADO ASADO
	G-ARROZ BLANCO	G-PATATAS VAPOR	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	G-ZANAHORIAS	G-PATATAS VAPOR
	YOGUR DESNATADO SABO	FRUTA VARIADA	PAN	PAN	PAN	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA
PAN	PAN	X	X	X	PAN	PAN	
CENA	MENESTRA DE VERDURAS	CREMA DE CHAMPIÑONES	ACELGAS CON PATATAS V.	SOPA MINESTRONE	JUDIAS VERDES CON PATATA	SOPA DE FIDEOS C/PICADILLO	SOPA DE PASTA
	PAVO RAGOUT	MERLUZA FILETE PLANCHA	POLLO FILETE PLANCHA	FILETES RUSOS	YOR Y PAVO	TORTILLA FRANCESA	POLLO ASADO
	FRUTA VARIADA	G-LECHUGA	G-PATATAS VAPOR	G-ZANAHORIAS	G-ARROZ BLANCO	G-TOMATE	G-ARROZ BLANCO
	PAN	FRUTA VARIADA	YOGUR DESNATADO SABO	MEMBRILLO	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
Dieta: 11 - 11 1000 CALORÍAS							
COMIDA	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
	SOPA DE PASTA	SOPA DE PESCADO	PURE DE LEGUMBRES 1/2 I	MENESTRA 1/2 R	CREMA DE ZANAHORIAS 1/	PURE DE PATATAS 1/2 R	CREMA DE CALABACIN 1/2 R
	TERNERA ASADA 100 G	CERDO LOMO PLANCHA 100 G	TERNERA RAGOUT 100 GR	PESCADO HORNO 100 G	POLLO HERVIDO 200 G	PAVO ROTI 100 G	PESCADO 100 G
	G-ARROZ BLANCO	G-PATATAS VAPOR	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	G-LECHUGA	G-LECHUGA
	YOGUR NATURAL DESNAT.	YOGUR NATURAL DESNAT.	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO
BISCOTE	BISCOTE	--	X	X	BISCOTE	BISCOTE	
CENA	MENESTRA 1/2 R	CREMA DE CHAMPIÑONES	ACELGAS CON PATATAS 1/	SOPA MINESTRONE	JUDIAS VERDE CON PATATA	COLIFLOR 1/2 R	SOPA DE PASTA
	PAVO RAGOUT 100 GR	MERLUZA FILETE PLANCHA	POLLO FTE PLANCHA 100 G	FILETE RUSO 100 G	CERDO LOMO PLANCHA 100 G	TORTILLA FRANCESA 1 HU	POLLO ASADO 200 G
	FRUTA DE DIABETICO	G-LECHUGA	G-TOMATE	G-LECHUGA	G-LECHUGA Y TOMATE	G-TOMATE	G-TOMATE
	PAN	FRUTA DE DIABETICO	YOGUR NATURAL DESNAT.	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
Dieta: 12 - 12 1500 CALORÍAS							
COMIDA	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
	PATATAS CON COSTILLAS	SOPA DE PESCADO	PURE DE LEGUMBRES 1/2 I	MENESTRA DE VERDURAS	SOPA CASTELLANA 1/2 R	PURE DE PATATAS 1/2 R	CREMA DE CALABACIN 1/2 R
	TERNERA ASADA 100 G	CERDO LOMO PLANCHA 100 G	TERNERA RAGOUT 100 GR	PESCADO HORNO 100 G	POLLO HERVIDO 200 G	PAVO ROTI 100 G	PESCADO 100 G
	G-ARROZ BLANCO	G-PATATAS VAPOR	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	G-LECHUGA	G-LECHUGA
	YOGUR NATURAL	FRUTA DE DIABETICO	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO
BISCOTE	BISCOTE	--	X	X	BISCOTE	BISCOTE	
EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE	EDULCORANTE
CENA	MENESTRA 1/2 R	CREMA DE CHAMPIÑONES	ACELGAS CON PATATAS 1/	SOPA MINESTRONE	JUDIAS VERDE CON PATATA	COLIFLOR 1/2 R	SOPA DE PASTA
	PAVO RAGOUT 100 GR	MERLUZA FILETE PLANCHA	POLLO FTE PLANCHA 100 G	FILETE RUSO 100 G	CERDO LOMO PLANCHA 100 G	TORTILLA FRANCESA 1 HU	POLLO ASADO 200 G
	FRUTA DE DIABETICO	G-LECHUGA	G-TOMATE	G-LECHUGA	G-LECHUGA Y TOMATE	G-TOMATE	G-TOMATE
	PAN	FRUTA DE DIABETICO	YOGUR NATURAL DESNAT.	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN

Dieta: 13 - 13 2200/2400 CALORÍAS							
COMIDA	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
	PATATAS CON COSTILLAS	SOPA DE PESCADO	PURE DE LEGUMBRES	MENESTRA DE VERDURAS	JUDIAS PINTAS CON ARRO	POTE GALLEGO	MACARRONES CON CHORIZO
	TERNERA ASADA	CERDO LOMO PLANCHA	TERNERA RAGOUT	PESCADO HORNO	POLLO PEPITORIA	PAVO ROTI	CERDO MAZA ASADA
	G-LECHUGA	G-PATATAS VAPOR	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	G-ZANAHORIAS	G-PATATAS VAPOR
	YOGUR NATURAL	FRUTA DE DIABETICO	PAN	PAN	PAN	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO
	PAN	PAN	--	X	X	PAN	PAN
EDULCORANTE							
CENA	MENESTRA DE VERDURAS	CREMA DE CHAMPIÑONES	ACELGAS CON PATATAS V.	CREMA CALABACIN	JUDIAS VERDES CON PATATA	COLIFLOR REHOGA	SOPA DE PASTA
	PAVO RAGOUT	MERLUZA FILETE PLANCHA	POLLO FILETE PLANCHA	FILETES RUSOS	CERDO LOMO PLANCHA	TORTILLA DE PATATAS	POLLO ASADO
	FRUTA DE DIABETICO	G-LECHUGA	G-TOMATE	G-ZANAHORIAS	G-LECHUGA Y TOMATE	G-TOMATE	G-ARROZ BLANCO
	PAN	FRUTA DE DIABETICO	YOGUR DESNATADO SABOR	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
Dieta: 14 - 14 T.RENAL 60-70 G PRT							
COMIDA	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
	SOPA DE PASTA	CONSOME	SOPA DE PASTA	PASTA SALTEADA CON YOGUR	SOPA CASTELLANA	ARROZ MARINERA	SOPA DE ARROZ
	TERNERA ASADA 100 G	CERDO LOMO PLANCHA 100 G	TERNERA GUISADA 100 GR	PESCADO HORNO 100 G S/P	POLLO HERVIDO 200 G	PAVO ROTI 100 G	PESCADO ASADO 100 G
	G-ARROZ BLANCO	G-ARROZ BLANCO	G-ARROZ BLANCO	G-ARROZ BLANCO	G-LECHUGA	G-LECHUGA	G-LECHUGA
	MELOCOTON CONSERVA	MEMBRILLO	PERA O MANZANA	MELOCOTON CONSERVA	PERA O MANZANA	MELOCOTON CONSERVA	PERA O MANZANA
PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
CENA	SOPA DE ARROZ	SOPA DE FIDEOS C/PICADILLO	SOPA DE CEBOLLA	SOPA DE PASTA	CREMA REINA	SOPA DE FIDEOS C/PICADILLO	SOPA DE PASTA
	PAVO FILETE PLANCHA 100 G	MERLUZA FILETE PLANCHA 100 G	POLLO FTE PLANCHA 100 G	FILETE RUSO 100 G	CERDO LOMO PLANCHA 100 G	TORTILLA FRANCESA 1 HU	POLLO ASADO 200 G
	G-LECHUGA	G-LECHUGA	G-LECHUGA	G-LECHUGA	G-ARROZ BLANCO	G-LECHUGA	G-ARROZ BLANCO
	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA	MEMBRILLO	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA
PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
Dieta: 15 - 15 40 GRS PROTEINAS							
COMIDA	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
	SOPA DE PASTA	CONSOME	SOPA DE PASTA	PASTA SALTEADA CON YOGUR	SOPA CASTELLANA	ARROZ MARINERA	SOPA DE ARROZ
	TERNERA ASADA 50 G	CERDO LOMO PLANCHA 50 G	TERNERA GUISADA 50 G	PESCADO HORNO 50G S/P	POLLO HERVIDO 100 G	PAVO ROTI 50 G	PESCADO ASADO 50 G
	G-ARROZ BLANCO	G-ARROZ BLANCO	G-ARROZ BLANCO	G-ARROZ BLANCO	G-LECHUGA	G-LECHUGA	G-LECHUGA
	MELOCOTON CONSERVA	MEMBRILLO	PERA O MANZANA	MELOCOTON CONSERVA	PERA O MANZANA	MELOCOTON CONSERVA	PERA O MANZANA
PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
CENA	SOPA DE ARROZ	SOPA DE FIDEOS C/PICADILLO	SOPA DE CEBOLLA	SOPA DE PASTA	CREMA REINA	SOPA DE FIDEOS C/PICADILLO	SOPA DE PASTA
	PAVO FILETE PLANCHA 50 G	MERLUZA FILETE PLANCHA 50 G	POLLO FTE PLANCHA 50 G	FILETE RUSO 50 G	CERDO LOMO PLANCHA 50 G	TORTILLA FRANCESA 1 HU	POLLO ASADO 100 G
	G-LECHUGA	G-LECHUGA	G-LECHUGA	G-LECHUGA	G-ARROZ BLANCO	G-LECHUGA	G-ARROZ BLANCO
	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA	MEMBRILLO	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA
PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
Dieta: 16 - 16 BASAL DE NIÑOS							
COMIDA	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
	PATATAS CON COSTILLAS	FIDEGUA	PURE LEGUMBRES NIÑOS	PASTA BOLOÑESA	CREMA DE ZANAHORIAS	ARROZ MARINERA	MACARRONES CON CHORIZO
	TERNERA ASADA	CERDO LOMO PLANCHA	TERNERA FILETE EMPANADO	MERLUZA FILETE REBOZADO	POLLO ASADO	CERDO FILETE EMPANADO	CERDO MAZA ASADA
	G-ARROZ BLANCO	G-PATATAS FRITAS	G-ARROZ BLANCO	G-PATATAS FRITAS	G-PATATAS ASADAS	G-LECHUGA	G-PATATAS VAPOR
	YOGUR SABOR	MOUSSE	FRUTA NIÑOS	FRUTA NIÑOS	FRUTA NIÑOS	FLAN	HELADO
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
CENA	CREMA VERDURAS	CREMA DE CHAMPIÑONES	CREMA DE ZANAHORIAS	CREMA CALABACIN	JUDIAS VERDES CON PATATA	SOPA DE FIDEOS C/PICADILLO	CREMA DE ESPINACAS
	SAN JACOBO	TORTILLA PAISANA	FRITURA PESCADO	FILETES RUSOS	CERDO LOMO PLANCHA	TORTILLA DE PATATAS	CROQUETAS Y EMPANADILLAS
	G-PATATAS FRITAS	G-TOMATE	G-TOMATE	G-PATATAS FRITAS	G-LECHUGA Y TOMATE	G-TOMATE	G-TOMATE
	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	HELADO	YOGUR SABOR	NATILLAS	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN

Dieta: 17 - 17 BLANDA DE NIÑOS							
COMIDA	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
	PURE DE PATATAS	CREMA DE ZANAHORIAS	CREMA PARMENTIER	PASTA SALTEADA CON YOI	CREMA DE ZANAHORIAS	PURE DE PATATAS	CREMA CALABACIN
	TERNERA ASADA	CERDO LOMO PLANCHA	TERNERA RAGOUT	MERLUZA FILETE PLANCH	POLLO ASADO	PAVO ROTI	CERDO MAZA ASADA
	G-ARROZ BLANCO	G-PATATAS VAPOR	YOGUR SABOR	MELOCOTON CONSERVA	G-PATATAS ASADAS	G-ZANAHORIAS	G-PATATAS VAPOR
	YOGUR SABOR	MOUSSE	PAN	PAN	MOUSSE	FLAN	HELADO
PAN	PAN	PAN	X	G-PATATAS VAPOR	PAN	PAN	PAN
CENA	CREMA VERDURAS	CREMA DE CHAMPIÑONES	CREMA DE ZANAHORIAS	CREMA CALABACIN	CREMA REINA	SOPA DE FIDEOS C/PICADII	SOPA DE PASTA
	PAVO RAGOUT	TORTILLA FRANCESA	POLLO FILETE PLANCHA	FILETES RUSOS	PESCADO DEL DÍA PLANCH	TORTILLA FRANCESA	POLLO ASADO
	FLAN	G-LONCHA DE YOR	G-PATATAS VAPOR	G-ZANAHORIAS	G-ARROZ BLANCO	G-QUESO BURGOS	G-ARROZ BLANCO
	PAN	MELOCOTON CONSERVA	HELADO DE VAINILLA	YOGUR SABOR	NATILLAS	YOGUR SABOR	NATILLAS
PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
Dieta: 18 - 18 FACIL MÁSTICACION							
COMIDA	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
	PATATAS CON COSTILLAS	SOPA DE PESCADO	PURE DE LEGUMBRES	MENESTRA DE VERDURAS	JUDIAS PINTAS CON ARRO	POTE GALLEGO	CREMA CALABACIN
	HUEVOS PORTUGUESA	CROQUETAS Y BURGOS	BONITO CON TOMATE	PESCADO HORNO	POLLO HERVIDO	PAVO ROTI	PESCADO ASADO
	YOGUR SABOR	FLAN	NATILLAS DE CHOCOLATE	MELOCOTON CONSERVA	MOUSSE	G-ZANAHORIAS	G-PATATAS VAPOR
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	FLAN	HELADO
X	X	X	X	X	X	PAN	PAN
CENA	CREMA VERDURAS	CREMA DE CHAMPIÑONES	ACELGAS CON PATATAS V.	SOPA MINESTRONE	CREMA REINA	COLIFLOR REHOGA	SOPA DE PASTA
	SAN JACOBO	TORTILLA PAISANA	YOR Y BURGOS	CROQUETAS Y EMPANADIL	PESCADO PLANCHA	TORTILLA DE PATATAS	POLLO ASADO
	G-ZANAHORIAS	G-TOMATE	G-PATATAS VAPOR	G-LECHUGA	G-LECHUGA Y TOMATE	G-TOMATE	G-ARROZ BLANCO
	NATILLAS	ARROZ CON LECHE	HELADO	YOGUR SABOR	NATILLAS	YOGUR SABOR	NATILLAS
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
Dieta: 19 - 19 TURMIX							
COMIDA	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
	PURE DE PATATAS	CREMA DE ZANAHORIAS	PURE DE LEGUMBRES	PURE DE PATATAS	CREMA DE ZANAHORIAS	PURE DE PATATAS	CREMA CALABACIN
	TURMIX DE PESCADO	TURMIX DE HUEVO	TURMIX DE PESCADO	TURMIX DE TERNERA	TURMIX DE HUEVO	TURMIX DE POLLO	TURMIX DE TERNERA
	YOGUR SABOR	FLAN	TURMIX DE FRUTAS	TURMIX DE ALMIBAR	MOUSSE	FLAN	HELADO
CENA	CREMA VERDURAS	CREMA DE CHAMPIÑONES	CREMA DE ZANAHORIAS	CREMA CALABACIN	CREMA REINA	CREMA DE ZANAHORIAS	CREMA DE ESPINACAS
	TURMIX DE POLLO	TURMIX DE YORK	TURMIX DE POLLO	TURMIX DE PESCADO	TURMIX DE YORK	TURMIX DE PESCADO	TURMIX DE HUEVO
	TURMIX DE FRUTAS	NATILLAS	HELADO	YOGUR SABOR	NATILLAS	YOGUR SABOR	NATILLAS
Dieta: 20 - 20 TURMIX DIABÉTICO							
COMIDA	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
	PURE DE PATATAS	CREMA DE ZANAHORIAS	PURE DE LEGUMBRES	PURE DE PATATAS	CREMA DE ZANAHORIAS	PURE DE PATATAS	CREMA CALABACIN
	TURMIX DE PESCADO	TURMIX DE HUEVO	TURMIX DE PESCADO	TURMIX DE TERNERA	TURMIX DE HUEVO	TURMIX DE POLLO	TURMIX DE TERNERA
	YOGUR NATURAL	POSTRE LACTEO DIABETIC	TURMIX DE FRUTAS	POSTRE LACTEO DIABETIC	TARRINA DE FRUTAS	YOGUR NATURAL DESNAT,	YOGUR NATURAL DESNATADO
EDULCORANTE							
CENA	CREMA VERDURAS	CREMA DE CHAMPIÑONES	CREMA DE ZANAHORIAS	CREMA CALABACIN	CREMA REINA	CREMA DE ZANAHORIAS	CREMA DE ESPINACAS
	TURMIX DE POLLO	TURMIX DE YORK	TURMIX DE POLLO	TURMIX DE PESCADO	TURMIX DE YORK	TURMIX DE PESCADO	TURMIX DE HUEVO
	TURMIX DE FRUTAS	YOGUR NATURAL	YOGUR NATURAL DESNAT,	YOGUR NATURAL	TURMIX DE FRUTAS	TURMIX DE FRUTAS	YOGUR NATURAL DESNATADO
	YOGUR NATURAL DESNAT,	YOGUR NATURAL	YOGUR NATURAL DESNAT,	TURMIX DE FRUTAS	YOGUR NATURAL DESNAT,	YOGUR NATURAL DESNAT,	TURMIX DE FRUTAS
EDULCORANTE 2 UNIDADES				EDULCORANTE			
Dieta: 21 - 21 HIDRATOS DE CARBONO							
COMIDA	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA
	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA
	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA
	YOGUR NATURAL DESNAT,	YOGUR NATURAL DESNAT,	YOGUR NATURAL DESNAT,	YOGUR NATURAL DESNAT,	YOGUR NATURAL DESNAT,	YOGUR NATURAL DESNAT,	YOGUR NATURAL DESNATADO
PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN

CENA	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL
	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL
	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA
	YOGUR NATURAL DESNAT,	YOGUR NATURAL DESNAT,	YOGUR NATURAL DESNAT,	YOGUR NATURAL DESNAT,	YOGUR NATURAL DESNAT,	YOGUR NATURAL DESNAT,	YOGUR NATURAL DESNATADO
	YOGUR NATURAL DESNAT,	YOGUR NATURAL DESNAT,	YOGUR NATURAL DESNAT,	YOGUR NATURAL DESNAT,	YOGUR NATURAL DESNAT,	YOGUR NATURAL DESNAT,	YOGUR NATURAL DESNATADO
Dieta: 22 - 22 NORMAL CON OBSERVAC							
COMIDA	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
	PATATAS CON COSTILLAS	SOPA DE PESCADO	CODITOS BOLOÑESA	PASTA SALTEADA CON YO	JUDIAS PINTAS CON ARRO	ARROZ MARINERA	MACARRONES CON CHORIZO
	HUEVOS PORTUGUESA	CERDO LOMO PLANCHA	BONITO CON TOMATE	CERDO CHULETA PLANCH	POLLO PEPITORIA	PAVO ROTI	CERDO MAZA ASADA
	FRUTA VARIADA	G-PATATAS VAPOR	FRUTA VARIADA	G-PATATAS FRITAS	FRUTA VARIADA	G-LECHUGA	G-PATATAS VAPOR
	PAN	FRUTA VARIADA	PAN	FRUTA VARIADA	PAN	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA
CENA	X	PAN	X	PAN	X	PAN	PAN
	MENESTRA DE VERDURAS	CREMA DE CHAMPIÑONES	ACELGAS CON PATATAS R	CREMA CALABACIN	CREMA REINA	COLIFLOR REHOGA	ACELGAS CON PATATAS REHOGADAS
	SAN JACOBO	TORTILLA PAISANA	FRITURA PESCADO	TORTILLA DE YOR	PESCADO PLANCHA	TORTILLA DE PATATAS	CROQUETAS Y EMPANADILLAS
	G-PATATAS FRITAS	G-TOMATE	G-TOMATE	YOGUR SABOR	G-LECHUGA Y TOMATE	G-TOMATE	G-TOMATE
	YOGUR SABOR	YOGUR SABOR	YOGUR SABOR	PAN	YOGUR SABOR	YOGUR SABOR	YOGUR SABOR
COMIDA	PAN	PAN	PAN	G-LECHUGA	PAN	PAN	PAN
	Dieta: 25 - 25 800 CALORIAS						
	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
	SOPA DE PASTA	SOPA DE PESCADO	CONSOME	MENESTRA 1/2 R	CONSOME	PURE DE PATATAS 1/2 R	CREMA DE CALABACIN 1/2 R
	TERNERA ASADA 100 G	CERDO LOMO PLANCHA 10	TERNERA RAGOUT 100 GR	PESCADO HORNO 100 G	POLLO HERVIDO 200 G	PAVO ROTI 100 G	PESCADO 100 G
CENA	G-LECHUGA	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	G-LECHUGA	G-LECHUGA
	YOGUR NATURAL DESNATADO		--		X	FRUTA DE DIABETICO	YOGUR NATURAL DESNATADO
	MENESTRA 1/2 R	CREMA DE CHAMPIÑONES	ACELGAS CON PATATAS 1/	SOPA MINESTRONE	JUDIAS VERDE CON PATAT	SOPA DE FIDEOS C/PICADII	SOPA DE PASTA
	PAVO RAGOUT 100 GR	TORTILLA FRANCESA 1 HU	POLLO FTE PLANCHA 100 (	FILETE RUSO 100 G	CERDO LOMO PLANCHA 10	TORTILLA FRANCESA 1 HU	POLLO ASADO 200 G
	FRUTA DE DIABETICO	G-TOMATE	G-TOMATE	G-ZANAHORIAS	G-LECHUGA Y TOMATE	G-TOMATE	G-TOMATE
COMIDA		FRUTA DE DIABETICO	YOGUR NATURAL DESNAT,	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO
	Dieta: 26 - 26 POST-LARINGECTOMÍA						
	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
	PURE DE PATATAS ESPES	CREMA DE ZANAHORIAS E	PURE DE LEGUMBRES ESF	PURE PATATAS Y ZANAHOI	CREMA DE ZANAHORIAS E	PURE DE PATATAS ESPES	CREMA DE CALABACIN ESPESA
	TORTILLA FRANCESA MUY	FILETE RUSO COMPACTO	CROQUETAS SIN TROPEZC	QUESO BURGOS 2 R	PALITOS DE MERLUZA	TORTILLA FRANCESA MUY	BOLITAS DE PESCADO
CENA	YOGUR SABOR	FLAN	NATILLAS DE CHOCOLATE	TURMIX DE FRUTAS ESPE	TARRINA DE FRUTAS	FLAN	CUAJADA
	X	X	X				EDULCORANTE
	CREMA DE VERDURAS ESF	CREMA DE CHAMPIÑON ES	CREMA DE ZANAHORIAS E	CREMA DE CALABACIN ESF	CREMA REINA ESPE/SIN TF	CREMA DE ZANAHORIAS E	CREMA DE ESPINACAS ESPESA
	PALITOS DE MERLUZA	QUESO BURGOS 2 R	BOLITAS DE PESCADO	TORTILLA FRANCESA MUY	CROQUETAS SIN TROPEZC	QUESO BURGOS 2 R	CROQUETAS SIN TROPEZONES
	TURMIX DE FRUTAS ESPE	YOGUR NATURAL AZUCAR SOBRE	FLAN	YOGUR SABOR	NATILLAS	YOGUR SABOR	NATILLAS
Dieta: 28 - 28 SINDROME DUMPING							
COMIDA	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
	PURE DE PATATAS	FIDEGUA	CREMA PARMENTIER	PURE DE PATATAS	CREMA DE ZANAHORIAS	PURE DE PATATAS	CREMA CALABACIN
	TERNERA ASADA	CERDO LOMO PLANCHA	TERNERA RAGOUT	PESCADO HORNO	POLLO HERVIDO	PAVO ROTI	CERDO MAZA ASADA
	G-ARROZ BLANCO	G-PATATAS VAPOR	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	G-ZANAHORIAS	G-PATATAS VAPOR
	YOGUR NATURAL	YOGUR NATURAL	PAN	PAN	PAN	FRUTA VARIADA	YOGUR NATURAL DESNATADO
CENA	PAN	PAN	--	X	X	PAN	PAN
	EDULCORANTE	EDULCORANTE					
	CREMA VERDURAS	CREMA DE CHAMPIÑONES	CREMA DE ZANAHORIAS	CREMA CALABACIN	CREMA REINA	CREMA DE ZANAHORIAS	CREMA DE ESPINACAS
	PAVO RAGOUT	TORTILLA PAISANA	POLLO FILETE PLANCHA	FILETES RUSOS	CERDO LOMO PLANCHA	TORTILLA FRANCESA	POLLO ASADO
	FRUTA VARIADA	G-LONCHA DE YOR	G-PATATAS VAPOR	G-ZANAHORIAS	G-ARROZ BLANCO	G-QUESO BURGOS	G-ARROZ BLANCO
COMIDA	PAN	PERA O MANZANA	YOGUR NATURAL DESNAT,	YOGUR NATURAL	YOGUR NATURAL DESNAT,	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA
		PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
				EDULCORANTE			

COMIDA	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
	PURE DE PATATAS	SOPA DE PESCADO	CREMA PARMENTIER	PURE DE PATATAS	CREMA DE ZANAHORIAS	PURE DE PATATAS	CREMA CALABACIN
	TERNERA ASADA	CERDO LOMO PLANCHA	TERNERA RAGOUT	PESCADO HORNO	POLLO HERVIDO	PAVO ROTI	CERDO MAZA ASADA
	G-LECHUGA	G-PATATAS VAPOR	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA	MOUSSE	G-LECHUGA	G-PATATAS VAPOR
	MELOCOTON CONSERVA	MEMBRILLO	PAN	PAN	PAN	MELOCOTON CONSERVA	PERA O MANZANA
	PAN	PAN	--	X	X	PAN	PAN

Dieta: 30 - 30 TURMIX POBRE RESIDU

	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
COMIDA	CREMA DE ARROZ	CREMA DE ZANAHORIAS	CREMA DE ARROZ	PURE DE PATATAS	CREMA DE ZANAHORIAS	PURE DE PATATAS	CREMA DE ZANAHORIAS
	TURMIX DE PESCADO ARR	TURMIX DE YOR C/ARROZ	TURMIX DE PESCADO ARR	TURMIX DE TERNERA C/AR	TURMIX DE HUEVO Y ARRC	TURMIX DE POLLO C/ARRC	TURMIX DE CARNE PATATA Y ZANAH
	YOGUR NATURAL	YOGUR NATURAL	YOGUR NATURAL DESNAT,	POSTRE LACTEO DIABETIC	YOGUR NATURAL	YOGUR NATURAL	YOGUR NATURAL DESNATADO
	EDULCORANTE	EDULCORANTE			EDULCORANTE	EDULCORANTE	

Dieta: 32 - 32 TRASPLANTE MÈDULA

COMIDA	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
	PURE DE PATATAS	SOPA DE PESCADO	PURE DE LEGUMBRES	PURE DE PATATAS	CREMA DE ZANAHORIAS	PURE DE PATATAS	CREMA CALABACIN
	TERNERA ASADA	CERDO LOMO PLANCHA	TERNERA RAGOUT	PESCADO HORNO	POLLO HERVIDO	PAVO ROTI	CERDO MAZA ASADA
	G-ARROZ BLANCO	G-PATATAS VAPOR	YOGUR SABOR	FLAN	FLAN	G-ZANAHORIAS	G-PATATAS VAPOR
	YOGUR SABOR	FLAN	PAN	PAN	PAN	FLAN	HELADO
	PAN	PAN	X	X	X	PAN	PAN

---

	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
COMIDA	PURE DE PATATAS	CREMA DE ZANAHORIAS	CREMA PARMENTIER	PURE DE PATATAS	CREMA DE ZANAHORIAS	PURE DE PATATAS	CREMA CALABACIN
	TERNERA ASADA	CERDO LOMO PLANCHA	TERNERA RAGOUT	PESCADO HORNO	POLLO HERVIDO	PAVO ROTI	CERDO MAZA ASADA
	G-ARROZ BLANCO	G-PATATAS VAPOR	PERA O MANZANA	MELOCOTON CONSERVA	MOUSSE	G-ZANAHORIAS	G-PATATAS VAPOR
	YOGUR SABOR	FLAN	PAN	PAN	PAN	FLAN	HELADO DE VAINILLA
	PAN	PAN	--	X	X	PAN	PAN

	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
CON CEN	TURMIX DE POLLO 50 G	TURMIX DE TERNERA 50 G	TURMIX DE POLLO 50 G	TURMIX DE TERNERA 50 G	TURMIX DE TERNERA 50 G	TURMIX DE POLLO 50 G	TURMIX DE TERNERA 50 G
	POTITO Ó TRITURADO	POTITO Ó TRITURADO	POTITO Ó TRITURADO	POTITO Ó TRITURADO	POTITO Ó TRITURADO	POTITO Ó TRITURADO	POTITO Ó TRITURADO

COMIDA	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
	TURMIX DE PESCADO 50 G YOGUR SABOR	TURMIX DE TERNERA 50 G YOGUR SABOR	TURMIX DE PESCADO 50 G YOGUR SABOR	TURMIX DE TERNERA 50 G YOGUR SABOR	TURMIX DE PESCADO 50 G YOGUR NATURAL AZUCAR SOBRE	TURMIX DE POLLO 50 G YOGUR SABOR	TURMIX DE TERNERA 50 G YOGUR SABOR
CENA	PURE VARIADO POLLO FTE PLANCHA 50 G YOGUR SABOR PAN	PURE VARIADO MERLUZA FILETE PLANCH/ 50 G YOGUR SABOR PAN	PURE VARIADO YOR 50 G YOGUR SABOR PAN	PURE VARIADO GALLO PLANCHA 50 G YOGUR SABOR PAN	PURE VARIADO YORK YOGUR SABOR PAN	PURE VARIADO MERLUZA FTE ROMANA 50 G YOGUR SABOR PAN	PURE VARIADO POLLO HERVIDO 100 G YOGUR SABOR PAN

COMIDA	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
	PURE DE PATATAS	CREMA DE ZANAHORIAS	CREMA PARMENTIER	PURE DE PATATAS	CREMA DE ZANAHORIAS	PURE DE PATATAS	CREMA CALABACIN
	TERNERA ASADA	CROQUETAS	YOR Y BURGOS	MERLUZA FILETE REBOZAI	POLLO HERVIDO	MERLUZA FILETE PLANCH	CERDO MAZA ASADA
	G-ARROZ BLANCO	G-PATATAS VAPOR	G-ARROZ BLANCO	G-ARROZ BLANCO	FRUTA NIÑOS	G-ZANAHORIAS	G-PATATAS VAPOR
	YOGUR SABOR	FLAN	FRUTA NIÑOS	FRUTA NIÑOS	PAN	FLAN	HELADO
	PAN	PAN	PAN		PAN	PAN	
CENA	CREMA VERDURAS	CREMA DE CHAMPINONES	CREMA DE ZANAHORIAS	CREMA CALABACIN	CREMA CALABACIN	CREMA DE ZANAHORIAS	CREMA DE ESPINACAS
	PALITOS DE MERLUZA	TORTILLA FRANCESA	POLLO HERVIDO	FILETES RUSOS	TORTILLA FRANCESA	TORTILLA DE PATATAS	CROQUETAS Y EMPANADILLAS
	G-PATATAS FRITAS	G-LONCHA DE YOR	FRUTA VARIADA	G-ZANAHORIAS	G-LONCHA DE YOR	G-QUESO BURGOS	G-TOMATE
	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	PAN	YOGUR SABOR	NATILLAS	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA
	PAN	PAN		PAN	PAN	PAN	PAN

	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
COMIDA	CALABACIN CON PISTO SIN CREMA DE ZANAHORIAS	ENSALADA MIXTA S/ACEITE	PASTA SALTEADA SIN YOR	LEGUMBRE C/ARROZ Y VEI	PURE DE PATATAS	PASTA CON BECHAMEL	
	TORTILLA DE CHAMPIÑON	FIDEGUA CON VERDURAS	PURE DE LEGUMBRES	TORTILLA FRANCESA	QUESO BURGOS 3 R	LEGUMBRE C/ARROZ Y VEI	CREMA CALABACIN
	G-LECHUGA	FLAN	FRUTA VARIADA	G-ARROZ BLANCO	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	ALMENDRAS
	MELOCOTON CONSERVA	FRUTA VARIADA	PAN	FRUTA VARIADA	FLAN	FLAN	FRUTA VARIADA
	YOGUR SABOR	PAN	YOGUR SABOR	FLAN	PAN	PAN	HELADO
	PAN	X	X	PAN	X	X	PAN
CENA	PANACHE S/CARNE NI GRAS	JUDIAS VERDES CON TOM	ACELGAS CON PATATAS R	CREMA CALABACIN	JUDIAS VERDES CON PATAT	CREMA DE ZANAHORIAS	CREMA DE ESPINACAS
	ARROZ C/TOMAT S/ GRAS	TORTILLA PAISANA SIN CAI	CROQUETAS DE VERDURA	CANELONES DE PISTO	TORTILLA DE CHAMPIÑON	COLIFLOR REHOGA	TORTILLA FRANCESA
	ALMENDRAS	G-TOMATE	G-TOMATE	QUESO BURGOS 3 R	G-LECHUGA Y TOMATE	ALMENDRAS	G-TOMATE
	NATILLAS	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	NATILLAS	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA
	FRUTA VARIADA	NATILLAS	HELADO	YOGUR SABOR	FRUTA VARIADA	YOGUR SABOR	NATILLAS
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN

COMIDA	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
	CALABACIN CON PISTO	SOPA DE PESCADO	PURE DE LEGUMBRES 1/2 I	MENESTRA 1/2 R	SOPA CASTELLANA 1/2 R	PURE DE PATATAS 1/2 R	CREMA DE CALABACIN 1/2 R
	TERNERA ASADA 100 G	CERDO LOMO PLANCHA 100 G	TERNERA RAGOUT 100 GR	PESCADO HORNO 100 G	POLLO HERVIDO 200 G	PAVO ROTI 100 G	PESCADO 100 G
	G-ARROZ BLANCO	G-PATATAS VAPOR	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	G-ZANAHORIAS	G-LECHUGA
	YOGUR NATURAL	FRUTA DE DIABETICO	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO
	BISCOTE	BISCOTE	--	X	X	BISCOTE	BISCOTE
	EDULCORANTE						
CENA	MENESTRA 1/2 R	CREMA DE CHAMPIÑONES	ACELGAS CON PATATAS V.	SOPA MINSTRONE	JUDIAS VERDE CON PATAT	COLIFLOR 1/2 R	SOPA DE PASTA
	PAVO RAGOUT 100 GR	MERLUZA FILETE PLANCHA 100 G	POLLO FTE PLANCHA 100 G	FILETE RUSO 100 G	CERDO LOMO PLANCHA 100 G	TORTILLA FRANCESA 1 HU	POLLO ASADO 200 G
	FRUTA DE DIABETICO	G-LECHUGA	G-LECHUGA	G-ZANAHORIAS	G-LECHUGA Y TOMATE	G-TOMATE	G-TOMATE
	PAN	PERA O MANZANA	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO
	YOGUR NATURAL	FRUTA DE DIABETICO	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
	EDULCORANTE	PAN	YOGUR NATURAL DESNAT.	YOGUR NATURAL DESNAT.	YOGUR NATURAL DESNAT.	YOGUR NATURAL DESNAT.	YOGUR NATURAL DESNATADO
					EDULCORANTE		

**Dieta: 39 - 39 NIÑOS DIABÉTICOS**

COMIDA	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
	PATATAS CON COSTILLAS	FIDEGUA	CREMA PARMENTIER	PASTA SALTEADA CON TOI	CREMA DE ZANAHORIAS	ARROZ MARINERA	CREMA CALABACIN
	TERNERA ASADA	CERDO LOMO PLAN S/HAR	TERNERA FTE PLANCHAS	PESCADO PLANCHAS SIN H/	POLLO ASADO	PAVO ROTI SIN HARINA/GLU	CERDO MAZA ASADA S/HARI/GLU
	G-ARROZ BLANCO	G-PATATAS FRITAS	G-ARROZ BLANCO	G-PATATAS FRITAS	G-LECHUGA Y TOMATE	G-LECHUGA	G-PATATAS VAPOR
	YOGUR NATURAL	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
	EDULCORANTE						
CENA	CREMA VERDURAS	CREMA DE CHAMPIÑONES	ACELGAS CON PATATAS V.	CREMA CALABACIN	JUDIAS VERDES CON PATAS	SOPA DE FIDEOS C/PICADILLO	SOPA DE PASTA
	PAVO FTE PLANC S/HARI/G	TORTILLA FRANCESA	POLLO FILETE PLANCHAS	FILETES RUSOS	CERDO LOMO PLANCHAS	TORTILLA DE PATATAS	POLLO ASADO 200 G
	FRUTA DE DIABETICO	G-LONCHA DE YOR	G-TOMATE	G-TOMATE FRITO	G-LECHUGA Y TOMATE	G-TOMATE	G-TOMATE
	PAN	G-TOMATE	YOGUR NATURAL DESNAT.	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO
		FRUTA DE DIABETICO	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
		PAN					

**Dieta: 40 - 40 TURMIX DE NIÑOS**

COMIDA	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
	TURMIX DE TERNERA C/VE	TURMIX DE TERNERA C/VE	TURMIX DE PESCADO C/VE	TURMIX DE TERNERA C/VE	TURMIX DE TERNERA C/VE	TURMIX DE POLLO C/VERD	TURMIX DE TERNERA C/VERDURAS
	YOGUR SABOR	FLAN	YOGUR SABOR	FLAN	FLAN	YOGUR SABOR	YOGUR SABOR
CENA	TURMIX DE POLLO C/VERD	TURMIX DE PESCADO C/VE	TURMIX DE POLLO C/VERD	TURMIX DE PESCADO C/VE	TURMIX DE YOR C/VERDUF	TURMIX DE PESCADO C/VE	TURMIX DE YOR C/VERDURAS
	FLAN	NATILLAS	YOGUR NATURAL	YOGUR SABOR	NATILLAS	NATILLAS	NATILLAS
			AZUCAR SOBRE				

## Dieta: 41 - 41 BAJA EN POTASIO

COMIDA	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
	SOPA DE PASTA	SOPA DE PESCADO	SOPA DE PASTA	PASTA SALTEADA CON YOI	SOPA CASTELLANA	ARROZ MARINERA	SOPA DE ARROZ
	TERNERA ASADA	CERDO LOMO PLANCHA	TERNERA GUISADA	PESCADO HORNO SIN PAT	POLLO ASADO	PAVO ROTI	PESCADO ASADO
	G-LECHUGA	G-ARROZ BLANCO	G-ARROZ BLANCO	G-ARROZ BLANCO	G-LECHUGA	G-LECHUGA	G-LECHUGA
	MELOCOTON CONSERVA	MEMBRILLO	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
CENA	SOPA DE ARROZ	SOPA DE FIDEOS C/PICADII	SOPA DE CEBOLLA	SOPA DE PASTA	CREMA REINA	SOPA DE FIDEOS C/PICADII	SOPA DE PASTA
	PAVO FILETE PLANCHA	TORTILLA FRANCESA	FRITURA PESCADO	FILETES RUSOS	CERDO LOMO PLANCHA	TORTILLA FRANCESA	POLLO ASADO
	G-LECHUGA	G-LECHUGA	G-LECHUGA	G-LECHUGA	G-ARROZ BLANCO	G-LECHUGA	G-ARROZ BLANCO
	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA	MEMBRILLO	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN

**Dieta: 43 - 43 SIN GLUTEN**

COMIDA	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02	
	PURE DE PATATAS SIN HARINA S/HARI/		CREMA DE ZANAHORIAS SIN HARINA S/HARI/	PURE DE LEGUMBES SIN HARINA S/HARI/	MENESTRA SIN YORBA S/HARI/	JUDIAS PINTAS SIN GLUTEN	ARROZ MARINERA SIN COLIFLORES S/HARI/	
	2 - CALABACIN C/PISTO SIN HARINA S/HARI/		2 - PASTA C/ TOMATE SIN HARINA S/HARI/	2 - CREMA PARMENTIER SIN HARINA S/HARI/	2 - PASTA SIN GLUTEN	2 - CREMA DE ZANAHORIA SIN HARINA S/HARI/	2 - POTE GALLEGOS SIN GLUTEN	2 - PATATAS CON ATUN SIN GLUTEN
	3 - .		3 - .	3 - .	3 - .	3 - .	3 - .	3 - .
	TERNERA FTE PLANCHAS SIN HARINA S/HARI/		CERDO LOMO PLAN SIN HARINA S/HARI/	CERDO BONITO C/TOMATE SIN HARINA S/HARI/	CERDO CHULETA PLAN SIN HARINA S/HARI/	POLLO HERVIDO SIN HARINA S/HARI/	PAVO FTE PLANCHAS SIN HARINA S/HARI/	PESCADO ASADO SIN HARINA S/HARI/
	2 - HUEVOS PORTUGUESES SIN HARINA S/HARI/		2 - SALMON PLANCHA SIN HARINA S/HARI/	2 - RAGOUT SIN GLUTEN	2 - PESCADO HORNO SIN GLUTEN	2 - TERNERA FRICANDO SIN HARINA S/HARI/	2 - CERDO FILETE PLANCHA SIN HARINA S/HARI/	2 - CERDO MAZA ASADA SIN HARINA S/HARI/
	3 - .		3 - .	3 - .	3 - .	3 - .	3 - .	3 - .
	G-LECHUGA SIN GLUTEN		G-PATATAS VAPOR SIN GLUTEN		G-PATATAS FRITAS SIN GLUTEN		G-ZANAHORIA SIN GLUTEN	
	2 - .		2 - G-PATATAS VAPOR SIN GLUTEN		2 - .		2 - G-LECHUGA SIN GLUTEN	
	3 - .		3 - .		3 - .		3 - .	
FRUTA VARIADA		FRUTA VARIADA		FRUTA VARIADA		FRUTA VARIADA		
2 - HELADO SIN GLUTEN		2 - HELADO SIN GLUTEN		2 - HELADO SIN GLUTEN		2 - HELADO SIN GLUTEN		
3 - NATILLAS SIN GLUTEN		3 - NATILLAS SIN GLUTEN		3 - NATILLAS SIN GLUTEN		3 - NATILLAS SIN GLUTEN		
4 - FLAN SIN GLUTEN		4 - FLAN SIN GLUTEN		4 - FLAN SIN GLUTEN		4 - FLAN SIN GLUTEN		
5 - YOGUR SIN GLUTEN		5 - YOGUR SIN GLUTEN		5 - YOGUR SIN GLUTEN		5 - YOGUR SIN GLUTEN		
6 - .		6 - .		6 - .		6 - .		
PAN SIN GLUTEN		PAN SIN GLUTEN		PAN SIN GLUTEN		PAN SIN GLUTEN		

CENA

MENESTRA SIN YOR/HARI// JUDIAS VER C/ TOMAT SIN ACELGAS C/ PATATAS S/H/ CREMA CALABACIN S/HAR JUDIAS VER C/PATAT SIN C CREMA DE ZANAHORIAS S PURE DE VERDURAS S/GLUTEN						
2 - SOPA DE ARROZ SIN F	2 - CREMA CHAMPIÑONE	2 - SOPA DE CEBOLLA SII	2 - ENSALADA MIXTA SIN	2 - SOPA DE PASTA SIN G	2 - COLIFLOR REHOGADA	2 - ACELGAS C/ PATATAS S/HARI/GLUT
3 - .	3 - .	3 - .	3 - .	3 - .	3 - .	3 - .
PAVO FTE PLANC S/HARI/G TORTILLA FRANCESA S/GL POLLO FTE PLANCHA SIN I FILETES RUSOS SIN GLUTI CERDO LOMO PLAN S/HAR TORTILLA PATATAS SIN GI POLLO ASADO SIN HARINA/GLUTEN						
2 - YOR Y 3 BURGOS SIN	2 - MERLUZA FTE PLANC/	2 - FRITURA DE PESCADO	2 - TORRTILLA DE CHAMF	2 - PESCADO PLANCHA S	2 - MERLUZA FTE PLANC/	2 - TORTILLA DE BONITO SIN GLUTEN
3 - .	3 - .	3 - .	3 - .	3 - .	3 - .	3 - .
G-TOMATE SIN GLUTEN	G-TOMATE SIN GLUTEN	G-PATATAS VAPOR SIN GL	G-ZANAHORIA SIN GLUTEN	ARROZ BLANCO SIN GLUTI	G-TOMATE SIN GLUTEN	ARROZ BLANCO SIN GLUTEN
2 - G-ZANAHORIA SIN GLI	2 - G-LECHUGA SIN GLUT	2 - G-TOMATE SIN GLUTE	2 - G-TOMATE SIN GLUTE	2 - G-LECHUGA Y TOMAT	2 - G-LECHUGA SIN GLUT	2 - G-TOMATE SIN GLUTEN
YOGUR SIN GLUTEN	3 - .	3 - .	3 - .	3 - .	3 - .	3 - .
2 - HELADO SIN GLUTEN	YOGUR SIN GLUTEN	YOGUR SIN GLUTEN	YOGUR SIN GLUTEN	YOGUR SIN GLUTEN	YOGUR SIN GLUTEN	YOGUR SIN GLUTEN
3 - NATILLAS SIN GLUTEN	2 - HELADO SIN GLUTEN	2 - HELADO SIN GLUTEN	2 - HELADO SIN GLUTEN	2 - HELADO SIN GLUTEN	2 - HELADO SIN GLUTEN	2 - HELADO SIN GLUTEN
4 - FLAN SIN GLUTEN	3 - NATILLAS SIN GLUTEN	3 - NATILLAS SIN GLUTEN	3 - NATILLAS SIN GLUTEN	3 - NATILLAS SIN GLUTEN	3 - NATILLAS SIN GLUTEN	3 - NATILLAS SIN GLUTEN
5 - FRUTA VARIADA	4 - FLAN SIN GLUTEN	4 - FLAN SIN GLUTEN	4 - FLAN SIN GLUTEN	4 - FLAN SIN GLUTEN	4 - FLAN SIN GLUTEN	4 - FLAN SIN GLUTEN
6 - .	5 - FRUTA VARIADA	5 - FRUTA VARIADA	5 - FRUTA VARIADA	5 - FRUTA VARIADA	5 - FRUTA VARIADA	5 - FRUTA VARIADA
PAN SIN GLUTEN	6 - .	6 - .	6 - .	6 - .	6 - .	6 - .
	PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN



## ANEXO III 4º (1ª SEMANA VERANO)

### Dieta: 01 - 1 LÍQUIDA CLARA

	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
COMIDA	CONSOME MANZANILLA AZUCAR SOBRE ZUMO INDIVIDUAL	CONSOME MANZANILLA AZUCAR SOBRE ZUMO INDIVIDUAL	CONSOME MANZANILLA AZUCAR SOBRE ZUMO INDIVIDUAL	CONSOME MANZANILLA AZUCAR SOBRE ZUMO INDIVIDUAL	CONSOME MANZANILLA AZUCAR SOBRE ZUMO INDIVIDUAL	CONSOME MANZANILLA AZUCAR SOBRE ZUMO INDIVIDUAL	CONSOME MANZANILLA AZUCAR SOBRE ZUMO INDIVIDUAL
CENA	CONSOME MANZANILLA AZUCAR SOBRE ZUMO INDIVIDUAL	CONSOME MANZANILLA AZUCAR SOBRE ZUMO INDIVIDUAL	CONSOME MANZANILLA AZUCAR SOBRE ZUMO INDIVIDUAL	CONSOME MANZANILLA AZUCAR SOBRE ZUMO INDIVIDUAL	CONSOME MANZANILLA AZUCAR SOBRE ZUMO INDIVIDUAL	CONSOME MANZANILLA AZUCAR SOBRE ZUMO INDIVIDUAL	CONSOME MANZANILLA AZUCAR SOBRE ZUMO INDIVIDUAL

### Dieta: 02 - 2 LÍQUIDA COMPLETA

	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
COMIDA	CONSOME SOPA DE ARROZ YOGUR SABOR	CONSOME PURE DE PATATAS Y ZANAHORIAS FLAN	SOPA DE PASTA PURE DE PATATAS YOGUR SABOR	CONSOME CREMA CALABACIN FLAN	CONSOME PURE DE PATATAS FLAN	CONSOME SOPA DE ARROZ FLAN	SOPA DE PASTA CREMA DE ZANAHORIAS HELADO
CENA	SOPA DE PASTA CREMA DE AVE NATILLAS	SOPA DE FIDEOS C/PICADILLO CREMA VERDURAS NATILLAS	SOPA DE ARROZ CREMA DE PUERROS HELADO	SOPA DE FIDEOS C/PICADILLO CREMA VERDURAS YOGUR SABOR	SOPA DE PASTA CREMA DE CHAMPIÑONES NATILLAS	CREMA VERDURAS CONSOME YOGUR SABOR	SOPA DE PICADILLO C/ARROZ CREMA DE CHAMPIÑONES NATILLAS

### Dieta: 03 - 3 SEMIBLANDA

	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
COMIDA	SOPA DE ARROZ MERLUZA FILETE PLANCHA G-ZANAHORIAS YOGUR SABOR PAN X	PASTA SALTEADA CON YOGUR TERNERA ASADA 100 G G-ARROZ BLANCO FLAN PAN X	PURE DE PATATAS PESCADO ASADO 100 G G-ZANAHORIAS MOUSSE PAN	CREMA CALABACIN POLLO ASADO 200 G G-PASTA SALTEADA FLAN PAN	PURE DE PATATAS PAVO FILETE PLANCHA 100 G G-CHAMPIÑON Y ZANAHORIAS CUAJADA PAN AZUCAR SOBRE	SOPA DE ARROZ YOGUR Y BURGOS G-ZANAHORIAS MEMBRILLO PAN	CREMA DE ZANAHORIAS POLLO HERVIDO 200 G HELADO DE VAINILLA PAN X
CENA	CREMA DE AVE TORTILLA FRANCESA 1 HUEVO G-PATATAS VAPOR MEMBRILLO PAN	SOPA DE FIDEOS C/PICADILLO LA CON GALLEGA (SIN PIMIENTA) G-CHAMPIÑON Y ZANAHORIAS ARROZ CON LECHE PAN	CREMA DE PUERROS MERLUZA FILETE PLANCHA G-PATATAS VAPOR HELADO DE VAINILLA PAN	SOPA DE FIDEOS C/PICADILLO POLLO AL OPORTO 100 G G-ARROZ BLANCO MEMBRILLO PAN	SOPA DE PASTA GALLO PLANCHA 100 G G-PATATAS VAPOR NATILLAS PAN	CREMA DE AVE TORTILLA FRANCESA 1 HUEVO G-ARROZ BLANCO YOGUR SABOR PAN	SOPA DE PICADILLO C/ARROZ PESCADO PLANCHA 100 G G-ZANAHORIAS NATILLAS PAN

### Dieta: 04 - 4 BLANDA GÁSTRICA

	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
COMIDA	SOPA DE ARROZ MERLUZA FILETE PLANCHA G-ZANAHORIAS YOGUR SABOR PAN	PASTA SALTEADA CON YOGUR TERNERA ASADA G-ARROZ BLANCO FLAN PAN	PURE DE PATATAS PESCADO ASADO G-ZANAHORIAS COMPOTA CON AZUCAR PAN	CREMA CALABACIN POLLO ASADO G-PASTA SALTEADA MELOCOTON CONSERVA PAN	PURE DE PATATAS PAVO FILETE PLANCHA G-CHAMPIÑON Y ZANAHORIAS ARROZ CON LECHE PAN	SOPA DE ARROZ PESCADO ASADO FLAN PAN X	CREMA DE ZANAHORIAS POLLO HERVIDO MELOCOTON CONSERVA PAN X

CENA	CREMA DE AVE	SOPA DE FIDEOS C/PICAD	CREMA DE PUERROS	SOPA DE FIDEOS C/PICAD	CREMA DE CHAMPIÑONES	CREMA DE AVE	SOPA DE PICADILLO C/ARROZ
	TORTILLA FRANCESA	POLLO FILETE PLANCHA	MERLUZA FILETE PLANCHA	YOR OPORTO	GALLO PLANCHA	TORTILLA FRANCESA	PESCADO PLANCHA
	G-PATATAS VAPOR	G-CHAMPIÑON Y ZANAHOI	G-PATATAS VAPOR	G-ARROZ BLANCO	G-PATATAS VAPOR	G-ARROZ BLANCO	G-ZANAHORIAS
	NATILLAS	ARROZ CON LECHE	HELADO DE VAINILLA	ACTIMEL	NATILLAS	YOGUR SABOR	NATILLAS
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
Dieta: 05 - 5 POBRE EN RESIDUOS							
COMIDA	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
	CONSOME	CONSOME	CONSOME	CONSOME	CONSOME	CONSOME	CONSOME
	MERLUZA FILETE PLANCHA	TERNERA FILETE PLANCHA	PESCADO PLANCHA	CERDO LOMO PLANCHA	PAVO FILETE PLANCHA	TERNERA FILETE PLANCHA	POLLO FILETE PLANCHA
	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL
	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE
CENA	CONSOME	CONSOME	CONSOME	CONSOME	CONSOME	CONSOME	CONSOME
	TERNERA FILETE PLANCHA	POLLO FILETE PLANCHA	MERLUZA FILETE PLANCHA	TORTILLA FRANCESA	GALLO PLANCHA	TORTILLA FRANCESA	PESCADO PLANCHA
	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL
	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE
Dieta: 06 - 6 POBRE SIN RESIDUOS							
COMIDA	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
	SOPA DE ARROZ	PASTA SALTEADA CON YC	PURE DE PATATAS	CREMA CALABACIN	PURE DE PATATAS	SOPA DE ARROZ	CREMA DE ZANAHORIAS
	MERLUZA FILETE PLANCHA	TERNERA ASADA	ALBONDIGAS DE AVE	POLLO ASADO	PAVO FILETE PLANCHA	TERNERA FILETE PLANCHA	POLLO HERVIDO
	G-ZANAHORIAS	G-ARROZ BLANCO	G-ZANAHORIAS	G-PASTA SALTEADA	G-CHAMPIÑON Y ZANAHOI	G-ZANAHORIAS	HELADO DE VAINILLA
	YOGUR NATURAL	FLAN	YOGUR NATURAL	FLAN	FLAN	YOGUR NATURAL	PAN
CENA	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	X
	AZUCAR SOBRE	X	AZUCAR SOBRE			AZUCAR SOBRE	
CENA	CREMA DE AVE	SOPA DE FIDEOS C/PICAD	SOPA DE ARROZ	SOPA DE FIDEOS C/PICAD	SOPA DE PASTA	CREMA DE AVE	SOPA DE PICADILLO C/ARROZ
	TORTILLA FRANCESA	POLLO FILETE PLANCHA	MERLUZA FILETE PLANCHA	YOR OPORTO	GALLO PLANCHA	TORTILLA FRANCESA	PESCADO PLANCHA
	G-PATATAS VAPOR	G-ARROZ BLANCO	G-PATATAS VAPOR	G-ARROZ BLANCO	G-PATATAS VAPOR	G-ARROZ BLANCO	G-ZANAHORIAS
	NATILLAS	NATILLAS	HELADO DE VAINILLA	YOGUR NATURAL	NATILLAS	YOGUR NATURAL C	NATILLAS
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
CENA	X			AZUCAR SOBRE		EDULCORANTE	
Dieta: 07 - 7 POBRE RESIDU Y GRASA							
COMIDA	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
	SOPA DE ARROZ	PASTA SALTEADA CON YC	PURE DE PATATAS	CREMA CALABACIN	PURE DE PATATAS	SOPA DE ARROZ	CREMA DE ZANAHORIAS
	MERLUZA FILETE PLANCHA	TERNERA ASADA	PESCADO ASADO	POLLO ASADO	PAVO FILETE PLANCHA	TERNERA FILETE PLANCHA	POLLO HERVIDO
	G-ZANAHORIAS	G-ARROZ BLANCO	YOGUR NATURAL DESNAT	G-PASTA SALTEADA	G-CHAMPIÑON Y ZANAHOI	G-ZANAHORIAS	YOGUR NATURAL DESNATADO
	YOGUR NATURAL DESNAT	MEMBRILLO	PAN	POSTRE LACTEO DIABETIC	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT	PAN
CENA	PAN	PAN	G-ZANAHORIAS	PAN	PAN	PAN	X
CENA	CREMA DE ZANAHORIAS	SOPA DE FIDEOS C/PICAD	SOPA DE ARROZ	SOPA DE FIDEOS C/PICAD	SOPA DE PASTA	CREMA DE AVE	SOPA DE PICADILLO C/ARROZ
	TORTILLA FRANCESA	POLLO FILETE PLANCHA	MERLUZA FILETE PLANCHA	TORTILLA FRANCESA	GALLO PLANCHA	TORTILLA FRANCESA	PESCADO PLANCHA
	G-PATATAS VAPOR	G-ARROZ BLANCO	G-PATATAS VAPOR	G-ARROZ BLANCO	G-PATATAS VAPOR	G-ARROZ BLANCO	G-ZANAHORIAS
	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT	MEMBRILLO	TARRINA DE MANZANA	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNATADO C
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN

Dieta: 08 - 8 POBRE EN GRASA

COMIDA	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
	PURE DE LEGUMBRES	ACELGAS CON PATATAS V	PURE DE PATATAS	MENESTRA DE VERDURAS	ARROZ TRES DELICIAS	SOPA DE ARROZ	SOPA DE PASTA
	MERLUZA FILETE PLANCH	TERNERA ASADA	PESCADO ASADO	POLLO ASADO	PAVO FILETE PLANCHA	TERNERA RAGOUT	POLLO HERVIDO
	G-ZANAHORIAS	G-ARROZ BLANCO	G-ZANAHORIAS	G-TOMATE	G-CHAMPIÑON Y ZANAHOI		FRUTA VARIADA
	YOGUR DESNATADO SAB	YOGUR DESNATADO SAB	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	YOGUR DESNATADO SAB	MELOCOTON CONSERVA	PAN
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	X
CENA	ENSALADA DE LAZOS	PANACHE DE VERDURAS	ENSALADA DE ARROZ	CREMA VERDURAS	ENSALADA ARLESIANA	CREMA DE AVE	SOPA DE PICADILLO C/ARROZ
	TERNERA FILETE PLANCH	POLLO FILETE PLANCHA	MERLUZA FILETE PLANCH	YOR OPORTO	GALLO PLANCHA	PAVO FILETE PLANCHA	PESCADO PLANCHA
	G-TOMATE	G-CHAMPIÑON Y ZANAHOI	G-PATATAS VAPOR	G-ARROZ BLANCO	G-PATATAS VAPOR	G-ARROZ BLANCO	G-LECHUGA
	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	YOGUR DESNATADO SAB	MEMBRILLO	FRUTA VARIADA	YOGUR DESNATADO SAB	FRUTA VARIADA
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN

Dieta: 09 - 9 SIN GRASA

COMIDA	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
	SOPA DE ARROZ SIN GRA	ACELGAS C/ PATAT VAPO	PURE DE PATATAS SIN GR	MENESTRA DE VERDURAS	PURE DE PATATAS SIN GR	SOPA DE ARROZ SIN GRA	SOPA DE PASTA SIN GRASA
	MERLUZA FTE PLAN S/GR	TERNERA ASADA 100 G S/	PESCADO ASADO 100 G SI	POLLO ASADO 200 G S/GR	PAVO FTE PLANCHA 100 G	TERNERA FTE PLANCHA 1	POLLO HERVIDO SIN GRASA 200 G
	G-ZANAHORIAS SIN GRAS	G-ARROZ BLANCO SIN GR	G-ZANAHORIAS SIN GRAS	G-PASTA SALTEADA SIN G	G-CHAMPIÑON Y ZANAHOI	G-ZANAHORIAS SIN GRAS	FRUTA VARIADA
	YOGUR DESNATADO SAB	YOGUR DESNATADO SAB	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	YOGUR DESNATADO SAB	MELOCOTON CONSERVA	PAN
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	X
CENA	ENSALADA LAZOS SIN GR	PANACHE DE VERDURAS	ENSALADA DE ARROZ SIN	CREMA DE VERDURAS SIN	ENSALADA ARLESIANA S/C	CREMA DE AVE SIN GRAS	SOPA ARROZ C/PICADILLO S/GRASA
	TERNERA FTE PLANCHA 1	POLLO FTE PLANCHA S/G	MERLUZA FILETE PLANCH	REVUELT ESPARRA 1 HUE	GALLO PLANCHA 100 G	PAVO FTE PLANCHA 100 G	PESCADO PLANCHA 100 G S/GRASA
	G-PATATAS VAPOR SIN G	G-CHAMPIÑON Y ZANAHOI	G-PATATAS VAPOR SIN G	G-ARROZ BLANCO SIN GR	G-PATATAS VAPOR SIN G	G-ARROZ BLANCO SIN GR	G-LECHUGA SIN GRASA
	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	YOGUR DESNATADO SAB	MEMBRILLO	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
	X						

Dieta: 10 - 10 POBRE EN COLESTEROL

COMIDA	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
	PURE DE LEGUMBRES	ACELGAS CON PATATAS V	PURE DE PATATAS	MENESTRA DE VERDURAS	ARROZ TRES DELICIAS	SOPA DE ARROZ	CREMA DE ZANAHORIAS
	MERLUZA FILETE PLANCH	TERNERA ASADA	PESCADO ASADO	POLLO ASADO	PAVO FILETE PLANCHA	TERNERA RAGOUT	POLLO HERVIDO
	G-ZANAHORIAS	G-ARROZ BLANCO	FRUTA VARIADA	G-PASTA SALTEADA	G-CHAMPIÑON Y ZANAHOI		FRUTA VARIADA
	YOGUR DESNATADO SAB	YOGUR DESNATADO SAB	PAN	FRUTA VARIADA	YOGUR DESNATADO SAB	FRUTA VARIADA	PAN
	PAN	PAN	G-PIMIENTO ASADO	PAN	PAN	PAN	X
CENA	ENSALADA DE LAZOS	PANACHE DE VERDURAS	ENSALADA DE ARROZ	CREMA VERDURAS	ENSALADA ARLESIANA	CREMA VERDURAS	BROCOLI AJOARRIERO
	TERNERA FILETE PLANCH	POLLO FILETE PLANCHA	MERLUZA FILETE PLANCH	YOR OPORTO	GALLO PLANCHA	PAVO FILETE PLANCHA	PESCADO PLANCHA
	G-TOMATE	G-CHAMPIÑON Y ZANAHOI	G-PATATAS VAPOR	G-ARROZ BLANCO	G-PATATAS VAPOR	G-ARROZ BLANCO	G-LECHUGA
	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	YOGUR DESNATADO SAB	MEMBRILLO	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN

	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
COMIDA	PURE DE LEGUMBRES 1/2	ACELGAS CON PATATAS 1	SOPA DE PASTA	ENSALADA DEL CHEF 1/2	ARROZ TRE DELICIAS 1/2	SOPA DE ARROZ	CREMA DE ZANAHORIAS 1/2 R
	MERLUZA FILETE PLANCH	TERNERA ASADA 100 G	ALBONDIGAS DE AVE 100	POLLO ASADO 200 G	PAVO FILETE PLANCHA 10	TERNERA RAGOUT 100 G	FRITURA PESCADO 100 G
	G-ZANAHORIAS	G-ARROZ BLANCO	G-ZANAHORIAS	FRUTA DE DIABETICO	G-LECHUGA	.	G-TOMATE
	YOGUR NATURAL DESNAT	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	BISCOTE	YOGUR NATURAL DESNAT	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO
	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	G-TOMATE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE

Dieta: 12 - 12 1500 CALORIAS

CENA	ENSALADA DE LAZOS	PANACHE 1/2 R	ENSALADA DE ARROZ 1/2	CREMA VERDURAS 1/2 R	CREMA DE CHAMPIÑONES	CREMA VERDURAS	BROCOLI AJOARRIERO 1/2R
	TORTILLA FRANCESA 1 HL	POLLO FTE PLANCHA 100 G	MERLUZA FILETE PLANCH	YOR AL OPORTO 100 G	GALLO PLANCHA 100 G	TORTILLA FRANCESA 1 HL	PESCADO PLANCHA 100 G
	G-TOMATE	G-TOMATE	G-LECHUGA	G-TOMATE	G-LECHUGA Y TOMATE	G-ARROZ BLANCO	G-ZANAHORIAS
	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	YOGUR NATURAL DESNAT	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN

Dieta: 13 - 13 2200/2400 CALORIAS

CENA	ENSALADA DE LAZOS	PANACHE DE VERDURAS	ENSALADA DE ARROZ	CREMA VERDURAS	CREMA DE CHAMPIÑONES	CREMA VERDURAS	BROCOLI AJOARRIERO
	TORTILLA DE BONITO	POLLO FILETE PLANCHA	MERLUZA FILETE PLANCH	YOR OPORTO	TERNERA ALETA RELLEN/	TORTILLA FRANCESA	CERDO MAZA ASADA
	G-TOMATE	G-CHAMPIÑON Y ZANAHO	G-PATATAS VAPOR	G-TOMATE	FRUTA DE DIABETICO	G-ARROZ BLANCO	G-ZANAHORIAS
	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	YOGUR NATURAL DESNAT	FRUTA DE DIABETICO	PAN	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO
	PAN	PAN	PAN	PAN		PAN	PAN

L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

COMIDA	SOPA DE ARROZ	PASTA SALTEADA CON YOCURTO	SOPA DE PASTA	PASTA SALTEADA SIN YOCURTO	ARROZ TRES DELICIAS	SOPA DE ARROZ	SOPA DE PASTA
	MERLUZA FILETE PLANCHADO	TERNERA ASADA 100 G	ALBONDIGAS DE AVE 100 G	POLLO ASADO 200 G	PAVO FILETE PLANCHA 100 G	TERNERA FILETE PLANCHADO	FRITURA PESCADO 100 G
	ESPARRAGOS VERDES HIGADO	G-ARROZ BLANCO	G-LECHUGA	G-LECHUGA	G-LECHUGA	G-LECHUGA	G-ARROZ BLANCO
	MELOCOTON CONSERVA	MEMBRILLO	PERA O MANZANA	MELOCOTON CONSERVA	PERA O MANZANA	MELOCOTON CONSERVA	PERA O MANZANA
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN

CENA	CREMA DE AVE	SOPA DE FIDEOS C/PICAD	SOPA DE ARROZ	SOPA DE FIDEOS C/PICAD	SOPA DE PASTA	CREMA DE AVE	SOPA DE PICADILLO C/ARROZ
	TORTILLA FRANCESA 1 HL	POLLO FTE PLANCHA 100 G	MERLUZA FILETE PLANCH	YOR AL OPORTO 100 G	GALLO PLANCHA 100 G	TORTILLA FRANCESA 1 HL	PESCADO PLANCHA 100 G
	G-LECHUGA	G-ARROZ BLANCO	G-LECHUGA	G-ARROZ BLANCO	G-LECHUGA Y TOMATE	G-ARROZ BLANCO	G-LECHUGA
	TARRINA DE MANZANA	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA	MEMBRILLO	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
<b>Dieta: 15 - 15 40 GRS PROTEINAS</b>							
COMIDA	<b>L01</b>	<b>M01</b>	<b>X01</b>	<b>J01</b>	<b>V01</b>	<b>S01</b>	<b>D01</b>
	SOPA DE ARROZ	PASTA SALTEADA CON YC	SOPA DE PASTA	PASTA SALTEADA SIN YOF	ARROZ TRES DELICIAS	SOPA DE ARROZ	SOPA DE PASTA
	MERLUZA FILETE PLANCH	TERNERA ASADA 50 G	ALBONDIGAS DE AVE 50 G	POLLO ASADO 100 G	PAVO FILETE PLANCHA 50	TERNERA FILETE PLANCH	FRITURA PESCADO 50 G
	ESPARRAGOS VERDES HC	G-ARROZ BLANCO	G-LECHUGA	G-LECHUGA	G-LECHUGA	G-LECHUGA	G-ARROZ BLANCO
CENA	MELOCOTON CONSERVA	MEMBRILLO	PERA O MANZANA	MELOCOTON CONSERVA	PERA O MANZANA	MELOCOTON CONSERVA	PERA O MANZANA
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
	CREMA DE AVE	SOPA DE FIDEOS C/PICAD	SOPA DE ARROZ	SOPA DE FIDEOS C/PICAD	SOPA DE PASTA	CREMA DE AVE	SOPA DE PICADILLO C/ARROZ
	TORTILLA FRANCESA 1 HL	POLLO FTE PLANCHA 50 G	MERLUZA FILETE PLANCH	YOR AL OPORTO 50 G	GALLO PLANCHA 50 G	TORTILLA FRANCESA 1 HL	PESCADO PLANCHA 50 G
	G-LECHUGA	G-ARROZ BLANCO	G-LECHUGA	G-ARROZ BLANCO	G-LECHUGA Y TOMATE	G-ARROZ BLANCO	G-LECHUGA
	TARRINA DE MANZANA	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA	MEMBRILLO	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
<b>Dieta: 16 - 16 BASAL DE NIÑOS</b>							
COMIDA	<b>L01</b>	<b>M01</b>	<b>X01</b>	<b>J01</b>	<b>V01</b>	<b>S01</b>	<b>D01</b>
	LENTEJAS ESTOFADAS	PATATAS RIOJANA	LASAÑA CON PISTO Y ATU	PASTA SALTEADA CON TO	ARROZ CON TOMATE Y SA	PURE LEGUMBRES NIÑOS	CODITOS BOLOÑESA
	MERLUZA FILETE ROMAN/	TERNERA ASADA	ALBONDIGAS DE AVE	CERDO LOMO EMPANADO	CERDO CHULETA PLANCH	PESCADO PLANCHA	POLLO ASADO
	G-ZANAHORIAS	G-PATATAS FRITAS	FRUTA VARIADA	G-PATATAS FRITAS	G-LECHUGA	G-PATATAS FRITAS	G-PATATAS FRITAS
CENA	YOGUR SABOR	MOUSSE	PAN	FRUTA VARIADA	NATILLAS DE CHOCOLATE	FLAN	HELADO
	PAN	PAN	G-PATATAS FRITAS	PAN	PAN	PAN	PAN
	CREMA DE AVE	CREMA VERDURAS	ENSALADA DE ARROZ	SOPA DE FIDEOS C/PICAD	ENSALADA ARLESIANA	CREMA VERDURAS	SOPA DE PICADILLO C/ARROZ
	TORTILLA DE BONITO	POLLO FILETE PLANCHA	MERLUZA FILETE ROMAN/	REVUELTO DE ESPARRAG	PIZZA CON YORK	PAVO FILETE PLANCHA	CERDO MAZA ASADA
	G-PATATAS FRITAS	G-CHAMPIÑON Y ZANAHOI	G-PATATAS VAPOR	G-TOMATE	POSTRE LACTEO	G-ARROZ BLANCO	G-ZANAHORIAS
	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	HELADO	YOGUR SABOR	PAN	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA
	PAN	PAN	PAN	PAN		PAN	PAN
<b>Dieta: 17 - 17 BLANDA DE NIÑOS</b>							
COMIDA	<b>L01</b>	<b>M01</b>	<b>X01</b>	<b>J01</b>	<b>V01</b>	<b>S01</b>	<b>D01</b>
	SOPA DE ARROZ	PASTA SALTEADA CON YC	PURE DE PATATAS	CREMA CALABACIN	PURE DE PATATAS	SOPA DE ARROZ	CREMA DE ZANAHORIAS
	MERLUZA FILETE PLANCH	TERNERA ASADA	ALBONDIGAS DE AVE	POLLO ASADO	PAVO FILETE PLANCHA	YOR Y PAVO	POLLO ASADO
	G-ZANAHORIAS	G-ARROZ BLANCO	G-PATATAS VAPOR	G-PASTA SALTEADA	G-CHAMPIÑON Y ZANAHOI	FLAN	HELADO
CENA	YOGUR SABOR	MOUSSE	YOGUR SABOR	MELOCOTON CONSERVA	NATILLAS	PAN	PAN
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	G-ZANAHORIAS	G-ARROZ BLANCO
	CREMA DE AVE	SOPA DE FIDEOS C/PICAD	CREMA DE PUERROS	SOPA DE FIDEOS C/PICAD	CREMA DE CHAMPIÑONES	CREMA VERDURAS	SOPA DE PICADILLO C/ARROZ
	TORTILLA FRANCESA	POLLO FILETE PLANCHA	MERLUZA FILETE PLANCH	TORTILLA FRANCESA	GALLO PLANCHA	TORTILLA FRANCESA	PESCADO PLANCHA
	G-PATATAS VAPOR	G-CHAMPIÑON Y ZANAHOI	G-PATATAS VAPOR	G-ARROZ BLANCO	G-PATATAS VAPOR	G-LONCHA DE YOR	G-ZANAHORIAS
	FLAN	MELOCOTON CONSERVA	HELADO	YOGUR SABOR	POSTRE LACTEO	YOGUR SABOR	NATILLAS
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN

COMIDA	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
	PURE DE LEGUMBRES	PATATAS RIOJANA	LASAÑA CON PISTO Y ATÚ	CREMA CALABACIN	ARROZ TRES DELICIAS	ENSALADA DE POLLO	CODITOS BOLONESA
	MERLUZA FILETE PLANCH	CROQUETAS	PESCADO ASADO	POLLO A LA CREMA	PESCADO MARINERA	PESCADO ASADO	POLLO HERVIDO
	G-ZANAHORIAS	G-ARROZ BLANCO	MOUSSE	MELOCOTON CONSERVA	FLAN	FLAN	HELADO
	YOGUR SABOR	FLAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
	PAN	PAN	G-PIMIENTO ASADO	--	X	X	X
CENA	CREMA DE AVE	CREMA VERDURAS	ENSALADA DE ARROZ	GUISANTES A LA FRANCESE	CREMA DE CHAMPINONES	CREMA VERDURAS	SOPA DE PICADILLO C/ARROZ
	TORTILLA FRANCESA	LACON CON PATATA	CERDO JAMON BRASEADO	YOR OPORTO	TERNERA ALETA RELLEN/	HUEVOS BELLAVISTA	PESCADO PLANCHA
	G-PATATAS VAPOR	G-TOMATE	G-PATATAS VAPOR	G-ARROZ BLANCO	NATILLAS	YOGUR SABOR	G-LECHUGA
	NATILLAS	ARROZ CON LECHE	HELADO	YOGUR SABOR	PAN	PAN	NATILLAS
	PAN	PAN	PAN	PAN			PAN

COMIDA	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
	PURE DE LEGUMBRES	PURE DE PATATAS Y ZANAHORIAS	PURE DE PATATAS	CREMA CALABACIN	PURE DE PATATAS	PURE DE LEGUMBRES	CREMA DE ZANAHORIAS
	TURMIX DE PESCADO	TURMIX DE POLLO	TURMIX DE TERNERA	TURMIX DE PESCADO	TURMIX DE POLLO	TURMIX DE TERNERA	TURMIX DE HUEVO
	YOGUR SABOR	FLAN	TURMIX DE FRUTAS	FLAN	FLAN	FLAN	HELADO
CENA	CREMA DE AVE	CREMA VERDURAS	CREMA DE PUERROS	CREMA VERDURAS	CREMA DE CHAMPIÑONES	CREMA VERDURAS	CREMA DE CHAMPIÑONES
	TURMIX DE YORK	TURMIX DE YORK	TURMIX DE HUEVO	TURMIX DE TERNERA	TURMIX DE PESCADO	TURMIX DE YORK	TURMIX DE TERNERA
	TURMIX DE FRUTAS	NATILLAS	HELADO	YOGUR SABOR	TARRINA DE FRUTAS	YOGUR SABOR	NATILLAS

COMIDA	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
	PURE DE LEGUMBRES	PURE DE PATATAS Y ZANAHORIAS	PURE DE PATATAS	CREMA CALABACIN	PURE DE PATATAS	PURE DE LEGUMBRES	CREMA DE ZANAHORIAS
	TURMIX DE PESCADO	TURMIX DE POLLO	TURMIX DE TERNERA	TURMIX DE PESCADO	TURMIX DE POLLO	TURMIX DE TERNERA	TURMIX DE HUEVO
	YOGUR NATURAL	POSTRE LACTEO DIABETICO	YOGUR NATURAL DESNATADO	YOGUR NATURAL DESNATADO	YOGUR NATURAL	YOGUR NATURAL	YOGUR NATURAL DESNATADO
	EDULCORANTE				EDULCORANTE	EDULCORANTE	
CENA	CREMA DE AVE	CREMA VERDURAS	CREMA DE PUERROS	CREMA VERDURAS	CREMA DE CHAMPIÑONES	CREMA VERDURAS	CREMA DE CHAMPIÑONES
	TURMIX DE YORK	TURMIX DE YORK	TURMIX DE HUEVO	TURMIX DE TERNERA	TURMIX DE PESCADO	TURMIX DE YORK	TURMIX DE TERNERA
	TURMIX DE FRUTAS	YOGUR NATURAL DESNATADO	YOGUR NATURAL DESNATADO	YOGUR NATURAL DESNATADO	TURMIX DE FRUTAS	TARRINA DE FRUTAS	TURMIX DE FRUTAS
	YOGUR NATURAL DESNATADO	YOGUR NATURAL DESNATADO	YOGUR NATURAL DESNATADO	TURMIX DE FRUTAS	YOGUR NATURAL DESNATADO	YOGUR NATURAL DESNATADO	YOGUR NATURAL DESNATADO

[illegible]

Dieta: 22 - 22 NORMAL CON OBSERVAC

COMIDA	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
	GAZPACHO	PASTA SALTEADA CON YOGUR	ENSALADA DE LEGUMBRES	MENESTRA DE VERDURAS	ARROZ TRES DELICIAS	ENSALADA DE POLLO	JUDIAS VERDES CON TOMATE
	PIMIENTOS P. RELLENOS	CALAMARES ANDALUZA	PESCADO ASADO	CERDO LOMO PLANCHA	CERDO CHULETA PLANCHA	PESCADO ASADO	FRITURA PESCADO
	FRUTA VARIADA	G-TOMATE PARRILLA	FRUTA VARIADA	G-TOMATE	G-PIMIENTO ASADO	FRUTA VARIADA	G-TOMATE
	PAN	FRUTA VARIADA	PAN	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	PAN	FRUTA VARIADA
	X	PAN	G-PIMIENTO ASADO	PAN	PAN	X	PAN
CENA	ENSALADA DE LAZOS	PANACHE DE VERDURAS	ENSALADA DE ARROZ	GUISANTES A LA FRANCESA	ENSALADA ARLESIANA	CREMA VERDURAS	SOPA DE PICADILLO C/ARROZ
	ROLLITO DE POLLO	POLLO FILETE PLANCHA	MERLUZA FILETE ROMANA	REVUELTO DE ESPARRAGO	GALLO ANDALUZA	PAVO FILETE PLANCHA	CERDO MAZA ASADA
	G-PATATAS FRITAS	G-CHAMPIÑON Y ZANAHORIA	G-LECHUGA	G-TOMATE	G-LECHUGA Y TOMATE	G-ARROZ BLANCO	G-ZANAHORIAS
	YOGUR SABOR	YOGUR SABOR	YOGUR SABOR	YOGUR SABOR	YOGUR SABOR	YOGUR SABOR	YOGUR SABOR
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN

Dieta: 25 - 25 800 CALORIAS

COMIDA	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
	SOPA DE ARROZ	ACELGAS CON PATATAS 100 G	SOPA DE PASTA	CREMA DE CALABACIN 1/2 R	ARROZ TRES DELICIAS 1/2 R	SOPA DE ARROZ	CREMA DE ZANAHORIAS 1/2 R
	MERLUZA FILETE PLANCHA	TERNERA ASADA 100 G	ALBONDIGAS DE AVE 100 G	POLLO ASADO 200 G	PAVO FILETE PLANCHA 100 G	TERNERA RAGOUT 100 G	POLLO HERVIDO 200 G
	G-ZANAHORIAS	FRUTA DE DIABETICO	G-ZANAHORIAS	G-TOMATE	G-LECHUGA		YOGUR NATURAL DESNATADO
	YOGUR NATURAL DESNATADO	G-ARROZ BLANCO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	YOGUR NATURAL DESNATADO	FRUTA DE DIABETICO	X
CENA	ENSALADA DE LAZOS 1/2 R	PANACHE 1/2 R	ENSALADA DE ARROZ 1/2 R	CREMA VERDURAS 1/2 R	SOPA DE PASTA	CREMA VERDURAS 1/2 R	BROCOLI AJOARRIERO 1/2R
	TORTILLA FRANCESA 1 HL	POLLO FILETE PLANCHA 100 G	MERLUZA FILETE PLANCHA 100 G	REVUELTO DE ESPARRAGO AL OPORTO 100 G	GALLO PLANCHA 100 G	TORTILLA FRANCESA 1 HL	PESCADO PLANCHA 100 G
	G-TOMATE	G-TOMATE	G-LECHUGA	G-TOMATE	G-LECHUGA Y TOMATE	G-ARROZ BLANCO	G-ZANAHORIAS
	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	YOGUR NATURAL DESNATADO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO

Dieta: 26 - 26 POST-LARINGECTOMÍA

COMIDA	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
	PURE DE LEGUMBRES ESPESAS	PURE PATATAS Y ZANAHORIA	PURE DE PATATAS ESPESAS	CREMA DE CALABACIN ESPESA	PURE DE PATATAS ESPESAS	PURE DE LEGUMBRES ESPESAS	CREMA DE ZANAHORIAS ESPESA
	QUESO BURGOS 2 R	BOLITAS DE PESCADO	CROQUETAS SIN TROPEZO	PALITOS DE MERLUZA	QUESO BURGOS 2 R	CROQUETAS SIN TROPEZO	PALITOS DE MERLUZA
	YOGUR SABOR	FLAN	POSTRE LACTEO DIABETICO	FLAN	CUAJADA	NATILLAS	CUAJADA
					EDULCORANTE		EDULCORANTE
CENA	CREMA DE AVE ESPESA SIN TROPEZO	CREMA DE VERDURAS ESPESAS	CREMA DE PUERROS ESPESAS	CREMA DE VERDURAS ESPESAS	CREMA DE CHAMPIÑON ESPESA	CREMA DE PUERROS ESPESAS	CREMA DE CHAMPIÑON ESPESA
	TORTILLA FRANCESA MUY SUAVE	QUESO BURGOS 2 R	FILETE RUSSO COMPACTO	TORTILLA FRANCESA MUY SUAVE	BOLITAS DE PESCADO	TORTILLA FRANCESA MUY SUAVE	QUESO BURGOS 2 R
	TURMIX DE FRUTAS ESPESAS	YOGUR NATURAL	YOGUR NATURAL	MEMBRILLO	FLAN	YOGUR SABOR	TURMIX DE FRUTAS ESPESAS
	X	AZUCAR SOBRE	EDULCORANTE				

Dieta: 28 - 28 SINDROME DUMPING

COMIDA	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
	LENTEJAS ESTOFADAS	PASTA SALTEADA CON YOGUR	ENSALADA DE LEGUMBRES	MENESTRA DE VERDURAS	ARROZ TRES DELICIAS	ENSALADA DE POLLO	JUDIAS VERDES CON TOMATE
	MERLUZA FILETE PLANCHA	TERNERA ASADA	ALBONDIGAS DE AVE	POLLO ASADO	PESCADO MARINERA	PESCADO ASADO	POLLO ASADO
	G-ZANAHORIAS	G-ARROZ BLANCO	G-ZANAHORIAS	G-PASTA SALTEADA	YOGUR NATURAL DESNATADO	FRUTA VARIADA	G-ARROZ BLANCO
	YOGUR NATURAL	YOGUR NATURAL	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	PAN	PAN	YOGUR NATURAL DESNATADO
	PAN	PAN	PAN	PAN	X	X	PAN
CENA	EDULCORANTE	EDULCORANTE					X
	CREMA DE AVE	PANACHE DE VERDURAS	ENSALADA DE ARROZ	GUISANTES A LA FRANCESA	ENSALADA ARLESIANA	ENSALADILLA RUSA	BROCOLI AJOARRIERO
	TORTILLA DE BONITO	POLLO FILETE PLANCHA	CERDO JAMON BRASEADO	REVUELTO DE ESPARRAGO	TERNERA ALETA RELLENAS	PAVO FILETE PLANCHA	CERDO MAZA ASADA
	G-PATATAS VAPOR	G-TOMATE	G-PATATAS VAPOR	G-ARROZ BLANCO	FRUTA VARIADA	G-ARROZ BLANCO	G-ZANAHORIAS
	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	YOGUR NATURAL DESNATADO	YOGUR NATURAL	PAN	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA
	PAN	PAN	PAN	PAN		PAN	PAN
	X			EDULCORANTE			

**Dieta: 29 - 29 POBRE EN OXALATOS**

	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
COMIDA	ESPARRAGOS VERDES HC	PASTA SALTEADA CON YC	SOPA DE PASTA	CREMA CALABACIN	PURE DE PATATAS	SOPA DE ARROZ	SOPA DE PASTA
	MERLUZA FILETE PLANCH	TERNERA ASADA	ALBONDIGAS DE AVE	POLLO ASADO	CERDO CHULETA PLANCH	PESCADO ASADO	FRITURA PESCADO
	G-LECHUGA	G-ARROZ BLANCO	G-LECHUGA	G-PASTA SALTEADA	G-LECHUGA	MELOCOTON CONSERVA	G-ARROZ BLANCO
	MELOCOTON CONSERVA	MEMBRILLO	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA	MEMBRILLO	PAN	PERA O MANZANA
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	X	PAN
CENA	CREMA DE AVE	SOPA DE FIDEOS C/PICAD	CREMA DE PUERROS	CREMA VERDURAS	SOPA DE PASTA	CREMA DE AVE	CREMA DE CHAMPIÑONES
	TORTILLA DE BONITO	POLLO FILETE PLANCHA	CERDO JAMON BRASEAD	TORTILLA FRANCESA	TERNERA ALETA RELLEN/	PAVO FILETE PLANCHA	CERDO MAZA ASADA
	G-PATATAS VAPOR	G-CHAMPIÑON Y ZANAHO	G-PATATAS VAPOR	G-ARROZ BLANCO	PERA O MANZANA	G-ARROZ BLANCO	G-ZANAHORIAS
	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	PERA O MANZANA	MEMBRILLO	PAN	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA
	PAN	PAN	PAN	PAN		PAN	PAN

**Dieta: 30 - 30 TURMIX POBRE RESIDU**

	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
COMIDA	CREMA DE ARROZ	CREMA DE ARROZ	PURE DE PATATAS	CREMA DE ZANAHORIAS	PURE DE PATATAS	CREMA DE ZANAHORIAS	CREMA DE ZANAHORIAS
	TURMIX DE PESCADO ARF	TURMIX DE POLLO C/ARR	TURMIX DE CARNE PATAT	TURMIX DE PESCADO ARF	TURMIX DE POLLO C/ARR	TURMIX DE CARNE PATAT	TURMIX DE HUEVO Y ARROZ PAT/ZA
	YOGUR NATURAL	YOGUR NATURAL	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL	YOGUR NATURAL DESNATADO
	EDULCORANTE	EDULCORANTE				EDULCORANTE	
CENA	CREMA DE ZANAHORIAS	PURE DE PATATAS	CREMA DE ZANAHORIAS	CREMA DE ARROZ	CREMA DE ZANAHORIAS	CREMA DE AVE	CREMA DE ARROZ
	TURMIX DE YOR C/ARROZ	TURMIX DE YOR C/ARROZ	TURMIX DE HUEVO Y ARR	TURMIX DE CARNE PATAT	TURMIX DE PESCADO ARF	TURMIX DE YOR C/ARROZ	TURMIX DE CARNE PATATA Y ZANAH
	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNATADO

**Dieta: 32 - 32 TRASPLANTE MÈDULA**

	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
COMIDA	LENTEJAS ESTOFADAS	PASTA SALTEADA CON YC	PURE DE PATATAS	CREMA CALABACIN	PATATAS CON ATUN	SOPA DE ARROZ	CODITOS BOLOÑESA
	MERLUZA FILETE PLANCH	TERNERA ASADA	ALBONDIGAS DE AVE	POLLO ASADO	PAVO FILETE PLANCHA	PESCADO ASADO	POLLO HERVIDO
	G-ZANAHORIAS	G-ARROZ BLANCO	G-ZANAHORIAS	G-PASTA SALTEADA	G-CHAMPIÑON Y ZANAHO	FLAN	HELADO
	YOGUR SABOR	FLAN	YOGUR SABOR	FLAN	FLAN	PAN	PAN
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN		X
CENA	CREMA DE AVE	CREMA VERDURAS	CREMA DE PUERROS	CREMA VERDURAS	CREMA DE CHAMPIÑONES	CREMA DE AVE	CREMA DE CHAMPIÑONES
	TORTILLA FRANCESA	POLLO FILETE PLANCHA	CERDO JAMON BRASEAD	TORTILLA FRANCESA	TERNERA ALETA RELLEN/	PAVO FILETE PLANCHA	CERDO MAZA ASADA
	G-PATATAS VAPOR	G-CHAMPIÑON Y ZANAHO	G-PATATAS VAPOR	G-ARROZ BLANCO	NATILLAS	G-ARROZ BLANCO	G-ZANAHORIAS
	NATILLAS	NATILLAS	HELADO	YOGUR SABOR	PAN	YOGUR SABOR	NATILLAS
	PAN	PAN	PAN	PAN		PAN	PAN

**Dieta: 33 - 33 REFLUJO GASTROESOFÀ**

	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
COMIDA	SOPA DE ARROZ	PASTA SALTEADA CON YC	PURE DE PATATAS	CREMA CALABACIN	PURE DE PATATAS	SOPA DE ARROZ	CREMA DE ZANAHORIAS
	MERLUZA FILETE PLANCH	TERNERA ASADA	ALBONDIGAS DE AVE	POLLO ASADO	PAVO FILETE PLANCHA	PESCADO ASADO	POLLO HERVIDO
	G-ZANAHORIAS	G-ARROZ BLANCO	G-ZANAHORIAS	G-PASTA SALTEADA	G-CHAMPIÑON Y ZANAHO	FLAN	HELADO DE VAINILLA
	YOGUR SABOR	FLAN	PERA O MANZANA	MELOCOTON CONSERVA	FLAN	PAN	PAN
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	X	X
CENA	CREMA DE AVE	SOPA DE FIDEOS C/PICAD	CREMA DE PUERROS	CREMA VERDURAS	CREMA DE CHAMPIÑONES	CREMA VERDURAS	CREMA DE CHAMPIÑONES
	TORTILLA FRANCESA	POLLO FILETE PLANCHA	CERDO JAMON BRASEAD	TORTILLA FRANCESA	GALLO PLANCHA	PAVO FILETE PLANCHA	CERDO MAZA ASADA
	G-PATATAS VAPOR	G-CHAMPIÑON Y ZANAHO	G-PATATAS VAPOR	G-ARROZ BLANCO	NATILLAS	G-ARROZ BLANCO	G-ZANAHORIAS
	YOGUR NATURAL DESNAT	PERA O MANZANA	HELADO DE VAINILLA	YOGUR SABOR	PAN	YOGUR SABOR	NATILLAS
	PAN	PAN	PAN	PAN		PAN	PAN



Dieta: 34 - 34 MODULO A DE 6-12 M							
CON CENA	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
	TURMIX DE POLLO 50 G	TURMIX DE POLLO 50 G	TURMIX DE TERNERA 50 G	TURMIX DE TERNERA 50 G	TURMIX DE POLLO 50 G	TURMIX DE TERNERA 50 G	TURMIX DE POLLO 50 G
CENA	POTITO O TRITURADO	POTITO O TRITURADO	POTITO O TRITURADO	POTITO O TRITURADO	POTITO O TRITURADO	POTITO O TRITURADO	POTITO O TRITURADO
Dieta: 35 - 35 MODULO B DE 12-24 M							
COMIDA	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
	TURMIX DE PESCADO 50 G	TURMIX DE POLLO 50 G	TURMIX DE TERNERA 50 G	TURMIX DE PESCADO 50 G	TURMIX DE POLLO 50 G	TURMIX DE TERNERA 50 G	TURMIX DE PESCADO 50 G
CENA	YOGUR SABOR	YOGUR SABOR	YOGUR SABOR	YOGUR SABOR	YOGUR SABOR	YOGUR SABOR	YOGUR SABOR
	PURE VARIADO	PURE VARIADO	PURE VARIADO	PURE VARIADO	PURE VARIADO	PURE VARIADO	PURE VARIADO
	TORTILLA FRANCESA	YOR 50 G	TORTILLA FRANCESA 1 HL	YOR 50 G	MERLUZA FTE ROMANA 50 G	TORTILLA FRANCESA 1 HL	POLLO HERVIDO 100 G
	YOGUR SABOR	YOGUR SABOR	YOGUR SABOR	YOGUR SABOR	YOGUR SABOR	YOGUR SABOR	YOGUR SABOR
CENA	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
Dieta: 36 - 36 MODULO C MAS 24 M							
COMIDA	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
	SOPA DE ARROZ	PASTA SALTEADA CON YOR	PURE DE PATATAS	CREMA CALABACIN	PURE DE PATATAS	SOPA DE ARROZ	CREMA DE ZANAHORIAS
	MERLUZA FILETE PLANCH	TERNERA ASADA	ALBONDIGAS DE AVE	POLLO ASADO	PAVO FILETE PLANCHA	YOR Y PAVO	POLLO ASADO
	G-ZANAHORIAS	G-ARROZ BLANCO	G-ZANAHORIAS	G-PASTA SALTEADA	G-CHAMPIÑON Y ZANAHOI	FLAN	HELADO
	YOGUR SABOR	FLAN	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	PAN	PAN
CENA	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	G-ZANAHORIAS	G-ARROZ BLANCO
	CREMA DE AVE	SOPA DE FIDEOS C/PICAD	SOPA DE ARROZ	CREMA VERDURAS	CREMA DE CHAMPIÑONES	CREMA VERDURAS	CREMA DE CHAMPIÑONES
	TORTILLA FRANCESA	CROQUETAS Y YORK	MERLUZA FILETE PLANCH	TORTILLA FRANCESA	GALLO PLANCHA 100 G	TORTILLA FRANCESA	CERDO MAZA ASADA
	G-PATATAS FRITAS	G-TOMATE	G-PATATAS VAPOR	G-ARROZ BLANCO	G-LECHUGA Y TOMATE	G-LONCHA DE YOR	G-ZANAHORIAS
	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	YOGUR SABOR	NATILLAS	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA
CENA	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
Dieta: 37 - 37 VEGETARIANA							
COMIDA	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
	LEGUMBRE C/ARROZ Y VE	ACELGAS CON PATATAS V	ENSALADA LEGUMBRES S	MENESTRA SIN YOR	PURE DE PATATAS	PURE DE LEGUMBRES	JUDIAS VERDES CON TOMATE
	ENSALADA VEGETARIANA	QUESO BURGOS 3 R	LASAÑA CON PISTO SIN A	PASTA SALTEADA CON TO	CROQUETAS DE HUEVO	ENSALADA MIXTA S/ ATÚN	PASTA CON TOMATE SIN CARNE
	YOGUR SABOR	G-TOMATE	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	G-CHAMPIÑON Y ZANAHOI	FLAN	QUESO BURGOS 3 R
	MELOCOTON CONSERVA	FLAN	YOGUR SABOR	FLAN	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	HELADO
CENA	PAN	FRUTA VARIADA	PAN	PAN	FLAN	PAN	FRUTA VARIADA
	X	PAN			PAN		PAN
	ENSALADA LAZOS SIN CAF	CREMA VERDURAS	ENSALADA ARROZ S/CAR	CREMA VERDURAS	CREMA DE CHAMPINONES	CREMA VERDURAS	BROCOLI AJOARRIERO
	CANELONES DE PISTO	TORTILLA ESPINACAS	TORTILLA DE PATATAS	ESPARRAGOS VINAGRETA	TORTILLA FRANCESA	QUESO BURGOS 3 R	TORTILLA DE CHAMPIÑON
	NATILLAS	G-TOMATE	G-LECHUGA	G-TOMATE	NATILLAS	G-ARROZ BLANCO	G-ZANAHORIAS
CENA	FRUTA VARIADA	NATILLAS	HELADO	YOGUR SABOR	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	NATILLAS
	PAN	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	PAN	PAN	FRUTA VARIADA
	X	PAN	PAN	ALMENDRAS		YOGUR SABOR	PAN
CENA				PAN			ALMENDRAS

Dieta: 38 - 38 GESTANTES DIABÉTICA							
COMIDA	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
	LENTEJAS 1/2 R	ACELGAS CON PATATAS 1	SOPA DE PASTA	ENSALADA DEL CHEF	ARROZ TRE DELICIAS 1/2 I	SOPA DE ARROZ	CREMA DE ZANAHORIAS 1/2 R
	MERLUZA FILETE PLANCH	TERNERA ASADA 100 G	ALBONDIGAS DE AVE 100	POLLO ASADO 200 G	PAVO FILETE PLANCHA 10	TERNERA RAGOUT 100 GF	POLLO HERVIDO 200 G
	G-ZANAHORIAS	G-ARROZ BLANCO	G-ZANAHORIAS	G-PASTA SALTEADA	G-CHAMPIÑON Y ZANAHOI .		G-TOMATE
	YOGUR NATURAL	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO
	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE
	EDULCORANTE						
CENA	ENSALADA DE LAZOS	PANACHE 1/2 R	ENSALADA DE ARROZ 1/2	GUISANTES A LA FRANCE	CREMA DE CHAMPIÑON 1/	CREMA VERDURAS 1/2 R	BROCOLI AJOARRIERO
	TORTILLA FRANCESA 1 HL	POLLO FTE PLANCHA 100	MERLUZA FILETE PLANCH	YOR AL OPORTO 100 G	GALLO PLANCHA 100 G	TORTILLA FRANCESA 1 HL	PESCADO PLANCHA 100 G
	G-TOMATE	G-TOMATE	G-LECHUGA	G-TOMATE	G-LECHUGA Y TOMATE	G-ARROZ BLANCO	G-ZANAHORIAS
	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO
	PERA O MANZANA	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
	PAN	PERA O MANZANA	YOGUR NATURAL DESNAT	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA	FRUTA DE DIABETICO
Dieta: 39 - 39 NIÑOS DIABÉTICOS							
COMIDA	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
	LENTEJAS ESTOFADAS	PATATAS RIOJANA	ENSALADA DE LEGUMBRE	PASTA SALTEADA CON TO	ARROZ CON TOMATE Y SA	SOPA DE ARROZ	CODITOS BOLOÑESA
	MERLUZA FTE PLANC/SIN	TERNERA ASADA SIN HAR	SALCHICHAS SIN HARINA/	CERDO LOMO PLAN S/HAF	PAVO FTE PLANC S/HARI/	TERNERA FTE PLANCHA S	POLLO ASADO SIN HARINA/GLUTEN
	G-ZANAHORIAS	G-ARROZ BLANCO	G-PATATAS FRITAS	G-PATATAS FRITAS	G-TOMATE	G-TOMATE	G-PATATAS FRITAS
	YOGUR NATURAL	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
	EDULCORANTE						
CENA	SOPA DE PASTA	PANACHE DE VERDURAS	ENSALADA DE ARROZ	GUISANTES A LA FRANCE	CREMA DE CHAMPIÑONES	CREMA VERDURAS	SOPA DE PICADILLO C/ARROZ
	ROLLITO DE POLLO	POLLO FTE PLANCHA SIN	MERLUZA FTE PLANC/SIN	TORTILLA DE BONITO	GALLO PLANCHA	TORTILLA FRANCESA	PESCADO PLANCHA SIN HARI/GLUT
	G-PATATAS FRITAS	G-TOMATE	G-TOMATE	G-TOMATE	G-PATATAS FRITAS	G-ARROZ BLANCO	G-ZANAHORIAS
	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	YOGUR NATURAL DESNAT	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
Dieta: 40 - 40 TURMIX DE NIÑOS							
COMIDA	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
	TURMIX DE PESCADO C/VI	TURMIX DE PESCADO C/VI	TURMIX DE TERNERA C/VE	TURMIX DE PESCADO C/VI	TURMIX DE POLLO C/VERI	TURMIX DE TERNERA C/VE	TURMIX DE POLLO C/VERDURAS
CENA	YOGUR SABOR	FLAN	YOGUR SABOR	FLAN	FLAN	FLAN	YOGUR SABOR
CENA	TURMIX DE YOR C/VERDUI	TURMIX DE TERNERA C/VE	TURMIX DE HUEVO C/VERI	TURMIX DE TERNERA C/VE	TURMIX DE PESCADO C/VI	TURMIX DE YOR C/VERDUI	TURMIX DE TERNERA C/VERDURAS
	FLAN	NATILLAS	YOGUR NATURAL	YOGUR SABOR	NATILLAS	YOGUR SABOR	NATILLAS
CENA	X		AZUCAR SOBRE				
Dieta: 41 - 41 BAJA EN POTASIO							
COMIDA	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
	SOPA DE ARROZ	PASTA SALTEADA CON YC	SOPA DE PASTA	PASTA SALTEADA SIN YOF	ARROZ TRES DELICIAS	SOPA DE ARROZ	SOPA DE PASTA
	MERLUZA FILETE PLANCH	CALAMARES ANDALUZA	ALBONDIGAS DE AVE	POLLO ASADO	CERDO CHULETA PLANCH	TERNERA FILETE PLANCH	FRITURA PESCADO
	ESPARRAGOS VERDES HC	G-ARROZ BLANCO	G-LECHUGA	G-LECHUGA	G-LECHUGA	G-LECHUGA	G-ARROZ BLANCO
	MELOCOTON CONSERVA	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
CENA	CREMA DE AVE	SOPA DE FIDEOS C/PICAD	SOPA DE ARROZ	SOPA DE FIDEOS C/PICAD	SOPA DE PASTA	CREMA DE AVE	SOPA DE PICADILLO C/ARROZ
	TORTILLA FRANCESA	POLLO FILETE PLANCHA	MERLUZA FILETE ROMAN/	TORTILLA FRANCESA	GALLO PLANCHA	TORTILLA FRANCESA	CERDO MAZA ASADA
	G-LECHUGA	G-ARROZ BLANCO	G-LECHUGA	G-ARROZ BLANCO	G-LECHUGA Y TOMATE	G-ARROZ BLANCO	G-LECHUGA
	TARRINA DE MANZANA	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA	MEMBRILLO	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN

# COMIDA

[illegible]

# CENA

[illegible]

## ANEXO III 5º (2ª SEMANA VERANO)

### Dieta: 01 - 1 LÍQUIDA CLARA

	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
COMIDA	CONSOME MANZANILLA AZUCAR SOBRE ZUMO INDIVIDUAL	CONSOME MANZANILLA AZUCAR SOBRE ZUMO INDIVIDUAL	CONSOME MANZANILLA AZUCAR SOBRE ZUMO INDIVIDUAL	CONSOME MANZANILLA AZUCAR SOBRE ZUMO INDIVIDUAL	CONSOME MANZANILLA AZUCAR SOBRE ZUMO INDIVIDUAL	CONSOME MANZANILLA AZUCAR SOBRE ZUMO INDIVIDUAL	CONSOME MANZANILLA AZUCAR SOBRE ZUMO INDIVIDUAL
CENA	CONSOME MANZANILLA AZUCAR SOBRE ZUMO INDIVIDUAL	CONSOME MANZANILLA AZUCAR SOBRE ZUMO INDIVIDUAL	CONSOME MANZANILLA AZUCAR SOBRE ZUMO INDIVIDUAL	CONSOME MANZANILLA AZUCAR SOBRE ZUMO INDIVIDUAL	CONSOME MANZANILLA AZUCAR SOBRE ZUMO INDIVIDUAL	CONSOME MANZANILLA AZUCAR SOBRE ZUMO INDIVIDUAL	CONSOME MANZANILLA AZUCAR SOBRE ZUMO INDIVIDUAL

### Dieta: 02 - 2 LÍQUIDA COMPLETA

	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
COMIDA	SOPA DE PASTA PURE DE PATATAS YOGUR SABOR	CONSOME CREMA DE ZANAHORIAS FLAN	CONSOME CREMA PARMENTIER YOGUR SABOR	SOPA DE SEMOLA PURE DE PATATAS FLAN	CONSOME CREMA DE ZANAHORIAS FLAN	CONSOME PURE DE PATATAS FLAN	CREMA CALABACIN SOPA DE ARROZ HELADO
CENA	SOPA DE ARROZ CREMA VERDURAS YOGUR SABOR	SOPA DE FIDEOS C/PICAD CREMA DE CHAMPIÑONES NATILLAS	CONSOME CREMA DE ZANAHORIAS HELADO	CONSOME CREMA CALABACIN YOGUR SABOR	SOPA DE PASTA CREMA REINA NATILLAS	SOPA DE FIDEOS C/PICAD CREMA DE ZANAHORIAS YOGUR SABOR	SOPA DE PASTA CREMA DE ESPINACAS NATILLAS

### Dieta: 03 - 3 SEMIBLANDA

	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
COMIDA	PURE DE PATATAS TERNERA ASADA 100 G G-ARROZ BLANCO YOGUR SABOR PAN	CREMA DE ZANAHORIAS BURGOS+MEDIA RAC.DE YOR FLAN PAN X	CREMA PARMENTIER YOR Y BURGOS G-ARROZ BLANCO CUAJADA PAN AZUCAR SOBRE	PURE DE PATATAS PESCADO ASADO 100 G MELOCOTON CONSERVA PAN X	CREMA DE ZANAHORIAS POLLO HERVIDO 200 G MOUSSE PAN X	PURE DE PATATAS PAVO ROTI 100 G G-ZANAHORIAS FLAN PAN	CREMA CALABACIN PESCADO ASADO 100 G G-PATATAS VAPOR HELADO DE VAINILLA PAN
CENA	SOPA DE ARROZ PAVO RAGOUT 100 GR TARRINA DE FRUTAS PAN	CREMA DE CHAMPIÑONES TORTILLA FRANCESA 1 HL G-LONCHA DE YOR ARROZ CON LECHE PAN	CREMA DE ZANAHORIAS POLLO FTE PLANCHAS 100 G-PATATAS VAPOR HELADO DE VAINILLA PAN	CREMA CALABACIN FILETE RUSO 100 G G-ZANAHORIAS MEMBRILLO PAN	CREMA REINA YOR Y PAVO G-ARROZ BLANCO NATILLAS PAN	SOPA DE FIDEOS C/PICAD TORTILLA FRANCESA 1 HL G-QUESO BURGOS FLAN PAN	SOPA DE PASTA POLLO ASADO 200 G G-ARROZ BLANCO TARRINA DE FRUTAS PAN

### Dieta: 04 - 4 BLANDA GÁSTRICA

	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
COMIDA	PURE DE PATATAS TERNERA ASADA G-ARROZ BLANCO YOGUR SABOR PAN	CREMA DE ZANAHORIAS CERDO LOMO PLANCHAS G-PATATAS VAPOR FLAN PAN	CREMA PARMENTIER TERNERA RAGOUT . MANZANA ASADA PAN	PASTA SALTEADA CON YOR PESCADO ASADO MELOCOTON CONSERVA PAN X	CREMA DE ZANAHORIAS POLLO HERVIDO ARROZ CON LECHE PAN X	PURE DE PATATAS PAVO ROTI G-ZANAHORIAS FLAN PAN	CREMA CALABACIN PESCADO ASADO G-PATATAS VAPOR MELOCOTON CONSERVA PAN
CENA	SOPA DE ARROZ PAVO RAGOUT NATILLAS PAN	CREMA DE CHAMPIÑONES TORTILLA FRANCESA G-LONCHA DE YOR ARROZ CON LECHE PAN	CREMA DE ZANAHORIAS POLLO FILETE PLANCHAS G-PATATAS VAPOR HELADO DE VAINILLA PAN	CREMA CALABACIN FILETES RUSOS G-ZANAHORIAS ACTIMEL PAN	CREMA REINA YOR Y PAVO G-ARROZ BLANCO NATILLAS PAN	SOPA DE FIDEOS C/PICAD TORTILLA FRANCESA G-QUESO BURGOS YOGUR SABOR PAN	SOPA DE PASTA POLLO ASADO G-ARROZ BLANCO NATILLAS PAN

Dieta: 05 - 5 POBRE EN RESIDUOS							
COMIDA	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
	CONSOME	CONSOME	CONSOME	CONSOME	CONSOME	CONSOME	CONSOME
	TERNERA FILETE PLANCH	SALMON PLANCHA	TERNERA FILETE PLANCH	PESCADO ASADO	POLLO FILETE PLANCHA	PAVO ROTI	PESCADO ASADO
	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL
CENA	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE
	CONSOME	CONSOME	CONSOME	CONSOME	CONSOME	CONSOME	CONSOME
	PAVO FILETE PLANCHA	TORTILLA FRANCESA	POLLO FILETE PLANCHA	FILETES RUSOS	CERDO LOMO PLANCHA	TORTILLA FRANCESA	TORTILLA FRANCESA
	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL
	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE
Dieta: 06 - 6 POBRE SIN RESIDUOS							
COMIDA	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
	PURE DE PATATAS	CREMA DE ZANAHORIAS	CREMA PARMENTIER	PASTA SALTEADA CON YC	CREMA DE ZANAHORIAS	PURE DE PATATAS	SOPA DE ARROZ
	TERNERA ASADA	CERDO LOMO PLANCHA	TERNERA FILETE PLANCH	PESCADO ASADO	POLLO HERVIDO	PAVO ROTI	PESCADO ASADO
	G-ARROZ BLANCO	G-PATATAS VAPOR	G-ARROZ BLANCO	MELOCOTON CONSERVA	MOUSSE	G-ZANAHORIAS	G-PATATAS VAPOR
	YOGUR NATURAL	MEMBRILLO	YOGUR NATURAL	PAN	PAN	FLAN	HELADO DE VAINILLA
	PAN	PAN	PAN	X	X	PAN	PAN
	AZUCAR SOBRE		AZUCAR SOBRE				
CENA	SOPA DE ARROZ	CREMA DE CHAMPIÑONES	CREMA DE ZANAHORIAS	CREMA CALABACIN	CREMA REINA	SOPA DE FIDEOS C/PICAD	SOPA DE PASTA
	PAVO RAGOUT	TORTILLA FRANCESA	POLLO FILETE PLANCHA	FILETES RUSOS	CERDO LOMO PLANCHA	TORTILLA FRANCESA	POLLO ASADO
	YOGUR NATURAL C	G-LONCHA DE YOR	G-PATATAS VAPOR	G-ZANAHORIAS	G-ARROZ BLANCO	G-QUESO BURGOS	G-ARROZ BLANCO
	PAN	NATILLAS	HELADO	MEMBRILLO	NATILLAS	YOGUR NATURAL	NATILLAS
	AZUCAR SOBRE	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
						AZUCAR SOBRE	
Dieta: 07 - 7 POBRE RESIDU Y GRASA							
COMIDA	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
	PURE DE PATATAS	CREMA DE ZANAHORIAS	CREMA PARMENTIER	PASTA SALTEADA CON YC	CREMA DE ZANAHORIAS	PURE DE PATATAS	SOPA DE ARROZ
	TERNERA ASADA	CERDO LOMO PLANCHA	TERNERA FILETE PLANCH	PESCADO ASADO	POLLO HERVIDO	PAVO ROTI	PESCADO ASADO
	G-ARROZ BLANCO	G-PATATAS VAPOR	G-ARROZ BLANCO	YOGUR NATURAL DESNAT	TARRINA DE MANZANA	G-ZANAHORIAS	G-PATATAS VAPOR
	YOGUR NATURAL DESNAT	MEMBRILLO	YOGUR NATURAL DESNAT	PAN	PAN	POSTRE LACTEO DIABETIC	MEMBRILLO
	PAN	PAN	PAN	X	X	PAN	PAN
CENA	SOPA DE ARROZ	CREMA DE ARROZ	CREMA DE ZANAHORIAS	CREMA CALABACIN	CREMA REINA	CREMA DE ZANAHORIAS	SOPA DE PASTA
	PAVO RAGOUT	MERLUZA FILETE PLANCH	POLLO FILETE PLANCHA	FILETES RUSOS	YOR Y PAVO	TORTILLA FRANCESA	POLLO ASADO
	TARRINA DE MANZANA	YOGUR NATURAL DESNAT	G-PATATAS VAPOR	G-ZANAHORIAS	G-ARROZ BLANCO	G-QUESO BURGOS	G-ARROZ BLANCO
	PAN	PAN	YOGUR NATURAL DESNAT	MEMBRILLO	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNATADO C
			PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
Dieta: 08 - 8 POBRE EN GRASA							
COMIDA	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
	PURE DE PATATAS	CREMA DE ZANAHORIAS	PURE DE LEGUMBRES	PASTA SALTEADA CON YC	CREMA DE ZANAHORIAS	PURE DE PATATAS	CREMA CALABACIN
	TERNERA ASADA	CERDO LOMO PLANCHA	TERNERA RAGOUT	PESCADO ASADO	POLLO HERVIDO	PAVO ROTI	PESCADO ASADO
	G-ARROZ BLANCO	G-PATATAS VAPOR	.	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	G-ZANAHORIAS	G-LECHUGA
	YOGUR DESNATADO SAB	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	PAN	PAN	MELOCOTON CONSERVA	FRUTA VARIADA
	PAN	PAN	PAN	X	X	PAN	PAN
CENA	SOPA DE ARROZ	CREMA DE CHAMPINONES	ACELGAS CON PATATAS \	CREMA CALABACIN	ENSALADA DE PASTA	SOPA DE FIDEOS C/PICAD	SOPA DE PASTA
	PAVO RAGOUT	MERLUZA FILETE PLANCH	POLLO FILETE PLANCHA	FILETES RUSOS	YOR Y PAVO	PASTEL DE PESCADO	POLLO ASADO
	FRUTA VARIADA	G-TOMATE	G-PATATAS VAPOR	G-ZANAHORIAS	G-ARROZ BLANCO	G-TOMATE	G-ARROZ BLANCO
	PAN	FRUTA VARIADA	YOGUR DESNATADO SAB	MEMBRILLO	YOGUR DESNATADO SAB	YOGUR DESNATADO SAB	FRUTA VARIADA
		PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN

**Dieta: 09 - 9 SIN GRASA**

	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
COMIDA	PURE DE PATATAS SIN GR	CREMA DE ZANAHORIAS	PURE DE LEGUMBRES SIN PASTA	SALTEADA C/YOR	CREMA DE ZANAHORIAS	PURE DE PATATAS SIN GR	CREMA DE CALABACIN SIN GRASA
	TERNERA ASADA 100 G S/	CERDO LOMO PLANCHA 1	TERNERA FTE PLANCHA 1	PESCADO ASADO SIN GR	POLLO HERVIDO SIN GR	PAVO ROTI 100 G SIN GR	PESCADO ASADO 100 G SIN GRASA
	G-ARROZ BLANCO SIN GR	G-PATATAS VAPOR SIN GF	G-ARROZ BLANCO SIN GR	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	G-ZANAHORIAS SIN GRAS	G-LECHUGA SIN GRASA
	YOGUR DESNATADO SAB	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	PAN	PAN	MELOCOTON CONSERVA	FRUTA VARIADA
	PAN	PAN	PAN	X	X	PAN	PAN
CENA	SOPA DE ARROZ SIN GR	CREMA DE CHAMPINONES	ACELGAS C/ PATAT VAPOR	CREMA DE CALABACIN SIN	ENSALADA DE PASTA	SOPA FIDEOS C/PICADILL	SOPA DE PASTA SIN GRASA
	PAVO RAGOUT SIN GRAS	MERLUZA FILETE PLANCH	POLLO FTE PLANCHA S/GF	FILETE RUSO S/ GRASA 10	YOR Y PAVO	TORTILLA FRANCESA 1 HL	POLLO ASADO 200 G S/GRAS /PIEL
	FRUTA VARIADA	G-LECHUGA SIN GRASA	G-PATATAS VAPOR SIN GF	G-ZANAHORIAS SIN GRAS	G-ARROZ BLANCO SIN GR	G-TOMATE SIN GRASA	G-ARROZ BLANCO SIN GRASA
	PAN	FRUTA VARIADA	YOGUR DESNATADO SAB	MEMBRILLO	YOGUR DESNATADO SAB	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA
		PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN

**Dieta: 10 - 10 POBRE EN COLESTEROL**

	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
COMIDA	PURE DE PATATAS	SOPA DE PESCADO	PURE DE LEGUMBRES	ENSALADA ILUSTRADA	CREMA DE ZANAHORIAS	PURE DE PATATAS	CREMA CALABACIN
	TERNERA ASADA	CERDO LOMO PLANCHA	BONITO CON TOMATE	PESCADO ASADO	POLLO HERVIDO	PAVO ROTI	PESCADO ASADO
	G-ARROZ BLANCO	G-PATATAS VAPOR	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	G-ZANAHORIAS	G-PATATAS VAPOR
	YOGUR DESNATADO SAB	FRUTA VARIADA	PAN	PAN	PAN	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA
	PAN	PAN	X	X	X	PAN	PAN
CENA	MENESTRA DE VERDURAS	CREMA DE CHAMPINONES	ACELGAS CON PATATAS V	SOPA MINSTRONE	ENSALADA DE PASTA	SOPA DE FIDEOS C/PICAD	SOPA DE PASTA
	PAVO RAGOUT	MERLUZA FILETE PLANCH	POLLO FILETE PLANCHA	FILETES RUSOS	YOR Y PAVO	TORTILLA FRANCESA	POLLO ASADO
	FRUTA VARIADA	G-LECHUGA	G-PATATAS VAPOR	G-ZANAHORIAS	G-ARROZ BLANCO	G-TOMATE	G-ARROZ BLANCO
	PAN	FRUTA VARIADA	YOGUR DESNATADO SAB	MEMBRILLO	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA
		PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN

**Dieta: 11 - 11 1000 CALORÍAS (Estación: VERANO)**

	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
COMIDA	ESPARRAGOS VINAGRETA	SOPA DE PESCADO	ENSALADA DE POLLO 1/2 I	ENSALADA ILUSTRADA 1/2	CREMA DE ZANAHORIAS 1	PURE DE PATATAS 1/2 R	CREMA DE CALABACIN 1/2 R
	TERNERA ASADA 100 G	CERDO LOMO PLANCHA 1	TERNERA RAGOUT 100 GF	PESCADO ASADO 100 G	POLLO HERVIDO 200 G	PAVO ROTI 100 G	PESCADO ASADO 100 G
	G-ARROZ BLANCO	G-PATATAS VAPOR	.	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	G-LECHUGA	G-LECHUGA
	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT	FRUTA DE DIABETICO	BISCOTE	BISCOTE	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO
	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	X	X	BISCOTE	BISCOTE
CENA	MENESTRA 1/2 R	CREMA DE CHAMPIÑONES	ACELGAS CON PATATAS 1	SOPA MINSTRONE	ENSALADA DE PASTA 1/2 F	JUDIAS VERDE CON PATA	SOPA DE PASTA
	PAVO RAGOUT 100 GR	MERLUZA FILETE PLANCH	POLLO FTE PLANCHA 100	FILETE RUSO 100 G	CERDO LOMO PLANCHA 1	TORTILLA FRANCESA 1 HL	POLLO ASADO 200 G
	FRUTA DE DIABETICO	G-LECHUGA	G-TOMATE	G-LECHUGA	G-LECHUGA Y TOMATE	G-TOMATE	G-TOMATE
		FRUTA DE DIABETICO	YOGUR NATURAL DESNAT	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO

**Dieta: 12 - 12 1500 CALORÍAS**

	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
COMIDA	ESPARRAGOS VINAGRETA	SOPA DE PESCADO	ENSALADA DE POLLO 1/2 I	ENSALADA ILUSTRADA 1/2	SOPA CASTELLANA 1/2 R	PURE DE PATATAS 1/2 R	CREMA DE CALABACIN 1/2 R
	TERNERA ASADA 100 G	CERDO LOMO PLANCHA 1	TERNERA RAGOUT 100 GF	PESCADO ASADO 100 G	POLLO HERVIDO 200 G	PAVO ROTI 100 G	PESCADO ASADO 100 G
	G-ARROZ BLANCO	G-PATATAS VAPOR	.	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	G-LECHUGA	G-LECHUGA
	YOGUR NATURAL	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	BISCOTE	BISCOTE	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO
	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	X	X	BISCOTE	BISCOTE
	EDULCORANTE						
CENA	MENESTRA 1/2 R	CREMA DE CHAMPINONES	ACELGAS CON PATATAS 1	SOPA MINSTRONE	ENSALADA DE PASTA 1/2 F	JUDIAS VERDE CON PATA	SOPA DE PASTA
	PAVO RAGOUT 100 GR	MERLUZA FILETE PLANCH	POLLO FTE PLANCHA 100	FILETE RUSO 100 G	CERDO LOMO PLANCHA 1	TORTILLA FRANCESA 1 HL	POLLO ASADO 200 G
	FRUTA DE DIABETICO	G-LECHUGA	G-TOMATE	G-LECHUGA	G-LECHUGA Y TOMATE	G-TOMATE	G-TOMATE
	PAN	FRUTA DE DIABETICO	YOGUR NATURAL DESNAT	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO
		PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN

**Dieta: 13 - 13 2200/2400 CALORÍAS (Estación: VERANO)**

	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
COMIDA	PATATAS CON COSTILLAS	SOPA DE PESCADO	PURE DE LEGUMBRES	ENSALADA ILUSTRADA	CALABACIN CON PISTO	POTE GALLEGO	ENSALADILLA RUSA
	TERNERA ASADA	CERDO LOMO PLANCHA	TERNERA RAGOUT	PESCADO ASADO	POLLO PEPITORIA	PAVO ROTI	CERDO MAZA ASADA
	G-LECHUGA	G-PATATAS VAPOR	.	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	G-ZANAHORIAS	G-PATATAS VAPOR
	YOGUR NATURAL	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	PAN	PAN	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO
	PAN	PAN	PAN	X	X	PAN	PAN
CENA	EDULCORANTE						
	MENESTRA DE VERDURAS	CREMA DE CHAMPIÑONES	ACELGAS CON PATATAS V	CREMA CALABACIN	ENSALADA DE PASTA	JUDIAS VERDES CON PAT.	SOPA DE PASTA
	PAVO RAGOUT	MERLUZA FILETE PLANCH	POLLO FILETE PLANCHA	FILETES RUSOS	CERDO LOMO PLANCHA	TORTILLA PAISANA	POLLO ASADO
	FRUTA DE DIABETICO	G-LECHUGA	G-TOMATE	G-ZANAHORIAS	G-LECHUGA Y TOMATE	G-TOMATE	G-ARROZ BLANCO
	PAN	FRUTA DE DIABETICO	YOGUR DESNATADO SAB	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO
		PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN

**Dieta: 14 - 14 T.RENAL 60-70 G PRT**

	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
COMIDA	SOPA DE PASTA	CONSOME	SOPA DE PASTA	PASTA SALTEADA CON YC	CREMA DE ZANAHORIAS	ARROZ 3 DELICIAS	SOPA DE ARROZ
	TERNERA ASADA 100 G	CERDO LOMO PLANCHA 1	TERNERA FILETE PLANCH	PESCADO ASADO 100 G S/	POLLO HERVIDO 200 G	PAVO ROTI 100 G	PESCADO ASADO 100 G
	G-ARROZ BLANCO	G-ARROZ BLANCO	G-ARROZ BLANCO	G-ARROZ BLANCO	G-LECHUGA	G-LECHUGA	G-LECHUGA
	MELOCOTON CONSERVA	MEMBRILLO	PERA O MANZANA	MELOCOTON CONSERVA	PERA O MANZANA	MELOCOTON CONSERVA	PERA O MANZANA
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
CENA	SOPA DE ARROZ	SOPA DE FIDEOS C/PICAD	SOPA DE CEBOLLA	SOPA DE PASTA	CREMA REINA	SOPA DE FIDEOS C/PICAD	SOPA DE PASTA
	PAVO FILETE PLANCHA 10	MERLUZA FILETE PLANCH	POLLO FTE PLANCHA 100	FILETE RUSO 100 G	CERDO LOMO PLANCHA 1	TORTILLA FRANCESA 1 HL	POLLO ASADO 200 G
	G-LECHUGA	G-LECHUGA	G-LECHUGA	G-LECHUGA	G-ARROZ BLANCO	G-LECHUGA	G-ARROZ BLANCO
	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA	MEMBRILLO	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN

**Dieta: 15 - 15 40 GRS PROTEINAS**

	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
COMIDA	SOPA DE PASTA	CONSOME	SOPA DE PASTA	PASTA SALTEADA CON YC	CREMA DE ZANAHORIAS	ARROZ 3 DELICIAS	SOPA DE ARROZ
	TERNERA ASADA 50 G	CERDO LOMO PLANCHA 5	TERNERA FILETE PLANCH	PESCADO ASADO 50 GRS	POLLO HERVIDO 200 G	PAVO ROTI 50 G	PESCADO ASADO 50 G
	G-ARROZ BLANCO	G-ARROZ BLANCO	G-ARROZ BLANCO	G-ARROZ BLANCO	G-LECHUGA	G-LECHUGA	G-LECHUGA
	MELOCOTON CONSERVA	MEMBRILLO	PERA O MANZANA	MELOCOTON CONSERVA	PERA O MANZANA	MELOCOTON CONSERVA	PERA O MANZANA
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
CENA	SOPA DE ARROZ	SOPA DE FIDEOS C/PICAD	SOPA DE CEBOLLA	SOPA DE PASTA	CREMA REINA	SOPA DE FIDEOS C/PICAD	SOPA DE PASTA
	PAVO FILETE PLANCHA 50	MERLUZA FILETE PLANCH	POLLO FTE PLANCHA 50 G	FILETE RUSO 50 G	CERDO LOMO PLANCHA 5	TORTILLA FRANCESA 1 HL	POLLO ASADO 100 G
	G-LECHUGA	G-LECHUGA	G-LECHUGA	G-LECHUGA	G-ARROZ BLANCO	G-LECHUGA	G-ARROZ BLANCO
	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA	MEMBRILLO	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN

**Dieta: 16 - 16 BASAL DE NIÑOS**

	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
COMIDA	PATATAS CON COSTILLAS	FIDEGUA	PURE LEGUMBRES NIÑOS	PASTA BOLOÑESA	CREMA DE ZANAHORIAS	ARROZ 3 DELICIAS	ENSALADILLA RUSA
	TERNERA ASADA	CERDO LOMO PLANCHA	TERNERA FILETE EMPANA	MERLUZA FILETE REBOZA	POLLO ASADO	CERDO FILETE EMPANAD	CERDO MAZA ASADA
	G-ARROZ BLANCO	G-PATATAS FRITAS	G-LECHUGA	G-PATATAS FRITAS	G-PATATAS ASADAS	G-LECHUGA	G-PATATAS VAPOR
	YOGUR SABOR	MOUSSE	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	FLAN	HELADO
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
CENA	CREMA VERDURAS	CREMA DE CHAMPIÑONES	CREMA DE ZANAHORIAS	ENSALADA CAMPERA	ENSALADA DE PASTA	SOPA DE FIDEOS C/PICAD	CREMA DE ESPINACAS
	SAN JACOBO	TORTILLA DE PATATAS	FRITURA PESCADO	HAMBURGUESA	CERDO LOMO PLANCHA	TORTILLA PAISANA	CROQUETAS Y EMPANADILLAS
	G-PATATAS FRITAS	G-TOMATE	G-TOMATE	G-PATATAS FRITAS	G-LECHUGA Y TOMATE	G-TOMATE	G-TOMATE
	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	HELADO	YOGUR SABOR	NATILLAS	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN

Dieta: 17 - 17 BLANDA DE NIÑOS							
COMIDA	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
	PURE DE PATATAS	CREMA DE ZANAHORIAS	CREMA PARMENTIER	PASTA SALTEADA CON YC	CREMA DE ZANAHORIAS	PURE DE PATATAS	CREMA CALABACIN
	TERNERA ASADA	CERDO LOMO PLANCHA	YOR Y BURGOS	MERLUZA FILETE PLANCH	POLLO ASADO	PAVO ROTI	CERDO MAZA ASADA
	G-ARROZ BLANCO	G-PATATAS VAPOR	G-ARROZ BLANCO	G-ARROZ BLANCO	G-PATATAS ASADAS	G-ZANAHORIAS	G-PATATAS VAPOR
	YOGUR SABOR	MOUSSE	YOGUR SABOR	MELOCOTON CONSERVA	MOUSSE	FLAN	HELADO
PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	
CENA	CREMA VERDURAS	CREMA DE CHAMPINONES	CREMA DE ZANAHORIAS	CREMA CALABACIN	CREMA REINA	SOPA DE FIDEOS C/PICAD	SOPA DE PASTA
	PAVO RAGOUT	TORTILLA FRANCESA	POLLO FILETE PLANCHA	HAMBURGUESA	PESCADO PLANCHA	TORTILLA FRANCESA	POLLO ASADO
	FLAN	G-LONCHA DE YOR	G-PATATAS VAPOR	G-ZANAHORIAS	G-ARROZ BLANCO	G-QUESO BURGOS	G-ARROZ BLANCO
	PAN	MELOCOTON CONSERVA	HELADO DE VAINILLA	YOGUR SABOR	NATILLAS	YOGUR SABOR	NATILLAS
		PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
Dieta: 18 - 18 FACIL MÁSTICACION							
COMIDA	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
	PATATAS CON COSTILLAS	SOPA DE PESCADO	PURE DE LEGUMBRES	PURE DE PATATAS	CALABACIN CON PISTO	POTE GALLEGO	CREMA CALABACIN
	HUEVOS PORTUGUESA	CROQUETAS Y BURGOS	BONITO CON TOMATE	PESCADO ASADO	POLLO HERVIDO	PAVO ROTI	PESCADO ASADO
	YOGUR SABOR	FLAN	NATILLAS DE CHOCOLATE	MELOCOTON CONSERVA	MOUSSE	G-ZANAHORIAS	G-PATATAS VAPOR
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	FLAN	HELADO
X	X	X	X	X	PAN	PAN	
CENA	CREMA VERDURAS	CREMA DE CHAMPINONES	ACELGAS CON PATATAS V	SOPA MINISTRONE	CREMA REINA	JUDIAS VERDES CON PAT.	SOPA DE PASTA
	SAN JACOBO	TORTILLA DE PATATAS	YOR Y BURGOS	CROQUETAS Y EMPANADI	PESCADO DEL DÍA PLANC	TORTILLA PAISANA	POLLO ASADO
	G-ZANAHORIAS	G-TOMATE	G-PATATAS VAPOR	G-LECHUGA	G-LECHUGA Y TOMATE	G-TOMATE	G-ARROZ BLANCO
	NATILLAS	ARROZ CON LECHE	HELADO	YOGUR SABOR	NATILLAS	YOGUR SABOR	NATILLAS
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
Dieta: 19 - 19 TURMIX							
COMIDA	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
	PURE DE PATATAS	CREMA DE ZANAHORIAS	PURE DE LEGUMBRES	PURE DE PATATAS	CREMA DE ZANAHORIAS	PURE DE PATATAS	CREMA CALABACIN
	TURMIX DE PESCADO	TURMIX DE HUEVO	TURMIX DE PESCADO	TURMIX DE TERNERA	TURMIX DE HUEVO	TURMIX DE POLLO	TURMIX DE TERNERA
YOGUR SABOR	FLAN	TURMIX DE FRUTAS	TURMIX DE ALMIBAR	MOUSSE	FLAN	HELADO	
CENA	CREMA VERDURAS	CREMA DE CHAMPIÑONES	CREMA DE ZANAHORIAS	CREMA CALABACIN	CREMA REINA	CREMA DE ZANAHORIAS	CREMA DE ESPINACAS
	TURMIX DE POLLO	TURMIX DE YORK	TURMIX DE POLLO	TURMIX DE PESCADO	TURMIX DE YORK	TURMIX DE PESCADO	TURMIX DE HUEVO
	TURMIX DE FRUTAS	NATILLAS	HELADO	YOGUR SABOR	NATILLAS	YOGUR SABOR	NATILLAS
Dieta: 20 - 20 TURMIX DIABÉTICO							
COMIDA	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
	PURE DE PATATAS	CREMA DE ZANAHORIAS	PURE DE LEGUMBRES	PURE DE PATATAS	CREMA DE ZANAHORIAS	PURE DE PATATAS	CREMA CALABACIN
	TURMIX DE PESCADO	TURMIX DE HUEVO	TURMIX DE PESCADO	TURMIX DE TERNERA	TURMIX DE HUEVO	TURMIX DE POLLO	TURMIX DE TERNERA
	YOGUR NATURAL	POSTRE LACTEO DIABETIK	TURMIX DE FRUTAS	POSTRE LACTEO DIABETIK	TARRINA DE FRUTAS	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNATADO
EDULCORANTE							
CENA	CREMA VERDURAS	CREMA DE CHAMPIÑONES	CREMA DE ZANAHORIAS	CREMA CALABACIN	CREMA REINA	CREMA DE ZANAHORIAS	CREMA DE ESPINACAS
	TURMIX DE POLLO	TURMIX DE YORK	TURMIX DE POLLO	TURMIX DE PESCADO	TURMIX DE YORK	TURMIX DE PESCADO	TURMIX DE HUEVO
	TURMIX DE FRUTAS	YOGUR NATURAL	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL	TURMIX DE FRUTAS	TURMIX DE FRUTAS	YOGUR NATURAL DESNATADO
	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL	YOGUR NATURAL DESNAT	TURMIX DE FRUTAS	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT	TURMIX DE FRUTAS
		EDULCORANTE 2 UNIDADES		EDULCORANTE			
Dieta: 21 - 21 HIDRATOS DE CARBONO							
COMIDA	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA
	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA
	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA
	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNATADO
PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	



CENA	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL
	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL	ZUMO INDIVIDUAL
	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA
	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNATADO
	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNATADO

## Dieta: 22 - 22 NORMAL CON OBSERVAC

COMIDA	<b>L02</b>	<b>M02</b>	<b>X02</b>	<b>J02</b>	<b>V02</b>	<b>S02</b>	<b>D02</b>
	ESPARRAGOS VINAGRETA	SOPA DE PESCADO	ENSALADA DE POLLO	PASTA SALTEADA CON YC	ALABACIN CON PISTO	ARROZ 3 DELICIAS	ENSALADILLA RUSA
	HUEVOS PORTUGUESA	CERDO LOMO PLANCHA	BONITO CON TOMATE	CERDO CHULETA PLANCH	POLLO PEPITORIA	PAVO ROTI	CERDO MAZA ASADA
	FRUTA VARIADA	G-PATATAS VAPOR	FRUTA VARIADA	G-PATATAS FRITAS	FRUTA VARIADA	G-LECHUGA	G-PATATAS VAPOR
	PAN	FRUTA VARIADA	PAN	FRUTA VARIADA	PAN	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA
	X	PAN	X	PAN	X	PAN	PAN

CENA	MENESTRA DE VERDURAS	CREMA DE CHAMPIÑONES	ACELGAS CON PATATAS F	ENSALADA CAMPERA	CREMA REINA	JUDIAS VERDES CON PAT.	ENSALADA MIXTA
	SAN JACOBO	TORTILLA DE PATATAS	FRITURA PESCADO	HUEVOS RELLENOS	PESCADO DEL DÍA PLANC	TORTILLA PAISANA	CROQUETAS Y EMPANADILLAS
	G-PATATAS FRITAS	G-TOMATE	G-TOMATE	YOGUR SABOR	G-LECHUGA Y TOMATE	G-TOMATE	G-TOMATE
	YOGUR SABOR	YOGUR SABOR	YOGUR SABOR	PAN	YOGUR SABOR	YOGUR SABOR	YOGUR SABOR
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN

## Dieta: 25 - 25 800 CALORIAS

COMIDA	<b>L02</b>	<b>M02</b>	<b>X02</b>	<b>J02</b>	<b>V02</b>	<b>S02</b>	<b>D02</b>
	ESPARRAGOS VINAGRETA	SOPA DE PESCADO	CONSOME	ENSALADA ILUSTRADA 1/2	CONSOME	PURE DE PATATAS 1/2 R	CREMA DE CALABACIN 1/2 R
	TERNERA ASADA 100 G	CERDO LOMO PLANCHA 1	TERNERA RAGOUT 100 GF	PESCADO ASADO 100 G	POLLO HERVIDO 200 G	PAVO ROTI 100 G	PESCADO ASADO 100 G
	G-LECHUGA	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	G-LECHUGA	G-LECHUGA
	YOGUR NATURAL DESNATADO				X	FRUTA DE DIABETICO	YOGUR NATURAL DESNATADO

CENA	MENESTRA 1/2 R	CREMA DE CHAMPINONES	ACELGAS CON PATATAS 1	SOPA MINSTRONE	ENSALADA DE PASTA 1/2 F	SOPA DE FIDEOS C/PICAD	SOPA DE PASTA
	PAVO RAGOUT 100 GR	TORTILLA FRANCESA 1 HL	POLLO FTE PLANCHA 100	FILETE RUSO 100 G	CERDO LOMO PLANCHA 1	TORTILLA FRANCESA 1 HL	POLLO ASADO 200 G
	FRUTA DE DIABETICO	G-TOMATE	G-TOMATE	G-ZANAHORIAS	G-LECHUGA Y TOMATE	G-TOMATE	G-TOMATE
		FRUTA DE DIABETICO	YOGUR NATURAL DESNAT	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO
			PAN				

## Dieta: 26 - 26 POST-LARINGECTOMÍA

COMIDA	<b>L02</b>	<b>M02</b>	<b>X02</b>	<b>J02</b>	<b>V02</b>	<b>S02</b>	<b>D02</b>
	PURE DE PATATAS ESPES	CREMA DE ZANAHORIAS E	PURE DE LEGUMBRES ESI	PURE DE PATATAS ESPES	CREMA DE ZANAHORIAS E	PURE DE PATATAS ESPES	CREMA DE CALABACIN ESPESA
	TORTILLA FRANCESA MUY	FILETE RUSO COMPACTO	CROQUETAS SIN TROPEZ	QUESO BURGOS 2 R	PALITOS DE MERLUZA	TORTILLA FRANCESA MUY	BOLITAS DE PESCADO
	YOGUR SABOR	FLAN	NATILLAS DE CHOCOLATE	TURMIX DE FRUTAS ESPE	TARRINA DE FRUTAS	FLAN	CUAJADA
							EDULCORANTE

CENA	CREMA DE VERDURAS ES	CREMA DE CHAMPINON E	CREMA DE ZANAHORIAS E	CREMA DE CALABACIN ES	CREMA REINA ESPE/SIN T	CREMA DE ZANAHORIAS E	CREMA DE ESPINACAS ESPESA
	PALITOS DE MERLUZA	QUESO BURGOS 2 R	BOLITAS DE PESCADO	TORTILLA FRANCESA MUY	CROQUETAS SIN TROPEZ	QUESO BURGOS 2 R	CROQUETAS SIN TROPEZONES
	TURMIX DE FRUTAS ESPE	YOGUR NATURAL	FLAN	YOGUR SABOR	NATILLAS	YOGUR SABOR	NATILLAS
		AZUCAR SOBRE					

## Dieta: 28 - 28 SINDROME DUMPING

COMIDA	<b>L02</b>	<b>M02</b>	<b>X02</b>	<b>J02</b>	<b>V02</b>	<b>S02</b>	<b>D02</b>
	ESPARRAGOS VINAGRETA	FIDEGUA	ENSALADA DE POLLO	PASTA SALTEADA CON YC	CREMA DE ZANAHORIAS	ARROZ 3 DELICIAS	ENSALADILLA RUSA
	TERNERA ASADA	CERDO LOMO PLANCHA	YOR Y BURGOS	PESCADO ASADO	POLLO HERVIDO	PAVO ROTI	CERDO MAZA ASADA
	G-ARROZ BLANCO	G-PATATAS VAPOR	G-ARROZ BLANCO	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	G-ZANAHORIAS	G-PATATAS VAPOR
	YOGUR NATURAL	YOGUR NATURAL	FRUTA VARIADA	PAN	PAN	FRUTA VARIADA	YOGUR NATURAL DESNATADO
	PAN	PAN	PAN	X	X	PAN	PAN
	EDULCORANTE	EDULCORANTE					

CENA	MENESTRA DE VERDURAS	ENSALADA ARLESIANA	ACELGAS CON PATATAS F	ENSALADA CAMPERA	JUDIAS VERDES CON PAT.	ENSALADA DE PASTA	ENSALADA MIXTA
	PAVO RAGOUT	TORTILLA DE PATATAS	POLLO FILETE PLANCHA	FILETES RUSOS	CERDO LOMO PLANCHA	TORTILLA FRANCESA	POLLO ASADO
	FRUTA VARIADA	G-LONCHA DE YOR	G-PATATAS VAPOR	G-ZANAHORIAS	G-ARROZ BLANCO	G-QUESO BURGOS	G-ARROZ BLANCO
	PAN	PERA O MANZANA	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL	YOGUR NATURAL DESNAT	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA
		PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
				EDULCORANTE			

Dieta: 29 - 29 POBRE EN OXALATOS							
COMIDA	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
	PURE DE PATATAS	SOPA DE PESCADO	CREMA PARMENTIER	PURE DE PATATAS	CREMA DE ZANAHORIAS	PURE DE PATATAS	CREMA CALABACIN
	TERNERA ASADA	CERDO LOMO PLANCHA	TERNERA RAGOUT	PESCADO ASADO	POLLO HERVIDO	PAVO ROTI	CERDO MAZA ASADA
	G-LECHUGA	G-PATATAS VAPOR	.	PERA O MANZANA	MOUSSE	G-LECHUGA	G-PATATAS VAPOR
	MELOCOTON CONSERVA	MEMBRILLO	PERA O MANZANA	PAN	PAN	MELOCOTON CONSERVA	PERA O MANZANA
	PAN	PAN	PAN	X	X	PAN	PAN
CENA	SOPA DE ARROZ	CREMA DE CHAMPINONES	CREMA DE ZANAHORIAS	CREMA CALABACIN	CREMA REINA	SOPA DE FIDEOS C/PICAD	SOPA DE PASTA
	SAN JACOBO	MERLUZA FILETE PLANCH	FRITURA PESCADO	FILETES RUSOS	CERDO LOMO PLANCHA	TORTILLA FRANCESA	POLLO ASADO
	G-PATATAS FRITAS	G-LECHUGA	G-PATATAS VAPOR	G-ZANAHORIAS	G-ARROZ BLANCO	G-LECHUGA	G-ARROZ BLANCO
	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA	MEMBRILLO	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
Dieta: 30 - 30 TURMIX POBRE RESIDU							
COMIDA	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
	CREMA DE ARROZ	CREMA DE ZANAHORIAS	CREMA DE ARROZ	PURE DE PATATAS	CREMA DE ZANAHORIAS	PURE DE PATATAS	CREMA DE ZANAHORIAS
	TURMIX DE PESCADO ARF	TURMIX DE HUEVO Y ARR	TURMIX DE PESCADO ARF	TURMIX DE TERNERA C/AF	TURMIX DE HUEVO Y ARR	TURMIX DE POLLO C/ARR	TURMIX DE CARNE PATATA Y ZANAH
	YOGUR NATURAL	YOGUR NATURAL	YOGUR NATURAL DESNAT	POSTRE LACTEO DIABETIC	YOGUR NATURAL	YOGUR NATURAL	YOGUR NATURAL DESNATADO
	EDULCORANTE	EDULCORANTE			EDULCORANTE	EDULCORANTE	
CENA	CREMA DE ZANAHORIAS	CREMA DE ARROZ	CREMA DE ZANAHORIAS	CREMA DE ZANAHORIAS	CREMA DE ARROZ	CREMA DE ZANAHORIAS	CREMA DE ARROZ
	TURMIX DE POLLO C/ARR	TURMIX DE YOR C/ARROZ	TURMIX DE POLLO C/ARR	TURMIX DE PESCADO ARF	TURMIX DE YOR C/ARROZ	TURMIX DE PESCADO ARF	TURMIX DE HUEVO Y ARROZ PAT/ZA
	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL	YOGUR NATURAL	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNATADO
				EDULCORANTE	EDULCORANTE		
Dieta: 32 - 32 TRASPLANTE MÈDULA							
COMIDA	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
	PURE DE PATATAS	SOPA DE PESCADO	PURE DE LEGUMBRES	PURE DE PATATAS	CREMA DE ZANAHORIAS	PURE DE PATATAS	CREMA CALABACIN
	TERNERA ASADA	CERDO LOMO PLANCHA	TERNERA RAGOUT	PESCADO ASADO	POLLO HERVIDO	PAVO ROTI	CERDO MAZA ASADA
	G-ARROZ BLANCO	G-PATATAS VAPOR	.	FLAN	FLAN	G-ZANAHORIAS	G-PATATAS VAPOR
	YOGUR SABOR	FLAN	YOGUR SABOR	PAN	PAN	FLAN	HELADO
	PAN	PAN	PAN	X	X	PAN	PAN
CENA	CREMA VERDURAS	CREMA DE CHAMPINONES	CREMA DE ZANAHORIAS	CREMA CALABACIN	CREMA REINA	SOPA DE FIDEOS C/PICAD	CREMA DE ESPINACAS
	PAVO RAGOUT	MERLUZA FILETE PLANCH	POLLO FILETE PLANCHA	FILETES RUSOS	CERDO LOMO PLANCHA	TORTILLA FRANCESA	POLLO ASADO
	FLAN	NATILLAS	G-PATATAS VAPOR	G-ZANAHORIAS	G-ARROZ BLANCO	G-ARROZ BLANCO	G-ARROZ BLANCO
	PAN	PAN	HELADO	YOGUR SABOR	NATILLAS	YOGUR SABOR	NATILLAS
			PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
Dieta: 33 - 33 REFLUJO GASTROESOFÁ							
COMIDA	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
	PURE DE PATATAS	CREMA DE ZANAHORIAS	CREMA PARMENTIER	PURE DE PATATAS	CREMA DE ZANAHORIAS	PURE DE PATATAS	CREMA CALABACIN
	TERNERA ASADA	CERDO LOMO PLANCHA	TERNERA RAGOUT	PESCADO ASADO	POLLO HERVIDO	PAVO ROTI	CERDO MAZA ASADA
	G-ARROZ BLANCO	G-PATATAS VAPOR	.	MELOCOTON CONSERVA	MOUSSE	G-ZANAHORIAS	G-PATATAS VAPOR
	YOGUR SABOR	FLAN	PERA O MANZANA	PAN	PAN	FLAN	HELADO DE VAINILLA
	PAN	PAN	PAN	X	X	PAN	PAN
CENA	CREMA VERDURAS	CREMA DE CHAMPINONES	CREMA DE ZANAHORIAS	CREMA CALABACIN	CREMA REINA	SOPA DE FIDEOS C/PICAD	SOPA DE PASTA
	PAVO RAGOUT	TORTILLA FRANCESA	POLLO FILETE PLANCHA	FILETES RUSOS	CERDO LOMO PLANCHA	TORTILLA FRANCESA	POLLO ASADO
	PERA O MANZANA	G-LONCHA DE YOR	G-PATATAS VAPOR	G-ZANAHORIAS	G-ARROZ BLANCO	G-QUESO BURGOS	G-ARROZ BLANCO
	PAN	FRUTA VARIADA	HELADO DE VAINILLA	YOGUR SABOR	NATILLAS	YOGUR SABOR	NATILLAS
		PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
Dieta: 34 - 34 MODULO A DE 6-12 M							
COM CENA	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
	TURMIX DE POLLO 50 G	TURMIX DE TERNERA 50 G	TURMIX DE POLLO 50 G	TURMIX DE TERNERA 50 G	TURMIX DE TERNERA 50 G	TURMIX DE POLLO 50 G	TURMIX DE TERNERA 50 G
	POTITO Ó TRITURADO	POTITO Ó TRITURADO	POTITO Ó TRITURADO	POTITO Ó TRITURADO	POTITO Ó TRITURADO	POTITO Ó TRITURADO	POTITO Ó TRITURADO

Dieta: 35 - 35 MODULO B DE 12-24 M							
	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
COMIDA	TURMIX DE PESCADO 50 G	TURMIX DE TERNERA 50 G	TURMIX DE PESCADO 50 G	TURMIX DE TERNERA 50 G	TURMIX DE TERNERA 50 G	TURMIX DE POLLO 50 G	TURMIX DE TERNERA 50 G
	YOGUR SABOR	YOGUR SABOR	YOGUR SABOR	YOGUR SABOR	YOGUR NATURAL AZUCAR SOBRE	YOGUR SABOR	YOGUR SABOR
CENA	PURE VARIADO	PURE VARIADO	PURE VARIADO	PURE VARIADO	PURE VARIADO	PURE VARIADO	PURE VARIADO
	POLLO FTE PLANCHA 50 G	MERLUZA FILETE PLANCH	YOR 50 G	GALLO PLANCHA 50 G	YOR 50 G	PASTEL DE PESCADO 1/2	TORTILLA FRANCESA 1 HUEVO
	YOGUR SABOR	YOGUR SABOR	YOGUR SABOR	YOGUR SABOR	YOGUR SABOR	YOGUR SABOR	YOGUR SABOR
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
Dieta: 36 - 36 MODULO C MAS 24 M							
	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
COMIDA	PURE DE PATATAS	CREMA DE ZANAHORIAS	CREMA PARMENTIER	PURE DE PATATAS	CREMA DE ZANAHORIAS	PURE DE PATATAS	CREMA CALABACIN
	TERNERA ASADA	CROQUETAS	YOR Y BURGOS	MERLUZA FILETE REBOZA	POLLO HERVIDO	MERLUZA FILETE PLANCH	CERDO MAZA ASADA
	G-ARROZ BLANCO	G-PATATAS VAPOR	G-ARROZ BLANCO	G-ARROZ BLANCO	FRUTA VARIADA	G-ZANAHORIAS	G-PATATAS VAPOR
	YOGUR SABOR	FLAN	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	PAN	FLAN	HELADO
	PAN	PAN	PAN	PAN		PAN	PAN
CENA	CREMA VERDURAS	CREMA DE CHAMPINONES	CREMA DE ZANAHORIAS	CREMA CALABACIN	CREMA CALABACIN	CREMA DE ZANAHORIAS	CREMA DE ESPINACAS
	PAVO FILETE PLANCHA	TORTILLA FRANCESA	POLLO HERVIDO	HAMBURGUESA	TORTILLA FRANCESA	TORTILLA PAISANA	TORTILLA FRANCESA
	G-PATATAS FRITAS	G-LONCHA DE YOR	FRUTA VARIADA	G-ZANAHORIAS	G-LONCHA DE YOR	G-QUESO BURGOS	G-TOMATE
	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	PAN	YOGUR SABOR	NATILLAS	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA
	PAN	PAN		PAN	PAN	PAN	
Dieta: 37 - 37 VEGETARIANA							
	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
COMIDA	ESPARRAGOS VINAGRETA	CREMA DE ZANAHORIAS	ENSALADA MIXTA S/ACEIT	PASTA SALTEADA SIN YOF	CALABACIN CON PISTO SII	PURE DE PATATAS	PASTA CON BECHAMEL
	TORTILLA DE CHAMPIÑON	FIDEGUA CON VERDURAS	PURE DE LEGUMBRES	TORTILLA FRANCESA	QUESO BURGOS 3 R	LEGUMBRE C/ARROZ Y VE	ENSALADA MIXTA SIN ATUN
	G-LECHUGA	FLAN	FRUTA VARIADA	G-ARROZ BLANCO	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	ALMENDRAS
	MELOCOTON CONSERVA	FRUTA VARIADA	PAN	FRUTA VARIADA	FLAN	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA
	YOGUR SABOR	PAN	YOGUR SABOR	FLAN	PAN	PAN	HELADO
	PAN			PAN			PAN
CENA	PANACHE S/CARNE NI GR	ENSALADA ARLESIANA SIN	ACELGAS CON PATATAS F	CREMA CALABACIN	ENSALADA DE PASTA S/YC	CREMA DE ZANAHORIAS	CREMA DE ESPINACAS
	ARROZ C/TOMAT S/ GRAS	TORTILLA DE PATATAS	HUEVOS ESCALFADOS	CANELONES DE PISTO	TORTILLA DE CHAMPIÑON	ENSALADA DE PASTA S/YC	ESPARR VINAGRETA C/QUESO MANCH
	ALMENDRAS	G-TOMATE	G-TOMATE	QUESO BURGOS 2 R	G-LECHUGA Y TOMATE	ALMENDRAS	G-TOMATE
	NATILLAS	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	NATILLAS	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA
	FRUTA VARIADA	NATILLAS	HELADO	YOGUR SABOR	FRUTA VARIADA	YOGUR SABOR	NATILLAS
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
Dieta: 38 - 38 GESTANTES DIABÉTICA							
	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
COMIDA	ESPARRAGOS VINAGRETA	SOPA DE PESCADO	ENSALADA DE POLLO 1/2 I	ENSALADA ILUSTRADA 1/2	CREMA DE ZANAHORIAS 1	ARROZ 3 DELICIAS 1/ 2 R	CREMA DE CALABACIN 1/2 R
	TERNERA ASADA 100 G	CERDO LOMO PLANCHA 11	TERNERA RAGOUT 100 GF	PESCADO ASADO 100 G	POLLO HERVIDO 200 G	PAVO ROTI 100 G	PESCADO ASADO 100 G
	G-ARROZ BLANCO	G-PATATAS VAPOR	.	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	G-ZANAHORIAS	G-LECHUGA
	YOGUR NATURAL	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	BISCOTE	BISCOTE	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO
	BISCOTE	BISCOTE	BISCOTE	X	X	BISCOTE	BISCOTE
	EDULCORANTE						
CENA	MENESTRA 1/2 R	CREMA DE CHAMPINONES	ACELGAS CON PATATAS V	SOPA MINSTRONE	ENSALADA DE PASTA 1/2 F	JUDIAS VERDE CON PATA	SOPA DE PASTA
	PAVO RAGOUT 100 GR	MERLUZA FILETE PLANCH	POLLO FTE PLANCHA 100	FILETE RUSO 100 G	CERDO LOMO PLANCHA 11	TORTILLA FRANCESA 1 HL	POLLO ASADO 200 G
	FRUTA DE DIABETICO	G-LECHUGA	G-LECHUGA	G-ZANAHORIAS	G-LECHUGA Y TOMATE	G-TOMATE	G-ARROZ BLANCO
	PAN	PERA O MANZANA	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO
	YOGUR NATURAL	FRUTA DE DIABETICO	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
	EDULCORANTE	PAN	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL DESNAT	YOGUR NATURAL	YOGUR NATURAL DESNATADO
					EDULCORANTE		

**Dieta: 39 - 39 NIÑOS DIABÉTICOS**

	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
COMIDA	PATATAS CON COSTILLAS FIDEGUA		CREMA PARMENTIER	PASTA SALTEADA CON TO	CREMA DE ZANAHORIAS	ARROZ 3 DELICIAS	CREMA CALABACIN
	TERNERA ASADA SIN HAR	CERDO LOMO PLAN S/HAF	TERNERA FTE PLANCHA S	PESCADO ASADO/SIN HAR	POLLO ASADO SIN HARIN/	PAVO ROTI SIN HARINA/GL	CERDO MAZA ASADA S/HARI/GLU
	G-ARROZ BLANCO	G-PATATAS FRITAS	G-LECHUGA	G-PATATAS FRITAS	G-LECHUGA Y TOMATE	G-LECHUGA	G-PATATAS VAPOR
	YOGUR NATURAL	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
CENA	EDULCORANTE						
	CREMA VERDURAS	CREMA DE CHAMPIÑONES	ACELGAS CON PATATAS V	ENSALADA CAMPERA	ENSALADA DE PASTA	SOPA DE FIDEOS C/PICAD	SOPA DE PASTA
	PAVO FTE PLANC S/HARI/C	TORTILLA FRANCESA Y YC	POLLO FTE PLANCHA SIN	HAMBURGUESA	CERDO LOMO PLAN S/HAF	TORTILLA PAISANA	POLLO ASADO SIN HARINA/GLUTEN
	G-LECHUGA	G-LONCHA DE YOR	G-TOMATE	G-TOMATE FRITO	G-LECHUGA Y TOMATE	G-TOMATE	G-TOMATE
	FRUTA DE DIABETICO	G-TOMATE	YOGUR NATURAL DESNAT	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO	FRUTA DE DIABETICO
	PAN	FRUTA DE DIABETICO	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
		PAN					

**Dieta: 40 - 40 TURMIX DE NINOS**

	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
COMIDA	TURMIX DE PESCADO C/VI	TURMIX DE TERNERA C/VI	TURMIX DE PESCADO C/VI	TURMIX DE TERNERA C/VI	TURMIX DE TERNERA C/VI	TURMIX DE POLLO C/VERI	TURMIX DE TERNERA C/VERDURAS
	YOGUR SABOR	FLAN	YOGUR SABOR	FLAN	FLAN	YOGUR SABOR	YOGUR SABOR
CENA	TURMIX DE POLLO C/VERI	TURMIX DE YOR C/VERDU	TURMIX DE POLLO C/VERI	TURMIX DE PESCADO C/VI	TURMIX DE YOR C/VERDU	TURMIX DE PESCADO C/VI	TURMIX DE YOR C/VERDURAS
	FLAN	NATILLAS	YOGUR NATURAL AZUCAR SOBRE	YOGUR SABOR	NATILLAS	NATILLAS	NATILLAS

**Dieta: 41 - 41 BAJA EN POTASIO**

	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
COMIDA	SOPA DE PASTA	SOPA DE PESCADO	SOPA DE PASTA	PASTA SALTEADA CON YC	ESPARRAGOS CON LECHI	ARROZ 3 DELICIAS	SOPA DE ARROZ
	TERNERA ASADA	CERDO LOMO PLANCHA	TERNERA FILETE PLANCH	PESCADO ASADO SIN PAT	POLLO ASADO	PAVO ROTI	PESCADO ASADO
	G-LECHUGA	G-ARROZ BLANCO	G-ARROZ BLANCO	G-ARROZ BLANCO	G-LECHUGA	G-LECHUGA	G-LECHUGA
	MELOCOTON CONSERVA	MEMBRILLO	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
CENA	SOPA DE ARROZ	SOPA DE FIDEOS C/PICAD	SOPA DE CEBOLLA	SOPA DE PASTA	CREMA REINA	SOPA DE FIDEOS C/PICAD	SOPA DE PASTA
	PAVO FILETE PLANCHA	TORTILLA FRANCESA	FRITURA PESCADO	FILETES RUSOS	CERDO LOMO PLANCHA	TORTILLA FRANCESA	POLLO ASADO
	G-LECHUGA	G-LECHUGA	G-LECHUGA	G-LECHUGA	G-ARROZ BLANCO	G-LECHUGA	G-ARROZ BLANCO
	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA	MEMBRILLO	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA	PERA O MANZANA
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN

**Dieta: 43 - 43 SIN GLUTEN**

	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
COMIDA	PATATAS C/COSTIL S/HAR	SOPA DE PESCADO SIN GI	ENSALADA DE POLLO SIN	ENSALADA ILUSTRADA S/	CREMA DE ZANAHORIAS S	ARROZ 3 DELICIAS S/YORI	ENSALADILLA RUSA SIN GLUTEN
	2 - ESPARRAGOS VINAG.	2 - FIDEUA SIN GLUTEN	2 - PURE DE LEGUMB S/H	2 - PASTA SIN GLUTEN	2 - ESPARRAGOS CON LI	2 - LEGUMBRE S/HARI/GL	2 - CREMA CALABACIN S/HARI/GLU
	3 - .	3 - .	3 - .	3 - .	3 - .	3 - .	3 - .
	TERNERA ASADA SIN HAR	CERDO LOMO PLAN S/HAF	BONITO C/TOMATE S/HAR	CERDO CHULETA PLAN S/	POLLO HERVIDO S/HARIN	PAVO FTE PLANC S/HARI/C	CERDO MAZA ASADA S/HARI/GLU
	2 - HUEVOS PORTUGUE	2 - SALMON PLANCHA SI	2 - RAGOUT TERNERA S/	2 - PESCADO ASADO/SIN	2 - TERNERA FRICANDO	2 - CERDO LOMO PLAN S	2 - PESCADO ASADO/SIN HARI/GLUTEN
CENA	3 - .	3 - .	3 - .	3 - .	3 - .	3 - .	3 - .
	ARROZ BLANCO SIN GLUT	G-PATATAS VAPOR SIN GI		G-PATATAS FRITAS SIN GI		G-LECHUGA SIN GLUTEN	G-PATATAS VAPOR SIN GLUTEN
	2 - .	2 - G-PATATAS VAPOR SI	2 - .	2 - ZANAHORIA BABY S/	2 - .	2 - G-ZANAHORIA SIN GL	2 - G-LECHUGA SIN GLUTEN
	3 - .	3 - .	3 - .	3 - .	3 - .	3 - .	3 - .
	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA	FRUTA VARIADA
	2 - HELADO SIN GLUTEN	2 - HELADO SIN GLUTEN	2 - HELADO SIN GLUTEN	2 - HELADO SIN GLUTEN	2 - HELADO SIN GLUTEN	2 - HELADO SIN GLUTEN	2 - HELADO SIN GLUTEN
	3 - NATILLAS SIN GLUTEI	3 - NATILLAS SIN GLUTEI	3 - NATILLAS SIN GLUTEI	3 - NATILLAS SIN GLUTEI	3 - NATILLAS SIN GLUTEI	3 - NATILLAS SIN GLUTEI	3 - NATILLAS SIN GLUTEN
	4 - FLAN SIN GLUTEN	4 - FLAN SIN GLUTEN	4 - FLAN SIN GLUTEN	4 - FLAN SIN GLUTEN	4 - FLAN SIN GLUTEN	4 - FLAN SIN GLUTEN	4 - FLAN SIN GLUTEN
	5 - YOGUR SIN GLUTEN	5 - YOGUR SIN GLUTEN	5 - YOGUR SIN GLUTEN	5 - YOGUR SIN GLUTEN	5 - YOGUR SIN GLUTEN	5 - YOGUR SIN GLUTEN	5 - YOGUR SIN GLUTEN
	6 - .	6 - .	6 - .	6 - .	6 - .	6 - .	6 - .
	PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN

CENA	MENESTRA SIN YOR/HARI	CREMA CHAMPIÑONES S/H	ACELGAS C/ PATATAS S/H	ENSALADA CAMPERA SIN	JUDIAS VER C/PATAT SIN	CREMA DE ZANAHORIAS	ENSALADA MIXTA SIN GLUTEN
	2 - SOPA DE ARROZ SIN	2 - ENSALADA ARLESIAN	2 - SOPA DE CEBOLLA SI	2 - SOPA MINESTRONE S	2 - CREMA REINA S/GLU	2 - SOPA PICADILLO S/G	2 - SOPA PASTA SIN GLUTEN
	3 - .	3 - .	3 - .	3 - .	3 - .	3 - .	3 - .
	YOR Y 3 BURGOS SIN GLU	TORTILLA PAISANA SIN GI	FRITURA DE PESCADO S/	TORTILLA DE BONITO SIN	PESCADO PLANCHA SIN F	TORTILLA PAISANA SIN GI	TORTILLA DE BONITO SIN GLUTEN
	2 - RAGOUT SIN GLUTEN	2 - MERLUZA FTE PLANC	2 - POLLO FTE PLANCHA	2 - FILETES RUSOS SIN C	2 - CERDO LOMO PLAN S	2 - PASTEL PESCADO SII	2 - POLLO ASADO SIN HARINA/GLUTEN
	3 - G-TOMATE SIN GLUTI	3 - .	3 - .	3 - .	3 - .	3 - .	3 - .
	.	G-TOMATE SIN GLUTEN	G-TOMATE SIN GLUTEN	G-LECHUGA SIN GLUTEN	G-LECHUGA Y TOMATE SII	G-TOMATE SIN GLUTEN	G-TOMATE SIN GLUTEN
	YOGUR SIN GLUTEN	2 - G-LECHUGA SIN GLU	2 - G-PATATAS VAPOR S.	2 - G-PATATAS FRITAS S.	2 - ARROZ BLANCO SIN C	2 - G-LECHUGA SIN GLU	2 - ARROZ BLANCO SIN GLUTEN
	2 - HELADO SIN GLUTEN	3 - .	3 - .	3 - .	3 - .	3 - .	3 - .
	3 - NATILLAS SIN GLUTEI	YOGUR SIN GLUTEN	YOGUR SIN GLUTEN	YOGUR SIN GLUTEN	YOGUR SIN GLUTEN	YOGUR SIN GLUTEN	YOGUR SIN GLUTEN
CENA	4 - FLAN SIN GLUTEN	2 - HELADO SIN GLUTEN	2 - HELADO SIN GLUTEN	2 - HELADO SIN GLUTEN	2 - HELADO SIN GLUTEN	2 - HELADO SIN GLUTEN	2 - HELADO SIN GLUTEN
	5 - FRUTA VARIADA	3 - NATILLAS SIN GLUTEI	3 - NATILLAS SIN GLUTEI	3 - NATILLAS SIN GLUTEI	3 - NATILLAS SIN GLUTEI	3 - NATILLAS SIN GLUTEI	3 - NATILLAS SIN GLUTEN
	6 - .	4 - FLAN SIN GLUTEN	4 - FLAN SIN GLUTEN	4 - FLAN SIN GLUTEN	4 - FLAN SIN GLUTEN	4 - FLAN SIN GLUTEN	4 - FLAN SIN GLUTEN
	PAN SIN GLUTEN	5 - FRUTA VARIADA	5 - FRUTA VARIADA	5 - FRUTA VARIADA	5 - FRUTA VARIADA	5 - FRUTA VARIADA	5 - FRUTA VARIADA
		6 - .	6 - .	6 - .	6 - .	6 - .	6 - .
		PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN

## Instrucciones:

- Debe marcar con una **X** el recuadro correspondiente a la opción que desee en cada uno de los platos, tanto en la comida y cena como en el desayuno y la merienda.
- Sólo podrá marcar una opción en cada grupo de platos.
- Este menú a la carta se recogerá antes de las 11 horas del día de hoy.

### • Recomendaciones para una buena alimentación:

Consume una dieta variada, para conseguir los nutrientes que necesita y al mismo tiempo mantener un peso saludable. Cada día su dieta debería incluir alimentos de los siguientes grupos:

- 1) Pan, arroz, pasta o cereales: 120 - 220 gramos.
- 2) Verduras: 300 - 500 gramos.
- 3) Frutas: 200 - 500 gramos.
- 4) Leche o yogourt 500 ml., o queso: 60 gramos.
- 5) Legumbres: 80 gramos.
- 6) Pescado, pollo o carne: 120 gramos. Huevos: 1-2.
- 7) Aceites, grasas, dulces: con mucha moderación o infrecuentemente.
- 8) Agua: 6 vasos.



Hospital Universitario  
**12 de Octubre**

## MENÚ A LA CARTA INVIERNO

### Mejorando tu hospital

*Su médico le ha pautado una dieta normal.  
Por ello este Hospital le ofrece la posibilidad de elegir  
entre las opciones del menú previsto para mañana.*

**DESAYUNOS (LUNES)****GRUPO 1 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Actimel

**GRUPO 2 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Pan
- ☐ Galletas (2PQ)
- ☐ Biscote 2 unidades
- ☐ Cereales

**GRUPO 3 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Margarina y mermelada
- ☐ Quesito y miel
- ☐ Fruta variada
- ☐ Margarina y membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Tomate con aceite de oliva

**GRUPO 4 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**COMIDAS (LUNES)****PRIMERO (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Lentejas estofadas
- ☐ Sopa de arroz

**SEGUNDO (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Filete de merluza a la plancha con espárragos verdes horno
- ☐ Pimientos del piquillo con bacalao

**POSTRE (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Fruta variada
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Yogurt sabor

**PAN**

- ☐ Pan

**MERIENDAS (LUNES)****GRUPO 1 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Batido vainilla

**GRUPO 2 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Galletas
- ☐ Biscote
- ☐ Pan

**GRUPO 3 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Margarina
- ☐ Mermelada
- ☐ Fruta variada
- ☐ Membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Quesito

**GRUPO 4 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**CENAS (LUNES)****PRIMERO (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Repollo con patatas
- ☐ Crema de ave

**SEGUNDO (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Rollito de contamusco relleno, con patatas fritas
- ☐ Pavo y queso de Burgos con tomate

**POSTRE (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Fruta variada

**PAN**

- ☐ Pan

**DESAYUNOS (MARTES)****GRUPO 1 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Actimel

**GRUPO 2 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Pan
- ☐ Galletas (2PQ)
- ☐ Biscote 2 unidades
- ☐ Cereales

**GRUPO 3 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Margarina y mermelada
- ☐ Quesito y miel
- ☐ Fruta variada
- ☐ Margarina y membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Tomate con aceite de oliva

**GRUPO 4 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**COMIDAS (MARTES)****PRIMERO (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Patatas a la riojana
- ☐ Pasta salteada con york

**SEGUNDO (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Calamares a la romana con tomate a la parrilla
- ☐ Ternera asada con arroz blanco

**POSTRE (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Fruta variada
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Yogurt sabor

**PAN**

- ☐ Pan

**MERIENDAS (MARTES)****GRUPO 1 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Batido vainilla

**GRUPO 2 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Galletas
- ☐ Biscote
- ☐ Pan

**GRUPO 3 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Margarina
- ☐ Mermelada
- ☐ Fruta variada
- ☐ Membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Quesito

**GRUPO 4 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**CENAS (MARTES)****PRIMERO (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Panaché de verduras
- ☐ Sopa de fideos con picadillo

**SEGUNDO (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Pollo filete a la plancha con champiñón y zanahoria
- ☐ Tortilla de espinacas con tomate

**POSTRE (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Fruta variada

**PAN**

- ☐ Pan



**DESAYUNOS (MIÉRCOLES)****GRUPO 1** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Actimel

**GRUPO 2** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Pan
- ☐ Galletas (2PQ)
- ☐ Biscote 2 unidades
- ☐ Cereales

**GRUPO 3** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Margarina y mermelada
- ☐ Quesito y miel
- ☐ Fruta variada
- ☐ Margarina y membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Tomate con aceite de oliva

**GRUPO 4** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**COMIDAS (MIÉRCOLES)****PRIMERO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Arroz a la milanesa
- ☐ Sopa de cocido

**SEGUNDO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Pescado asado con pimientos asados
- ☐ Cocido madrileño

**POSTRE** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Fruta variada
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Yogurt sabor

**PAN**

- ☐ Pan

**MERIENDAS (MIÉRCOLES)****GRUPO 1** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Batido vainilla

**GRUPO 2** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Galletas
- ☐ Biscote
- ☐ Pan

**GRUPO 3** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Margarina
- ☐ Mermelada
- ☐ Fruta variada
- ☐ Membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Quesito

**GRUPO 4** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**CENAS (MIÉRCOLES)****PRIMERO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Acelgas con patatas rehogadas
- ☐ Crema de puerros

**SEGUNDO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Filete de merluza a la romana con lechuga
- ☐ Cerdo jamón braseado con patatas al vapor

**POSTRE** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Fruta variada

**PAN**

- ☐ Pan

**DESAYUNOS (JUEVES)****GRUPO 1** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Actimel

**GRUPO 2** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Pan
- ☐ Galletas (2PQ)
- ☐ Biscote 2 unidades
- ☐ Cereales

**GRUPO 3** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Margarina y mermelada
- ☐ Quesito y miel
- ☐ Fruta variada
- ☐ Margarina y membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Tomate con aceite de oliva

**GRUPO 4** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**COMIDAS (JUEVES)****PRIMERO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Menestra de verduras
- ☐ Sopa castellana

**SEGUNDO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Lomo de cerdo a la plancha con tomate
- ☐ Pollo a la crema

**POSTRE** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Fruta variada
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Yogurt sabor

**PAN**

- ☐ Pan

**MERIENDAS (JUEVES)****GRUPO 1** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Batido vainilla

**GRUPO 2** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Galletas
- ☐ Biscote
- ☐ Pan

**GRUPO 3** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Margarina
- ☐ Mermelada
- ☐ Fruta variada
- ☐ Membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Quesito

**GRUPO 4** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**CENAS (JUEVES)****PRIMERO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Guisantes a la francesa
- ☐ Sopa de fideos con picadillo

**SEGUNDO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Revuelto de espárragos con tomate
- ☐ York al oporto con arroz blanco

**POSTRE** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Fruta variada

**PAN**

- ☐ Pan

### DESAYUNOS (VIERNES)

#### GRUPO 1 *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Actimel

#### GRUPO 2 *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Pan
- ☐ Galletas (2PQ)
- ☐ Biscote 2 unidades
- ☐ Cereales

#### GRUPO 3 *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Margarina y mermelada
- ☐ Quesito y miel
- ☐ Fruta variada
- ☐ Margarina y membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Tomate con aceite de oliva

#### GRUPO 4 *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

### COMIDAS (VIERNES)

#### PRIMERO *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Arroz tres delicias
- ☐ Patatas con atún

#### SEGUNDO *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Chuleta de cerdo a la plancha con pimiento asado
- ☐ Pescado marinera

#### POSTRE *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Fruta variada
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Yogurt sabor

#### PAN

- ☐ Pan

### MERIENDAS (VIERNES)

#### GRUPO 1 *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Batido vainilla

#### GRUPO 2 *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Galletas
- ☐ Biscote
- ☐ Pan

#### GRUPO 3 *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Margarina
- ☐ Mermelada
- ☐ Fruta variada
- ☐ Membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Quesito

#### GRUPO 4 *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

### CENAS (VIERNES)

#### PRIMERO *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Sopa de pasta
- ☐ Crema de champiñones

#### SEGUNDO *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Pescado a la andaluza con lechuga y tomate
- ☐ Ternera aleta rellena

#### POSTRE *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Fruta variada

#### PAN

- ☐ Pan

**DESAYUNOS (SÁBADO)****GRUPO 1 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Actimel

**GRUPO 2 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Pan
- ☐ Galletas (2PQ)
- ☐ Biscote 2 unidades
- ☐ Cereales

**GRUPO 3 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Margarina y mermelada
- ☐ Quesito y miel
- ☐ Fruta variada
- ☐ Margarina y membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Tomate con aceite de oliva

**GRUPO 4 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**COMIDAS (SÁBADO)****PRIMERO (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Potaje de garbanzos
- ☐ Sopa de arroz

**SEGUNDO (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Pescado al horno
- ☐ Ragout de ternera

**POSTRE (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Fruta variada
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Yogurt sabor

**PAN**

- ☐ Pan

**MERIENDAS (SÁBADO)****GRUPO 1 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Batido vainilla

**GRUPO 2 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Galletas
- ☐ Biscote
- ☐ Pan

**GRUPO 3 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Margarina
- ☐ Mermelada
- ☐ Fruta variada
- ☐ Membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Quesito

**GRUPO 4 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**CENAS (SÁBADO)****PRIMERO (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Crema de verduras
- ☐ Sopa de pescado

**SEGUNDO (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Pavo filete plancha  
con arroz blanco
- ☐ Tortilla paisana con lechuga

**POSTRE (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Fruta variada

**PAN**

- ☐ Pan

**DESAYUNOS (DOMINGO)****GRUPO 1 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Actimel

**GRUPO 2 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Pan
- ☐ Bollo envasado
- ☐ Galletas (2PQ)
- ☐ Cereales

**GRUPO 3 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Margarina y mermelada
- ☐ Quesito y miel
- ☐ Fruta variada
- ☐ Margarina y membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Tomate con aceite de oliva

**GRUPO 4 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**COMIDAS (DOMINGO)****PRIMERO (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Judías verdes con tomate
- ☐ Coditos boloñesa

**SEGUNDO (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Fritura de pescado con tomate
- ☐ Pollo asado con patatas fritas

**POSTRE (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Fruta variada
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Yogurt sabor

**PAN**

- ☐ Pan

**MERIENDAS (DOMINGO)****GRUPO 1 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Batido vainilla

**GRUPO 2 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Galletas
- ☐ Biscote
- ☐ Pan

**GRUPO 3 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Margarina
- ☐ Mermelada
- ☐ Fruta variada
- ☐ Membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Quesito

**GRUPO 4 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**CENAS (DOMINGO)****PRIMERO (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Sopa de picadillo con arroz
- ☐ Coliflor al ajoarriero

**SEGUNDO (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Cerdo masa asada con zanahorias
- ☐ Pescado a la plancha con lechuga

**POSTRE (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ \*Yogurt sabor
- ☐ \*Helado
- ☐ \*Natillas
- ☐ \*Flan
- ☐ \*Fruta variada

**PAN**

- ☐ Pan

## Instrucciones:

- Debe marcar con una **X** el recuadro correspondiente a la opción que desee en cada uno de los platos, tanto en la comida y cena como en el desayuno y la merienda.
- Sólo podrá marcar una opción en cada grupo de platos.
- Este menú a la carta se recogerá antes de las 11 horas del día de hoy.

### • Recomendaciones para una buena alimentación:

Consume una dieta variada, para conseguir los nutrientes que necesita y al mismo tiempo mantener un peso saludable. Cada día su dieta debería incluir alimentos de los siguiente grupos:

- 1) Pan, arroz, pasta o cereales: 120 - 220 gramos.
- 2) Verduras: 300 - 500 gramos.
- 3) Frutas: 200 - 500 gramos.
- 4) Leche o yogourt 500 ml., o queso: 60 gramos.
- 5) Legumbres: 80 gramos.
- 6) Pescado, pollo o carne: 120 gramos. Huevos: 1-2.
- 7) Aceites, grasas, dulces: con mucha moderación o infrecuentemente.
- 8) Agua: 6 vasos.



Hospital Universitario  
**12 de Octubre**

## MENÚ A LA CARTA VERANO

### Mejorando tu hospital

*Su médico le ha pautado una dieta normal.  
Por ello este Hospital le ofrece la posibilidad de elegir  
entre las opciones del menú previsto para mañana.*

**DESAYUNOS (LUNES)****GRUPO 1** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Actimel

**GRUPO 2** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Pan
- ☐ Galletas (2PQ)
- ☐ Biscote 2 unidades
- ☐ Cereales

**GRUPO 3** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Margarina y mermelada
- ☐ Quesito y miel
- ☐ Fruta variada
- ☐ Margarina y membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Tomate con aceite de oliva

**GRUPO 4** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**COMIDAS (LUNES)****PRIMERO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Lentejas estofadas
- ☐ Gazpacho

**SEGUNDO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Merluza filete a la plancha  
con espárragos verdes.
- ☐ Pimientos rellenos con bacalao

**POSTRE** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Fruta variada
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Yogurt sabor

**PAN**

- ☐ Pan

**MERIENDAS (LUNES)****GRUPO 1** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Batido vainilla

**GRUPO 2** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Galletas
- ☐ Biscote
- ☐ Pan

**GRUPO 3** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Margarina
- ☐ Mermelada
- ☐ Fruta variada
- ☐ Membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Quesito

**GRUPO 4** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**CENAS (LUNES)****PRIMERO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Ensalada de lazitos
- ☐ Crema de ave

**SEGUNDO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Rollito de pollo con patatas  
fritas
- ☐ Tortilla de bonito con tomate

**POSTRE** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Fruta variada

**PAN**

- ☐ Pan

**DESAYUNOS (MARTES)****GRUPO 1 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Actimel

**GRUPO 2 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Pan
- ☐ Galletas (2PQ)
- ☐ Biscote 2 unidades
- ☐ Cereales

**GRUPO 3 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Margarina y mermelada
- ☐ Quesito y miel
- ☐ Fruta variada
- ☐ Margarina y membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Tomate con aceite de oliva

**GRUPO 4 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**COMIDAS (MARTES)****PRIMERO (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Patatas a la riojana
- ☐ Pasta salteada con york

**SEGUNDO (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Calamares a la andaluza con tomate a la parrilla
- ☐ Ternera asada con arroz blanco

**POSTRE (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Fruta variada
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Yogurt sabor

**PAN**

- ☐ Pan

**MERIENDAS (MARTES)****GRUPO 1 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Batido vainilla

**GRUPO 2 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Galletas
- ☐ Biscote
- ☐ Pan

**GRUPO 3 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Margarina
- ☐ Mermelada
- ☐ Fruta variada
- ☐ Membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Quesito

**GRUPO 4 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**CENAS (MARTES)****PRIMERO (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Panaché de verduras
- ☐ Sopa de fideos con picadillo

**SEGUNDO (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Pollo filete a la plancha con chanpiñón y zanahoria
- ☐ Tortilla de espinacas con tomate

**POSTRE (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Fruta variada

**PAN**

- ☐ Pan



**DESAYUNOS (MIÉRCOLES)****GRUPO 1** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Actimel

**GRUPO 2** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Pan
- ☐ Galletas (2PQ)
- ☐ Biscote 2 unidades
- ☐ Cereales

**GRUPO 3** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Margarina y mermelada
- ☐ Quesito y miel
- ☐ Fruta variada
- ☐ Margarina y membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Tomate con aceite de oliva

**GRUPO 4** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**COMIDAS (MIÉRCOLES)****PRIMERO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Ensalada de legumbres
- ☐ Lasaña con pisto y atún

**SEGUNDO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Albóndigas de ave con patatas fritas
- ☐ Pescado asado con pimienta asado

**POSTRE** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Fruta variada
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Yogurt sabor

**PAN**

- ☐ Pan

**MERIENDAS (MIÉRCOLES)****GRUPO 1** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Batido vainilla

**GRUPO 2** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Galletas
- ☐ Biscote
- ☐ Pan

**GRUPO 3** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Margarina
- ☐ Mermelada
- ☐ Fruta variada
- ☐ Membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Quesito

**GRUPO 4** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**CENAS (MIÉRCOLES)****PRIMERO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Ensalada de arroz
- ☐ Crema de puerros

**SEGUNDO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Merluza filete a la romana con lechuga
- ☐ Cerdo jamón braseado con patatas al vapor

**POSTRE** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Fruta variada

**PAN**

- ☐ Pan

**DESAYUNOS (JUEVES)****GRUPO 1** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Actimel

**GRUPO 2** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Pan
- ☐ Galletas (2PQ)
- ☐ Biscote 2 unidades
- ☐ Cereales

**GRUPO 3** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Margarina y mermelada
- ☐ Quesito y miel
- ☐ Fruta variada
- ☐ Margarina y membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Tomate con aceite de oliva

**GRUPO 4** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**COMIDAS (JUEVES)****PRIMERO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Menestrta de verduras
- ☐ Ensalada chef

**SEGUNDO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Lomo de cerdo a la plancha con tomate
- ☐ Pollo a la crema

**POSTRE** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Fruta variada
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Yogurt sabor

**PAN**

- ☐ Pan

**MERIENDAS (JUEVES)****GRUPO 1** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Batido vainilla

**GRUPO 2** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Galletas
- ☐ Biscote
- ☐ Pan

**GRUPO 3** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Margarina
- ☐ Mermelada
- ☐ Fruta variada
- ☐ Membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Quesito

**GRUPO 4** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**CENAS (JUEVES)****PRIMERO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Guisantes a la francesa
- ☐ Sopa de fideos con picadillo

**SEGUNDO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Revuelto de espárragos con tomate
- ☐ York al oporto con arroz blanco

**POSTRE** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Fruta variada

**PAN**

- ☐ Pan

### DESAYUNOS (VIERNES)

#### GRUPO 1 *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Actimel

#### GRUPO 2 *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Pan
- ☐ Galletas (2PQ)
- ☐ Biscote 2 unidades
- ☐ Cereales

#### GRUPO 3 *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Margarina y mermelada
- ☐ Quesito y miel
- ☐ Fruta variada
- ☐ Margarina y membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Tomate con aceite de oliva

#### GRUPO 4 *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

### COMIDAS (VIERNES)

#### PRIMERO *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Arroz tres delicias
- ☐ Patatas con atún

#### SEGUNDO *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Cerdo chuleta con pimiento asado
- ☐ Pescado a la marinera

#### POSTRE *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Fruta variada
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Yogurt sabor

#### PAN

- ☐ Pan

### MERIENDAS (VIERNES)

#### GRUPO 1 *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Batido vainilla

#### GRUPO 2 *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Galletas
- ☐ Biscote
- ☐ Pan

#### GRUPO 3 *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Margarina
- ☐ Mermelada
- ☐ Fruta variada
- ☐ Membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Quesito

#### GRUPO 4 *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

### CENAS (VIERNES)

#### PRIMERO *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Ensalada arlesiana
- ☐ Crema de champiñones

#### SEGUNDO *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Gallo a la andaluza con lechuga y tomate
- ☐ Ternera aleta rellena

#### POSTRE *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Fruta variada

#### PAN

- ☐ Pan

**DESAYUNOS (SÁBADO)****GRUPO 1** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Actimel

**GRUPO 2** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Pan
- ☐ Galletas (2PQ)
- ☐ Biscote 2 unidades
- ☐ Cereales

**GRUPO 3** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Margarina y mermelada
- ☐ Quesito y miel
- ☐ Fruta variada
- ☐ Margarina y membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Tomate con aceite de oliva

**GRUPO 4** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**COMIDAS (SÁBADO)****PRIMERO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Ensalada de pollo
- ☐ Sopa de arroz

**SEGUNDO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Pescado asado
- ☐ Ragout de ternera

**POSTRE** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Fruta variada
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Yogurt sabor

**PAN**

- ☐ Pan

**MERIENDAS (SÁBADO)****GRUPO 1** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Batido vainilla

**GRUPO 2** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Galletas
- ☐ Biscote
- ☐ Pan

**GRUPO 3** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Margarina
- ☐ Mermelada
- ☐ Fruta variada
- ☐ Membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Quesito

**GRUPO 4** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**CENAS (SÁBADO)****PRIMERO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Crema de verduras
- ☐ Ensaladilla rusa

**SEGUNDO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Pavo filete a la plancha  
con arroz blanco
- ☐ Huevos bellavista

**POSTRE** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Fruta variada

**PAN**

- ☐ Pan

**DESAYUNOS (DOMINGO)****GRUPO 1 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Actimel

**GRUPO 2 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Pan
- ☐ Bollo envasado
- ☐ Galletas (2PQ)
- ☐ Cereales

**GRUPO 3 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Margarina y mermelada
- ☐ Quesito y miel
- ☐ Fruta variada
- ☐ Margarina y membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Tomate con aceite de oliva

**GRUPO 4 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**COMIDAS (DOMINGO)****PRIMERO (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Judías verdes con tomate
- ☐ Coditos boloñesa

**SEGUNDO (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Fritura de pescado con tomate
- ☐ Pollo asado con patatas fritas

**POSTRE (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Fruta variada
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Yogurt sabor

**PAN**

- ☐ Pan

**MERIENDAS (DOMINGO)****GRUPO 1 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Batido vainilla

**GRUPO 2 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Galletas
- ☐ Biscote
- ☐ Pan

**GRUPO 3 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Margarina
- ☐ Mermelada
- ☐ Fruta variada
- ☐ Membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Quesito

**GRUPO 4 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**CENAS (DOMINGO)****PRIMERO (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Sopa de picadillo con arroz
- ☐ Brócoli al ajoarriero

**SEGUNDO (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Maza de cerdo asada con zanahoria
- ☐ Pescado a la plancha con lechuga

**POSTRE (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Fruta variada

**PAN**

- ☐ Pan

## Instrucciones:

- Debe marcar con una **X** el recuadro correspondiente a la opción que desee en cada uno de los platos, tanto en la comida y cena como en el desayuno y la merienda.
- Sólo podrá marcar una opción en cada grupo de platos.
- Este menú a la carta se recogerá antes de las 11 horas del día de hoy.

### • Recomendaciones para una buena alimentación:

Consume una dieta variada, para conseguir los nutrientes que necesita y al mismo tiempo mantener un peso saludable. Cada día su dieta debería incluir alimentos de los siguientes grupos:

- 1) Pan, arroz, pasta o cereales: 120 - 220 gramos.
- 2) Verduras: 300 - 500 gramos.
- 3) Frutas: 200 - 500 gramos.
- 4) Leche o yogourt 500 ml., o queso: 60 gramos.
- 5) Legumbres: 80 gramos.
- 6) Pescado, pollo o carne: 120 gramos. Huevos: 1-2.
- 7) Aceites, grasas, dulces: con mucha moderación o infrecuentemente.
- 8) Agua: 6 vasos.



Hospital Universitario  
**12 de Octubre**

## MENÚ A LA CARTA INVIERNO

### Mejorando tu hospital

*Su médico le ha pautado una dieta normal.  
Por ello este Hospital le ofrece la posibilidad de elegir  
entre las opciones del menú previsto para mañana.*

**DESAYUNOS (LUNES)****GRUPO 1** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Actimel

**GRUPO 2** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Pan
- ☐ Galletas (2PQ)
- ☐ Biscote 2 unidades
- ☐ Cereales

**GRUPO 3** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Margarina y mermelada
- ☐ Quesito y miel
- ☐ Fruta variada
- ☐ Margarina y membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Tomate con aceite de oliva

**GRUPO 4** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**COMIDAS (LUNES)****PRIMERO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Patatas con costillas
- ☐ Calabacín con pisto

**SEGUNDO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Ternera asada con arroz blanco
- ☐ Huevos a la portuguesa

**POSTRE** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Fruta variada
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Yogurt sabor

**PAN**

- ☐ Pan

**MERIENDAS (LUNES)****GRUPO 1** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Batido vainilla

**GRUPO 2** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Galletas
- ☐ Biscote
- ☐ Pan

**GRUPO 3** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Margarina
- ☐ Mermelada
- ☐ Fruta variada
- ☐ Membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Quesito

**GRUPO 4** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**CENAS (LUNES)****PRIMERO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Menestra de verduras
- ☐ Sopa de arroz

**SEGUNDO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ San Jacobo con patatas fritas
- ☐ Ragut de Pavo

**POSTRE** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Fruta variada

**PAN**

- ☐ Pan

**DESAYUNOS (MARTES)****GRUPO 1** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Actimel

**GRUPO 2** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Pan
- ☐ Galletas (2PQ)
- ☐ Biscote 2 unidades
- ☐ Cereales

**GRUPO 3** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Margarina y mermelada
- ☐ Quesito y miel
- ☐ Fruta variada
- ☐ Margarina y membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Tomate con aceite de oliva

**GRUPO 4** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**COMIDAS (MARTES)****PRIMERO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Sopa de pescado
- ☐ Fidegüa

**SEGUNDO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Cerdo lomo a la plancha con patatas al vapor
- ☐ Salmón asado con patatas al vapor

**POSTRE** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Fruta variada
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Yogurt sabor

**PAN**

- ☐ Pan

**MERIENDAS (MARTES)****GRUPO 1** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Batido vainilla

**GRUPO 2** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Galletas
- ☐ Biscote
- ☐ Pan

**GRUPO 3** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Margarina
- ☐ Mermelada
- ☐ Fruta variada
- ☐ Membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Quesito

**GRUPO 4** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**CENAS (MARTES)****PRIMERO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Crema de champiñón
- ☐ Judías verdes con tomate

**SEGUNDO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Tortilla paisana con tomate
- ☐ Filete de merluza a la plancha con lechuga

**POSTRE** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Fruta variada

**PAN**

- ☐ Pan



**DESAYUNOS (MIÉRCOLES)****GRUPO 1** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Actimel

**GRUPO 2** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Pan
- ☐ Galletas (2PQ)
- ☐ Biscote 2 unidades
- ☐ Cereales

**GRUPO 3** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Margarina y mermelada
- ☐ Quesito y miel
- ☐ Fruta variada
- ☐ Margarina y membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Tomate con aceite de oliva

**GRUPO 4** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**COMIDAS (MIÉRCOLES)****PRIMERO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Coditos boloñesa
- ☐ Puré de legumbres

**SEGUNDO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Bonito con tomate
- ☐ Ragout de ternera

**POSTRE** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Fruta variada
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Yogurt sabor

**PAN**

- ☐ Pan

**MERIENDAS (MIÉRCOLES)****GRUPO 1** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Batido vainilla

**GRUPO 2** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Galletas
- ☐ Biscote
- ☐ Pan

**GRUPO 3** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Margarina
- ☐ Mermelada
- ☐ Fruta variada
- ☐ Membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Quesito

**GRUPO 4** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**CENAS (MIÉRCOLES)****PRIMERO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Acelgas con patatas rehogadas
- ☐ Sopa de cebolla

**SEGUNDO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Fritura de pescado con tomate
- ☐ Filete de pollo a la plancha con patatas al vapor

**POSTRE** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Fruta variada

**PAN**

- ☐ Pan

**DESAYUNOS (JUEVES)****GRUPO 1** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Actimel

**GRUPO 2** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Pan
- ☐ Galletas (2PQ)
- ☐ Biscote 2 unidades
- ☐ Cereales

**GRUPO 3** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Margarina y mermelada
- ☐ Quesito y miel
- ☐ Fruta variada
- ☐ Margarina y membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Tomate con aceite de oliva

**GRUPO 4** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**COMIDAS (JUEVES)****PRIMERO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Menestra de verduras
- ☐ Pasta salteada con york

**SEGUNDO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Chuleta de cerdo con patatas fritas
- ☐ Pescado asado

**POSTRE** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Fruta variada
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Yogurt sabor

**PAN**

- ☐ Pan

**MERIENDAS (JUEVES)****GRUPO 1** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Batido vainilla

**GRUPO 2** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Galletas
- ☐ Biscote
- ☐ Pan

**GRUPO 3** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Margarina
- ☐ Mermelada
- ☐ Fruta variada
- ☐ Membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Quesito

**GRUPO 4** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**CENAS (JUEVES)****PRIMERO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Crema de calabacín
- ☐ Sopa minestrone

**SEGUNDO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Tortilla de york con lechuga
- ☐ Filete ruso con patatas fritas

**POSTRE** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Fruta variada

**PAN**

- ☐ Pan

**DESAYUNOS (VIERNES)****GRUPO 1** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Actimel

**GRUPO 2** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Pan
- ☐ Galletas (2PQ)
- ☐ Biscote 2 unidades
- ☐ Cereales

**GRUPO 3** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Margarina y mermelada
- ☐ Quesito y miel
- ☐ Fruta variada
- ☐ Margarina y membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Tomate con aceite de oliva

**GRUPO 4** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**COMIDAS (VIERNES)****PRIMERO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Judías pintas con arroz
- ☐ Sopa castellana

**SEGUNDO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Pollo pepitoria
- ☐ Ternera fricandó

**POSTRE** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Fruta variada
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Yogurt sabor

**PAN**

- ☐ Pan

**MERIENDAS (VIERNES)****GRUPO 1** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Batido vainilla

**GRUPO 2** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Galletas
- ☐ Biscote
- ☐ Pan

**GRUPO 3** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Margarina
- ☐ Mermelada
- ☐ Fruta variada
- ☐ Membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Quesito

**GRUPO 4** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**CENAS (VIERNES)****PRIMERO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Crema reina
- ☐ Judías verdes con patatas

**SEGUNDO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Pescado plancha con lechuga y tomate
- ☐ Lomo de cerdo a la plancha con arroz blanco

**POSTRE** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Fruta variada

**PAN**

- ☐ Pan

**DESAYUNOS (SÁBADO)****GRUPO 1 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Actimel

**GRUPO 2 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Pan
- ☐ Galletas (2PQ)
- ☐ Biscote 2 unidades
- ☐ Cereales

**GRUPO 3 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Margarina y mermelada
- ☐ Quesito y miel
- ☐ Fruta variada
- ☐ Margarina y membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Tomate con aceite de oliva

**GRUPO 4 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**COMIDAS (SÁBADO)****PRIMERO (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Arroz a la marinera
- ☐ Pote gallego

**SEGUNDO (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Roti de pavo con lechuga
- ☐ Filete de cerdo empanado con zanahorias

**POSTRE (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Fruta variada
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Yogurt sabor

**PAN**

- ☐ Pan

**MERIENDAS (SÁBADO)****GRUPO 1 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Batido vainilla

**GRUPO 2 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Galletas
- ☐ Biscote
- ☐ Pan

**GRUPO 3 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Margarina
- ☐ Mermelada
- ☐ Fruta variada
- ☐ Membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Quesito

**GRUPO 4 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**CENAS (SÁBADO)****PRIMERO (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Coloflor rehogada
- ☐ Sopa de fideos con picadillo

**SEGUNDO (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Tortilla de patatas con tomate
- ☐ Pastel de pescado con salsa de tomate

**POSTRE (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Fruta variada

**PAN**

- ☐ Pan

**DESAYUNOS (DOMINGO)****GRUPO 1** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Actimel

**GRUPO 2** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Pan
- ☐ Bollo envasado
- ☐ Galletas (2PQ)
- ☐ Cereales

**GRUPO 3** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Margarina y mermelada
- ☐ Quesito y miel
- ☐ Fruta variada
- ☐ Margarina y membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Tomate con aceite de oliva

**GRUPO 4** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**COMIDAS (DOMINGO)****PRIMERO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Macarrones con chorizo
- ☐ Crema de calabacín

**SEGUNDO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Cerdo masa asada con patatas al vapor
- ☐ Pescado asado con lechuga

**POSTRE** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Fruta variada
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Yogurt sabor

**PAN**

- ☐ Pan

**MERIENDAS (DOMINGO)****GRUPO 1** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Batido vainilla

**GRUPO 2** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Galletas
- ☐ Biscote
- ☐ Pan

**GRUPO 3** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Margarina
- ☐ Mermelada
- ☐ Fruta variada
- ☐ Membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Quesito

**GRUPO 4** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**CENAS (DOMINGO)****PRIMERO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Acelgas con patatas rehogadas
- ☐ Sopa de pasta

**SEGUNDO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Croquetas y empanadillas con tomate
- ☐ Pollo asado con arroz blanco

**POSTRE** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Fruta variada

**PAN**

- ☐ Pan

## Instrucciones:

- Debe marcar con una **X** el recuadro correspondiente a la opción que desee en cada uno de los platos, tanto en la comida y cena como en el desayuno y la merienda.
- Sólo podrá marcar una opción en cada grupo de platos.
- Este menú a la carta se recogerá antes de las 11 horas del día de hoy.

### • Recomendaciones para una buena alimentación:

Consume una dieta variada, para conseguir los nutrientes que necesita y al mismo tiempo mantener un peso saludable. Cada día su dieta debería incluir alimentos de los siguiente grupos:

- 1) Pan, arroz, pasta o cereales: 120 - 220 gramos.
- 2) Verduras: 300 - 500 gramos.
- 3) Frutas: 200 - 500 gramos.
- 4) Leche o yogourt 500 ml., o queso: 60 gramos.
- 5) Legumbres: 80 gramos.
- 6) Pescado, pollo o carne: 120 gramos. Huevos: 1-2.
- 7) Aceites, grasas, dulces: con mucha moderación o infrecuentemente.
- 8) Agua: 6 vasos.



Hospital Universitario  
**12 de Octubre**

## MENÚ A LA CARTA VERANO

### Mejorando tu hospital

*Su médico le ha pautado una dieta normal.  
Por ello este Hospital le ofrece la posibilidad de elegir  
entre las opciones del menú previsto para mañana.*

**DESAYUNOS (LUNES)****GGRUPO 1** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Actimel

**GRUPO 2** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Pan
- ☐ Galletas (2PQ)
- ☐ Biscote 2 unidades
- ☐ Cereales

**GRUPO 3** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Margarina y mermelada
- ☐ Quesito y miel
- ☐ Fruta variada
- ☐ Margarina y membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Tomate con aceite de oliva

**GRUPO 4** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**COMIDAS (LUNES)****PRIMERO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Patatas con costillas
- ☐ Espárragos vinagreta

**SEGUNDO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Ternera asada con arroz blanco
- ☐ Huevos a la portuguesa

**POSTRE** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Fruta variada
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Yogourt sabor

**PAN**

- ☐ Pan

**MERIENDAS (LUNES)****GRUPO 1** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Batido vainilla

**GRUPO 2** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Galletas
- ☐ Biscote
- ☐ Pan

**GRUPO 3** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Margarina
- ☐ Mermelada
- ☐ Fruta variada
- ☐ Membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Quesito

**GRUPO 4** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**CENAS (LUNES)****PRIMERO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Menestra de verduras
- ☐ Salmorejo

**SEGUNDO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ San Jacobo con patatas fritas
- ☐ Ragout de pavo

**POSTRE** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Yogourt sabor
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Fruta variada

**PAN**

- ☐ Pan

**DESAYUNOS (MARTES)****GRUPO 1** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Actimel

**GRUPO 2** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Pan
- ☐ Galletas (2PQ)
- ☐ Biscote 2 unidades
- ☐ Cereales

**GRUPO 3** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Margarina y mermelada
- ☐ Quesito y miel
- ☐ Fruta variada
- ☐ Margarina y membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Tomate con aceite de oliva

**GRUPO 4** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**COMIDAS (MARTES)****PRIMERO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Sopa de pescado
- ☐ Fidegüa

**SEGUNDO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Lomo de cerdo a la plancha con patatas al vapor
- ☐ Salmón asado con patatas al vapor

**POSTRE** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Fruta variada
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Yogourt sabor

**PAN**

- ☐ Pan

**MERIENDAS (MARTES)****GRUPO 1** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Batido vainilla

**GRUPO 2** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Galletas
- ☐ Biscote
- ☐ Pan

**GRUPO 3** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Margarina
- ☐ Mermelada
- ☐ Fruta variada
- ☐ Membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Quesito

**GRUPO 4** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**CENAS (MARTES)****PRIMERO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Crema de champiñones
- ☐ Ensalada arlesiana

**SEGUNDO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Tortilla de patatas con tomate
- ☐ Filete de merluza plancha con lechuga

**POSTRE** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Yogourt sabor
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Fruta variada

**PAN**

- ☐ Pan



**DESAYUNOS (MIÉRCOLES)****GRUPO 1** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Actimel

**GRUPO 2** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Pan
- ☐ Galletas (2PQ)
- ☐ Biscote 2 unidades
- ☐ Cereales

**GRUPO 3** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Margarina y mermelada
- ☐ Quesito y miel
- ☐ Fruta variada
- ☐ Margarina y membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Tomate con aceite de oliva

**GRUPO 4** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**COMIDAS (MIÉRCOLES)****PRIMERO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Ensalada de pollo
- ☐ Puré de legumbres

**SEGUNDO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Bonito con tomate
- ☐ Ragout de ternera

**POSTRE** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Fruta variada
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Yogourt sabor

**PAN**

- ☐ Pan

**MERIENDAS (MIÉRCOLES)****GRUPO 1** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Batido vainilla

**GRUPO 2** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Galletas
- ☐ Biscote
- ☐ Pan

**GRUPO 3** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Margarina
- ☐ Mermelada
- ☐ Fruta variada
- ☐ Membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Quesito

**GRUPO 4** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**CENAS (MIÉRCOLES)****PRIMERO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Acelgas con patatas  
rehogadas
- ☐ Sopa de cebolla

**SEGUNDO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Fritura de pescado con  
tomate
- ☐ Filete de pollo a la plancha con  
patatas al vapor

**POSTRE** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Yogourt sabor
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Fruta variada

**PAN**

- ☐ Pan

**DESAYUNOS (JUEVES)****GRUPO 1** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Actimel

**GRUPO 2** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Pan
- ☐ Galletas (2PQ)
- ☐ Biscote 2 unidades
- ☐ Cereales

**GRUPO 3** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Margarina y mermelada
- ☐ Quesito y miel
- ☐ Fruta variada
- ☐ Margarina y membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Tomate con aceite de oliva

**GRUPO 4** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**COMIDAS (JUEVES)****PRIMERO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Ensalada ilustrada
- ☐ Pasta salteada con york

**SEGUNDO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Chuleta de cerdo con patatas fritas
- ☐ Pescado asado

**POSTRE** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Fruta variada
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Yogourt sabor

**PAN**

- ☐ Pan

**MERIENDAS (JUEVES)****GRUPO 1** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Batido vainilla

**GRUPO 2** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Galletas
- ☐ Biscote
- ☐ Pan

**GRUPO 3** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Margarina
- ☐ Mermelada
- ☐ Fruta variada
- ☐ Membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Quesito

**GRUPO 4** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**CENAS (JUEVES)****PRIMERO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Ensalada campera
- ☐ Sopa minestrone

**SEGUNDO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Huevos rellenos
- ☐ Filetes rusos con patatas fritas

**POSTRE** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Yogourt sabor
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Fruta variada

**PAN**

- ☐ Pan

**DESAYUNOS (VIERNES)****GRUPO 1** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Actimel

**GRUPO 2** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Pan
- ☐ Galletas (2PQ)
- ☐ Biscote 2 unidades
- ☐ Cereales

**GRUPO 3** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Margarina y mermelada
- ☐ Quesito y miel
- ☐ Fruta variada
- ☐ Margarina y membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Tomate con aceite de oliva

**GRUPO 4** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**COMIDAS (VIERNES)****PRIMERO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Sopa castellana
- ☐ Calabacín con pisto

**SEGUNDO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Pollo en pepitoria
- ☐ Ternera fricandó

**POSTRE** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Fruta variada
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Yogourt sabor

**PAN**

- ☐ Pan

**MERIENDAS (VIERNES)****GRUPO 1** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Batido vainilla

**GRUPO 2** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Galletas
- ☐ Biscote
- ☐ Pan

**GRUPO 3** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Margarina
- ☐ Mermelada
- ☐ Fruta variada
- ☐ Membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Quesito

**GRUPO 4** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**CENAS (VIERNES)****PRIMERO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Ensalada de pasta
- ☐ Crema reina

**SEGUNDO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Pescado del día plancha con lechuga y tomate
- ☐ Lomo de cerdo a la plancha con arroz blanco.

**POSTRE** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Yogourt sabor
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Fruta variada

**PAN**

- ☐ Pan

**DESAYUNOS (SÁBADO)****GRUPO 1 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Actimel

**GRUPO 2 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Pan
- ☐ Galletas (2PQ)
- ☐ Biscote 2 unidades
- ☐ Cereales

**GRUPO 3 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Margarina y mermelada
- ☐ Quesito y miel
- ☐ Fruta variada
- ☐ Margarina y membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Tomate con aceite de oliva

**GRUPO 4 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**COMIDAS (SÁBADO)****PRIMERO (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Arroz tres delicias
- ☐ Pote gallego

**SEGUNDO (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Rotti de Pavo con lechuga
- ☐ Filete de cerdo empanado con zanahorias

**POSTRE (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Fruta variada
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Yogourt sabor

**PAN**

- ☐ Pan

**MERIENDAS (SÁBADO)****GRUPO 1 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Batido vainilla

**GRUPO 2 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Galletas
- ☐ Biscote
- ☐ Pan

**GRUPO 3 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Margarina
- ☐ Mermelada
- ☐ Fruta variada
- ☐ Membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Quesito

**GRUPO 4 (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**CENAS (SÁBADO)****PRIMERO (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Judías verdes con patatas
- ☐ Sopa de fideos con picadillo

**SEGUNDO (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Tortilla paisana con tomate
- ☐ Pastel de pescado con salsa rosa

**POSTRE (Elija 1 de este grupo)**

- ☐ Yogourt sabor
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Fruta variada

**PAN**

- ☐ Pan

**DESAYUNOS (DOMINGO)****GRUPO 1** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Actimel

**GRUPO 2** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Pan
- ☐ Bollo envasado
- ☐ Galletas (2PQ)
- ☐ Cereales

**GRUPO 3** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Margarina y mermelada
- ☐ Quesito y miel
- ☐ Fruta variada
- ☐ Margarina y membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Tomate con aceite de oliva

**GRUPO 4** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**COMIDAS (DOMINGO)****PRIMERO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Ensaladilla rusa
- ☐ Crema de calabacín

**SEGUNDO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Cerdo maza asada con patatas al vapor
- ☐ Pescado asado con lechuga

**POSTRE** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Fruta variada
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Yogourt sabor

**PAN**

- ☐ Pan

**MERIENDAS (DOMINGO)****GRUPO 1** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Descafeinado
- ☐ Leche
- ☐ Cacao
- ☐ Manzanilla
- ☐ Te
- ☐ Zumo
- ☐ Batido vainilla

**GRUPO 2** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Galletas
- ☐ Biscote
- ☐ Pan

**GRUPO 3** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Margarina
- ☐ Mermelada
- ☐ Fruta variada
- ☐ Membrillo
- ☐ Yogurt sabor
- ☐ Quesito

**GRUPO 4** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Azúcar sobre
- ☐ Edulcorante
- ☐ Miel

**CENAS (DOMINGO)****PRIMERO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Ensalada mixta
- ☐ Sopa de pasta

**SEGUNDO** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Croquetas y empanadillas con tomate
- ☐ Pollo asado con arroz blanco

**POSTRE** *(Elija 1 de este grupo)*

- ☐ Yogourt sabor
- ☐ Helado
- ☐ Natillas
- ☐ Flan
- ☐ Fruta variada

**PAN**

- ☐ Pan

**ANEXO V RESUMEN DE ALIMENTOS EXTRAS**

ARTICULO	UNIDAD	CONSUMOS 2.016	MARCA (SI PROCEDE)	PRECIO (I.V.A. INCLUIDO)	* % PONDERACIÓN
Aceite Oliva	Sobre	1.480			0,039
Actimel	Unidad	753			0,049
Agrio limón 250 cc	Unidad	117			0,056
Agua Botella 500 cc	250 Cl.	43.317			2,477
Almibar Lata Individual	Unidad	319			0,163
Aquarius	Unidad	156			0,066
Azúcar Sobre 8 grs	Unidad	447.451			2,748
Baguete	250 g.	8.747			3,006
Batido Individual 20 cl	Unidad	221			0,042
Bebida Soja Individual 20 cl	Unidad	631			0,103
Biscotes 15 grs	200 Cl.	5.190			0,143
Bocadillo Variado (pan 60 grs)	Unidad	4.933			0,842
Bolsa Uvas de la Suerte	Bolsa	437			0,213
Botellín Sidra	250 Cl.	1.018			0,517
Cacao Sobre 18 grs	Unidad	10.638			1,050
Café / Descafinado 2 grs	Sobre 2 g.	93.194			1,776
Calamar Tubo	Kilo	3			0,007
Cereales Indiv 30-40 grs	Unidad	144			0,025
Coca-Cola 20 cl	Botella	12.572			2,664
Colorante Alimentario	910 gr.	12			0,014
Confitura/ Mermelada 20 grs	Unidad	3.091			0,421
Edulcorante 2 grs	Unidad	167.129			1,345
Flan	Unidad	1.953			0,158
Flash	Unidad	400			0,028
Fritos Variados (calamar, emp, croq)	Kilo	5			0,011
Fruta	Kilo	6.137			3,470
Galletas 5 Unidades	35 gr.	126.540			6,432
Gelatina Ración	Unidad	19.143			1,784
Germen de Trigo	300 gr.	5			0,002
Helado Unidad	35 gr.	1.586			0,217
Huevo Líquido	Litro	23			0,031
Infusión	Unidades	137.175			1,743
Ketchup sobre	Sobre	702			0,049
Kiwi	Kilo	1.368			0,276
Lata Atún Unidad	73g.	164			0,063
Leche 200 cc	Unidad	5.983			0,744
Leche Brick	Litro	94.071			29,884
Leche sin lactosa	Litro	265			0,168
Limonas	Kilo	83			0,040
Magdalenas 2 Unds/ Bollería	60 gr.	226			0,006
Manzana Golden	Kilo	257			0,126
Margarina 10 grs	Unidad	7.232			0,120
Membrillo Porción	20 gr.	1.069			0,049
Miel 15 grs	Unidad	66			0,004
Naranja de Mesa	Kilo	600			0,285
Naranja de Zumo	Kilo	1.225			0,500
Natillas	130 gr.	4.022			0,391
Pan Individual 60 grs	Unidad	132.859			4,502
Pan Molde (tostada)	Unidad	511			0,022
Patatas	Kilo	163			0,047
Pechuga Pollo	Kilo	1			0,001
Pera Agua	Kilo	235			0,171
Plátanos	Kilo	62			0,036
Potitos	250 gr.	1.462			0,980
Quesito Porciones	15 gr.	392			0,019
Queso Fresco 60 grs	Ración	1.749			0,199
Queso Manchego 60 grs	Ración	730			0,204
Jamón York 100 grs	Ración	3.133			0,862
Refrescos / Cervezas	Unidad	36			0,010
Sal Sobre	2 gr.	5.119			0,010
Sandwich Mixto	Unidad	2.313			0,450
Tarrina de Frutas 100 grs	Unidad	24.334			4,964
Tarta 30 Raciones	2,5 Kilos	12			0,181
Taza descafeinado de y me	250 Cl.	4.398			0,456
Taza leche de y me	250 Cl.	12.207			1,946
Tomate Tarrina	25 gr.	402			0,045
Tortilla Española	350 gr.	3.916			1,375
Vinagre	Litro	495			0,108
Yogur	125 gr.	57.457			3,894
Zanahoria Dado	Kilo	35			0,020
Zumo Brick Litro	Unidad	46.555			12,423
Zumo Minibrick 200 cl	Unidad	9.894			1,394
Zumo Naranja Natural 200cc	Unidad	3.309			1,334

\* Porcentaje de ponderación sobre la puntuación total asignada en este apartado.

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Acelgas con patatas
--------	---------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Acelga fresca	40,00
Patata	7,50
Ajo	0,50
Sal	0,30

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Ajo/aceite (Napar alimentos plancha) **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Ajo	0,50
Perejil	0,30
Aceite girasol	1,00



## FICHA DE PLATOS

<b>PLATO:</b> Albóndigas en salsa	<b>REVISADO:</b> 15-mar.-17
-----------------------------------	-----------------------------

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Albóndigas de pollo	15,50
Cebolla	3,00
Ajo	0,20
Harina de maiz	0,20
Vino blanco	2,00
Jugo de carne	10,00
Aceite de girasol	0,50
Laurel	0,10
Perejil	0,10
Albahaca	0,10
La guarnición de las albóndigas será de patatas fritas dado (al vapor para las dietas)	

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Aleta Rellena 100 G.

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Aleta de ternera	10,00
Tomate	1,00
Puerro	1,00
Tomillo	0,02
Zanahoria	1,50
Cebolla	2,00
Laurel	0,10
Aceite de girasol	0,50
Vino de mesa	1,00
Sal	0,30
Jugo de carne	

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Aleta Rellena 50 G.
--------	---------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Aleta de ternera	5,00
Tomate	1,00
Puerro	1,00
Tomillo	0,02
Zanahoria	1,50
Cebolla	2,00
Laurel	0,10
Aceite de girasol	0,50
Vino de mesa	1,00
Sal	0,30
Jugo de carne	

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Aleta Rellena

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Aleta de ternera	19,00
Tomate maduro	1,00
Puerro	1,00
Tomillo	0,02
Zanahoria	1,50
Cebolla	2,00
Laurel	0,10
Aceite de girasol	0,50
Vino de mesa	1,00
Sal	0,30
Jugo de carne	

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Arroz blanco
--------	--------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Arroz	5,00
Cebolla	4,00
Aceite de girasol	0,20
Ajo	0,20
Laurel	0,10
Sal	0,20
Consomé	8,00

## FICHA DE PLATOS

<b>PLATO:</b>	<b>Arroz con tomate</b>
---------------	-------------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Arroz	5,50
Tomate pera	2,50
Ajo	0,20
Azucar	0,30
Aceite de girasol	0,50
Sal	0,30
Consomé	

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Arroz con verduras **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Arroz	5,50
Caldo	11,00
Cebolla	1,00
Puerro	1,00
Judía verde	2,00
Zanahoria congelada	1,00
Guisantes congelados	1,00
Pimiento morrón	1,00
Tomate triturado	1,00
Aceite de girasol	1,50
Ajo	0,30
Sal	0,30
Colorante	0,01
Espárrago verde	1,00

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Arroz cubana
--------	--------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Arroz	5,50
Tomate frito	3,80
Aceite de girasol	3,00
Ajo	0,20
Sal	0,40
Huevo 63/73 L	100,00
Consomé	



## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Arroz marinera
--------	----------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Arroz	5,50
Cebolla	3,00
Mejillones	2,00
Cazón en tacos	2,00
Pota	2,00
Guisantes	1,00
Pimiento verde	1,00
Pimiento morrón	1,00
Ajo	0,30
sal	0,25
Aceite de girasol	1,00
Fumet	11,00

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Arroz milanesa **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Arroz	5,50
Magro de cerdo	5,00
Pimiento verde	2,00
Cebolla	2,00
Guisantes	2,00
Salchichas	2,00
Tomate triturado	1,00
Queso rallado	0,50
Ajo	0,30
Sal	0,30
Aceite de girasol	1,50
Colorantes	0,05
Consomé	11,00

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Arroz murciana **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Arroz	5,50
Magro de cerdo	7,00
Pimiento verde	2,00
Cebolla	2,00
Guisantes	2,50
Tomate triturado	1,00
Aceite de girasol	1,50
Ajo	0,30
Colorante	0,05
Sal	0,30
Consomé	11,00

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Arroz tres delicias

**REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Arroz	5,50
Zanahoria dado congelada	2,00
Huevo líquido	1,30
Guisantes congelados	2,00
Maíz congelado	1,00
Jamón de York	2,00
Aceite de girasol	0,50
Ajo	0,20
Sal	0,20
Consomé	

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Bacalao al horno
--------	------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Bacalao	15,00
Cebolla	3,00
Ajo	0,20
Perejil	0,01
Vino blanco	2 L
Fumet	

## FICHA DE PLATOS

PLATO: Bisquet de cangrejo REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Cangrejo	4,00
Tomate triturado	4,00
Cebolla	2,00
Harina de trigo	1,00
Arroz	1,50
Puerro	1,00
Ajo	0,30
Vino de mesa	1,00
Brandy	0,20
Sal	0,20
Fumet	10,00

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Bolitas de pescado
--------	--------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Filete de merluza	5 kg
Leche	2 L
Huevo	1 L
Patata	10 kg
Aceite girasol	0,10
Sal	0,20

## FICHA DE PLATOS

PLATO: Bonito con tomate REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Bonito fresco	15,00
Tomate	10,00
Cebolla	4,00
Pimiento rojo	1,00
Aceite de oliva	1,50
Azucar	0,10
Perejil	0,05
Ajo	0,30
Sal	0,30



## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Ballotín pollo relleno de verdura
--------	-----------------------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Bistec contramuslo	14,00
Aceite de girasol	1,00
Jugo de pollo	6,00
Calabacín	2,00
Cebolla	2,00
Zanahoria	2,00

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Brócoli con patatas
--------	---------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Aceite de girasol	2,00
Ajo	0,40
Brócoli	20,00
Patatas	7,50
Vinagre	1,00

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Calabacín con pisto **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Calabacín	20,00
Leche entera	10,00
Queso rallado	0,50
Harina de trigo	0,50
Pan rallado	0,30
Cebolla fresca	5,00
Pimiento verde	2,50
Tomate triturado	0,80
Aceite de girasol	1,50
Margarina	0,50
Sal	0,40
Ajo	0,20

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Calabacín con pisto y atún **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Calabacín	20,00
Atún migas para con sal	1,00
Cebolla	5,00
Pimiento verde	2,50
Tomate triturado	8,00
Leche entera	10,00
Harina	0,50
Queso rallado	0,50
Pan rallado	0,30
Margarina	0,50
Aceite de girasol	1,50
Sal	0,40
Ajo	0,20

## FICHA DE PLATOS

<b>PLATO:</b>	Calabacín horno <i>Guarnición</i>
---------------	-----------------------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Calabacín	5,00
Aceite oliva	0,50
Sal	0,20
Queso fundir (opcional)	1,00

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Calamares andaluza
--------	--------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Calamar	15,50
Harina de trigo	2,00
Limón	3,00
Aceite de girasol	0,80
Sal	0,30

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Calamares en tinta C/arroz blanco **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Pota en tiras	17,00
Cebolla	3,00
Ajo	0,30
Vino blanco	1,00
Laurel	0,05
Tinta	0,10
Arroz	3,00
Aceite girasol	1,50
Harina maíz	0,30
Pan	0,20
Tomate frito	1,00
Fumé	10 L

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Calamares roma
--------	----------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Calamar	15,50
Harina de trigo	2,00
Aceite de girasol	2,00
Limón	3,00
Sal	0,30



## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Caldo de pescado/Fumet
--------	------------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Cabeza de rape	5,00
Puerro	1,00
Cebolla	1,00
Zanahoria	1,00
Tomate maduro	1,50
Vino de mesa	2,00
Laurel	0,10
Perejil	0,10
Ajo	0,20

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Canelones de huevo **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Canelon placa	300 placas
Huevos 63/73 L unidades	200,00
Leche entera	10,00
Harina de trigo	1,20
Margarina	1,20
Queso rallado	0,50
Sal	0,30
Ajo	0,20

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Canelones de pisto **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Canelon	300 placas
Leche entera	3,00
Queso rallado	0,50
Harina de trigo	0,60
Pimiento verde	4,00
Cebolla fresca	4,00
Calabacín	5,00
Tomate triturado	3,00
Margarina	0,50
Sal	0,30
Ajo	0,20

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Canelones de espinacas **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Canelon placa	300 placas
Leche entera	10,00
Espinaca fresca	5,00
Queso rallado	0,50
Margarina	1,20
Harina de trigo	1,20
Sal	0,30
Ajo	0,20

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Canelones de champiñón/zanahoria **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Canelon placa	300 placas
Huevos 63/73 L unidades	200,00
Leche entera	10,00
Queso rallado	0,50
Margarina	1,20
Harina de trigo	1,20
Champiñón	2,00
Zanahoria	4,00
Sal	0,30
Ajo	0,20

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Cerdo filete empanado

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Filete de cerdo	13,00
Huevos 63/73 L unidades	10,00
Pan rallado	3,00
Harina de trigo	2,00
Aceite de girasol	3,00
Sal	0,30
Ajo	0,20
Perejil	0,20

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Champiñón / guisantes

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Guisantes congelados	6,00
Champiñón conserva	2,30
Aceite de girasol	0,30
Sal	0,20
Ajo	0,20

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Champiñón / patatas
--------	---------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Patatas	6,00
Champiñón conserva	3,00
Aceite de girasol	0,30
Ajo	0,20
Sal	0,20



## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Champiñón / zanahoria
--------	-----------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Champiñón conserva	30,00
Zanahoria congelada	40,00
Aceite de girasol	0,30
Ajo	0,20
Sal	0,20

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Champiñón
--------	-----------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Champiñón conserva	6,00
Aceite de girasol	0,30
Sal	2,00
Ajo	0,20

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Chuleta de cerdo
--------	------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Chuleta de cerdo	17,00
Aceite de girasol	1,00
Sal	0,30
Harina de maíz	0,20
Jugo de carne:	
Huesos de jamón	2,00
Huesos de pollo	2,00
Huesos de ternera	4,00
Puerro	1,00
Cebolla	1,00
Zanahoria	1,00
Tomate maduro	1,00
Vino de mesa	1,00
Harina de maíz	0,20
Laurel	0,10
Ajo	0,20

## FICHA DE PLATOS

PLATO: Chuleta de ternera REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Chuleta de ternera	30,00
Aceite de girasol	1,00
Sal	0,30
Jugo de carne:	
Huesos de jamón	2,00
Huesos de pollo	2,00
Huesos de ternera	4,00
Puerro	1,00
Cebolla	1,00
Zanahoria	1,00
Tomate maduro	1,00
Vino de mesa	1,00
Harina de maíz	0,20
Laurel	0,10
Ajo	0,20

## FICHA DE PLATOS

<b>PLATO:</b> Cocido Madrileño	<b>REVISADO:</b> 15-mar.-17
--------------------------------	-----------------------------

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Garbanzos	6,00
Morcillo	4,00
Codillo de cerdo (huesos jamón)	10,00
Gallina	3,00
Huesos caña	2,00
Chorizo	3,00
Panceta	1,00
Patatas	10,00
Zanahoria	2,00
Cebolla	2,00
Ajo	0,10
Sal	0,20
Pasta sopa	5,00

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Coditos boloñesa **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Coditos	5,50
Tomate triturado	11,00
Carne picada ternera	2,50
Queso rallado	0,50
Cebolla	2,00
Margarina	1,00
Aceite de girasol	0,50
Azúcar	0,30
Ajo	0,20
Sal	0,30
Harina de maíz	0,20
Vino	1,00

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Cogollitos de Tudela

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Cogollos de Tudela	50,00
Cebolla	1,50
Pimiento morrón	0,50
Aceite de girasol	2,00
Vinagre	0,80
Sal	0,30
Perejil	0,10

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Coliflor al ajoarriero
--------	------------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Coliflor	20,00
Patata	5,00
Aceite de girasol	1,50
Vinagre	1,00
Pimentón dulce	0,10
Ajo	0,40
Sal	0,30



## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Coliflor rehogada
--------	-------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Coliflor	20,00
Patata	7,50
Pimentón dulce	0,10
Aceite de girasol	1,50
Vinagre	1,00
Sal	0,30
Ajo	0,40

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Coliflor con patatas
--------	----------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Coliflor	20,00
Patata	7,50
Pimentón dulce	0,10
Aceite de girasol	1,50
Vinagre	1,00
Ajo	0,40

## FICHA DE PLATOS

PLATO: **Consomé** REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Huesos de espinazo	6,00
Huesos de jamón	3,00
Carcasa de pollo	3,00
Puerro	1,50
Zanahoria	1,00
Cebolla	1,50
Ajo	0,20
Perejil	0,05
Laurel	0,01
Sal	0,20

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Consomé de Oporto con picadillo **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Gallina	5,00
Huesos de canilla	6,00
Hueso de jamón	3,00
Hueso de pollo	2,00
Jamón de York	2,00
Zanahoria	1,00
Cebolla	1,00
Jerez	0,50
Arroz	2,00
Sal	0,30
Puerro	1,00

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Corvina al Horno **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Corvina	16,00
Patatas	13,00
Aceite	1,00
Vino	2,00
Ajo	0,50
Cilantro	0,20
Limón	0,50
Fumet	3,00
Sal	0,20
Harina de maíz	1,00

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Cordero asado
--------	---------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Cordero pierna	35,00
Unto de cerdo	1,50
Sal	0,50

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Crema de champiñón **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Champiñón	4,00
Patatas	17,00
Cebolla	2,00
Puerro	1,00
Aceite de girasol	0,50
Ajo	0,20
Sal	0,30
Patata pelada (si viene mal la natural)	13,00
Huesos de jamón	2,00
Huesos de espinazo	2,00
Carcasas de pollo	2,00

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Crema de arroz
--------	----------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Arroz	6,00
Cebolla	1,00
Aceite de girasol	0,50
Sal	0,30



## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Crema de ave **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Gallina	6,00
Huesos de pollo	5,00
Puerro	2,00
Cebolla	2,00
Margarina	1,00
Harina de trigo	2,50
Aceite de girasol	1,00
Nuez moscada	0,03
Pimienta en grano	0,03
Sal	0,20

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Crema de calabacín

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Patatas	15,00
Calabacín	5,00
Cebolla	2,00
Sal	0,30
Patata pelada (si viene mal la natural)	11,00

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Crema de espinacas **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Espinacas	4,00
Patata	15,00
Cebolla	2,00
Aceite de girasol	1,00
Nuez moscada	0,05
Pimienta molida	0,05
Sal	0,30

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Crema de zanahoria
--------	--------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Zanahoria	5,00
Patatas	15,00
Cebolla	2,00
Sal	0,30
Aceite de girasol	0,50
Patata pelada (si viene mal la natural)	13,00

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Crema de espárragos
--------	---------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Espárrago trigueros en conserva	3,80
Puerro	1,00
Patatas	19,50
Cebolla	2,00
Sal	14,00
Patata pelada (si viene mal la natural)	

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Crema Parmentier
--------	------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Patatas	20,00
Puerro	1,00
Cebolla	1,50
Aceite de girasol	0,50
Sal	0,30
Patata pelada (si viene mal la natural)	14,00

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Crema de puerros
--------	------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Puerros	4,00
Patatas	18,00
Cebolla	1,00
Sal	0,30
Patata pelada (si viene mal la natural)	14,00

## FICHA DE PLATOS

<b>PLATO:</b> Croqueta / Empanadilla	<b>REVISADO:</b> 15-mar.-17
--------------------------------------	-----------------------------

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Croquetas	14,00
Empanadillas	3,00
Aceite de girasol	3,00



### FICHA DE PLATOS

<b>PLATO:</b> Croquetas 1/2 R x 4	<b>REVISADO:</b> 15-mar.-17
-----------------------------------	-----------------------------

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Croquetas x 4	400,00

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Croquetas con york
--------	--------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Leche entera	10,00
Harina de trigo	2,50
Pan rallado	3,00
Jamón de york	2,00
huevos 63/73 L unidades	25,00
Margarina	1,50
Sal	0,10
Cebolla	1,50

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Croquetas con york y pollo **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Leche entera	10,00
Harina de trigo	2,50
Pan rallado	3,00
Jamón de york	2,00
huevos 63/73 L unidades	25,00
Margarina	1,50
Sal	0,10
Cebolla	1,50
Gallina	3,00

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Croquetasde cocido
--------	--------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Leche entera	10,00
Harina de trigo	2,50
Pan rallado	3,00
Morcillo entero	1,50
Gallina entera	1,50
Margarina	1,50
Sal	0,10
Cebolla	1,50

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Croquetas ración x 7 **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Croquetas	700 *

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Dorada al horno
--------	-----------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Dorada	20,00
Vino de mesa	1,00
Aceite de oliva	1,50
Limón	2,00
Sal	0,40
Fumet	10,00

## FICHA DE PLATOS

PLATO: Empanadillas
---------------------

REVISADO: 15-mar.-17

[illegible]

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Emperador
--------	-----------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Emperador	20,00
Aceite de girasol	2,00
Ajo	0,30
Perejil	0,10
Sal	0,50
fumet	10,00



## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Emperador 100 G
--------	-----------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Emperador	10,00
Aceite de girasol	2,00
Ajo	0,30
Perejil	0,10
Sal	0,50
Fumet	

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Emperador 50 G
--------	----------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Emperador	5,00
Aceite de girasol	2,00
Ajo	0,30
Perejil	0,10
Sal	0,50
Fumet	

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Ensalada Judías verdes / Patata
--------	---------------------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Patatas	6,50
Judías verdes	18,00
Cebolla	2,00
Aceite de girasol	1,50
Ajo	0,40
Sal	0,30

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Ensalada Arlesiana
--------	--------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Patatas	15,00
Judías verdes	7,00
Tomate fresco	4,00
Zanahoria	3,00
Aceite de girasol	1,50
Vinagre	0,80
Sal	0,30
Aceituna negra	1,50
Maíz (s/s)	1,50

## FICHA DE PLATOS

<b>PLATO:</b> Ensalada Campera	<b>REVISADO:</b> 15-mar.-17
--------------------------------	-----------------------------

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Patata fresca	15,00
Huevos 63/73 L unidades	50,00
Tomate	3,00
Pepino	2,00
York s/s	1,00
Pimiento verde	1,50
Cebolla	2,00
Aceituna negra	1,00
Aceite de girasol	2,00
Vinagre	0,80
Sal	0,30
Atún	1 bolsa

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Ensalada de arroz **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Arroz	5,00
Zanahoria congelada	3,00
Tomate	2,00
Pepino	2,00
Pimiento verde	2,00
Cebolla	2,00
Guisantes	2,00
Atún en migas	1,00
Aceite de girasol	1,50
Vinagre	0,50
Sal	0,20
Maíz (s/s)	1,00

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Ensalada de legumbres **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Alubia blanca	6,00
Lechuga	5,00
Tomate	2,00
Cebolla	2,00
Pimiento verde	1,50
Pimiento morrón	1,50
Huevo 53/63 M unidades	50,00
Aceite de girasol	0,80
Vinagre	1,00
Sal	0,20

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Ensalada de lacitos
--------	---------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Pasta tricolor	5,00
Fiambre pavo	2,00
Tomate	2,00
Queso fresco	2,00
Aceitunas negras/verdes (c/s)	1,00
Brotes de soja	1,00
Orégano	0,02
Sal	0,30
Aceite de girasol	1,50



## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Ensalada de pasta **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Pasta	5,00
Fiambre de york	2,00
Tomate	2,00
Zanahoria	2,00
Maíz	2,00
Pimiento verde	2,00
Cebolla	2,00
Sal	0,30
Vinagre	0,50
Aceite de girasol	1,50

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Ensalada del chef **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Tomate	5,00
Zanahoria	3,00
Pepino	4,00
Cebolla	2,00
Lechuga	0,80
Maíz	1,00
Huevos 63/73 L unidades	50,00
Aceituna negra	1,00
Aceite + vinagre monodosis	1 und
Vinagre	0,80
Sal	0,30

## FICHA DE PLATOS

<b>PLATO:</b>	<b>Ensalada ilustrada</b>
---------------	---------------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Lechuga iceberg	4,00
Escarola	1,50
Lechuga hoja de roble	1,50
Achicoria	2,00
Huevo cocido	50 unds
Zanahoria	2,00
Picatostes	0,50
Aceite+vinagre monodosis	1 und
Tomate cherry	250 unds

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Ensalada mixta

**REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Lechuga caja	1,00
Pepino	2,00
Tomate	4,00
Cebolla	2,00
Espárrago	1,50
Pimiento verde	1,50
Atún migas	2,00
Aceitunas negras	2,00
Huevos 63/73 L unidades	50,00
Aceite + vinagre monodosis	1 und
Vinagre	0,30
Sal	0,30

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Ensalada pollo

**REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Pollo	6,00
Naranja	1,00
Manzana	2,00
Mahonesa	2 botes
Lechuga	1 caja
Brandy	0,10
Ketchup	0,50
Jamón York	1,50
Tomate	2,00
Cebollas	2,00
Sal	0,30
Zanahoria	2,00
Maíz	1,00

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Ensalada de ahumados
--------	----------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Salmón ahumado	3,00
Escarola	5,00
Granada	1,00
Mahonesa	2,90
Ketchup	
Sal	0,30
Bacallao ahumado	3,00

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Ensalada verde **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Lechuga caja	1,00
Aceite + vinagre monodosis	1 und
Huevos 63/73 L unidades	50,00
Cebolla	1,50
Aceituna verde	1,50
Pepino	1,50
Pimiento verde	1,50
Judía verde	6,00
Sal	0,30
Maíz (sin sal)	1,50

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Ensalada de tomate y Burgos **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Lechuga caja	6,00
Tomate	4,00
Pepino	2,00
Cebolla	2,00
Aceituna negra	2,00
Migas de atún	2,00
Pimiento verde	1,50
Espárrago	1,50
Huevos 63/73 L unidades	48,00
Aceite + vinagre monodosis	1 und
Sal	0,30



## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Ensaladilla rusa
--------	------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Ensaladilla	18,00
Huevos 63/73 L unidades	25,00
Tomate natural	2,50
Migas de atún	1,00
Pimiento morrón	1,50
Mahonesa	5,00
Sal	0,30

## FICHA DE PLATOS

<b>PLATO:</b> Entrecot ternera	<b>REVISADO:</b> 15-mar.-17
--------------------------------	-----------------------------

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Entrecot de ternera	20,00
Aceite de girasol	1,00
Sal	0,20
Jugo de carne	
Huesos de jamón	2,00
Huesos de pollo	2,00
Huesos de ternera	4,00
Puerro	1,00
Cebolla	1,00
Zanahoria	1,00
Tomate maduro	1,00
Vino de mesa	1,00
Harina de maíz	0,20
Laurel	0,10

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Espárragos horno Guarnición

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Espárragos verdes	6,00
Aceite girasol	1,00
Sal	0,30

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Espárragos con mahonesa

REVISADO: 15-mar.-17

[illegible]

## FICHA DE PLATOS

<b>PLATO:</b>	<b>Espárragos con lechuga</b>
---------------	-------------------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Espárrago blanco	12,00
Lechuga	1 ud
Aceite/vinagre monodosis	1 ud

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Espárragos vinagreta **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Espárrago blanco	12,00
Pepinillo conserva	0,80
Cebolla	1,50
Pimiento verde	1,00
Tomate	1,00
Pimiento morrón	0,50
Aceite de girasol	1,00
Vinagre	0,50
Sal	0,30
Huevos 63/73 L unidades	30,00
Lechuga	1 ud

## FICHA DE PLATOS

<b>PLATO:</b> Fideua	<b>REVISADO:</b> 15-mar.-17
----------------------	-----------------------------

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Pollo contramuslo	8,00
Pimiento verde	1,00
Fideua	5,50
Cebolla	1,00
Aceite de girasol	2,00
Pimiento conserva	1,50
Tomate triturado	0,50
Alas de calamar	2,00
Guisantes	2,00
Colorante	0,05
Ajo	0,20
Perejil	0,50
Sal	0,30
Consomé	11,00

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Filete ternera

**REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Ternera bistec	15,00
Aceite de girasol	1,00
Sal	0,20
Jugo de carne:	
Huesos de jamón	2,00
Huesos de pollo	2,00
Huesos de ternera	4,00
Puerro	1,00
Cebolla	1,00
Zanahoria	1,00
Tomate maduro	1,00
Vino de mesa	1,00
Harina de maíz	0,20
Laurel	0,10
Jugo de carne	



## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Filete merluza empanado

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Filete de merluza fresco	16,00
Limón	3,00
Harina de trigo	2,00
Pan rallado	3,00
Huevos 63/73 L unidades	10,00
Aceite de girasol	3,00
Sal	0,30

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Fritura de pescado **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Filete de merluza fresco	8,50
Harina de trigo	1,50
Calamares	8,50
Aceite de girasol	3,80
Limón	3,00
Sal	0,30
Ajo	0,30
Perejil	0,50
Pimentón	0,50
Vinagre	0,30
Comino	0,02
Colorante	0,02

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Filete de pollo de 50 Gr.

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Filete de pollo	5,00
Aceite de girasol	0,20
Sal	0,20
Jugo de carne	4,00

## FICHA DE PLATOS

**PLATO: Filetes Rusos**

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Picada de ternera	13,00
Huevo	30,00
Ajo	0,30
Perejil	0,05
Sal	0,50
Pimienta	0,03
Harina	1,00
Pan rallado	1,50
Vino blanco	1,00
Jugo de carne	

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Filete de ternera de 100 Gr.

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Bistec de ternera	10,00
Aceite de girasol	1,00
Sal	0,30
Jugo de carne	4,00

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Filete de pavo plancha de 100 Gr.

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Filete de pavo	10,00
Aceite de girasol	0,50
Sal	0,20
Jugo de carne	4,00

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Filete de pavo plancha **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Filete de pavo	15,00
Aceite de girasol	0,50
Sal	0,20
Jugo de carne:	
Huesos de jamón	2,00
Huesos de pollo	2,00
Huesos de ternera	4,00
Puerro	1,00
Cebolla	1,00
Zanahoria	1,00
Tomate maduro	1,00
Vino de mesa	1,00
Harina de maíz	0,20
Laurel	0,10
Ajo	0,20

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Filete de pollo plancha 100 Gr.

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Filete de pollo	10,00
Aceite de girasol	0,40
Sal	0,20
Jugo de carne	4,00



## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Filete de pollo plancha **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Filete de pollo	17,00
Aceite de girasol	0,50
Sal	0,20
Jugo de carne:	
Huesos de jamón	2,00
Huesos de pollo	2,00
Huesos de ternera	4,00
Puerro	1,00
Cebolla	1,00
Zanahoria	1,00
Tomate maduro	1,00
Vino de mesa	1,00
Harina de maíz	0,20
Laurel	0,10
Ajo	0,20

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Fumet
--------	-------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Cabeza de rape	5,00
Puerro	1,00
Cebolla	1,00
Zanahoria	1,00
Tomate maduro	1,00
Vino de mesa	2,00
Laurel	0,10
Ajo	0,20
Perejil	0,10

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Gallo Andaluza

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Gallo fresco	20,00
Harina de trigo	2,00
Aceite de girasol	2,00
Limón	3,00
Sal	0,30

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Gallo Andaluza con tomate
--------	---------------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Gallo	20,00
Harina de trigo	2,00
Tomates	6,00
Aceite de girasol	2,00
Limón	3,00
Sal	0,30

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Gallo a la plancha 100 Gr.

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Gallo	12,00
Harina de trigo	1,00
Aceite de girasol	0,80
Limón	2,00
Sal	0,10

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Gallo a la plancha

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Gallo fresco	20,00
Harina de trigo	1,00
Aceite de girasol	0,80
Limón	2,00
Sal	0,30

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Garbanzos c/zanahoria y patata
--------	--------------------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Garbanzos	6,00
Patatas	5,00
Cebolla	1,50
Zanahoria	3,00
Huesos de jamón	2,00
Aceite de girasol	1,00
Ajo	0,20
Laurel	0,05
Sal	0,20

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Gazpacho **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Tomte maduro	6,00
Pepino	2,00
Pimiento verde	1,50
Cebolla	2,00
Pan 30 gr	5,00
Aceite de girasol	0,40
Ajo	0,10
Vinagre	0,20
Pimentón dulce	0,20
Comino molido	0,05
Sal	0,30
Tomate triturado	3,00
<b>GUARNICION</b>	
Cebolla	1,00
Pepino	1,00
Pimiento verde	1,00



## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Guisantes
--------	-----------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Guisantes congelados	9,00
Aceite de girasol	0,50
Ajo	0,10
Sal	0,20

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Guisantes francesa
--------	--------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Guisantes	18,00
Cebolla	3,00
Lechuga	3,00
Jamón york	2,00
Aceite de girasol	1,00
Sal	0,30

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Hamburguesa

REVISADO: 15-mar.-17

[illegible]

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Hamburguesa 100 Gr.
--------	---------------------

REVISADO: 15-mar.-17

[illegible]

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Hamburguesa niños
--------	-------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes	Peso Kg.
Carne picada de a�ojo	12,00
Pan rallado	1,50
Huevos	24,00
Vino de mesa	1,00
Perejil	0,05
Ajo	0,20
Sal	0,30

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Huevos Bellavista
--------	-------------------

REVISADO: 15-mar.-17

[illegible]

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Huevos Escalfados
--------	-------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Huevos 63 / 73 L unidades	200,00
Sal	0,30
Vinagre	1,00

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Huevos Florentina
--------	-------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Huevos 63/73 L unidades	200,00
Espinacas	3,00
Leche entera	10,00
Harina de trigo	2,00
Margarina	1,00
Sal	0,30
Nuez moscada	0,05
Ajo	0,20



## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Huevos Mornay
--------	---------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Huevos 63/73 L unidades	200,00
Leche entera	10,00
Harina de trigo	1,20
Queso rallado	0,50
Margarina	1,20
Sal	0,20
Ajo	0,20

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Huevos Portuguesa **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Huevos 63/73 L unidades	200,00
Aceite de girasol	1,50
Tomate triturado	5,00
Pimiento verde	4,00
Cebolla fresca	4,00
Champiñón en conserva	1,50
Azúcar	0,20
Sal	0,20
Jamón York	1,00
Ajo	0,20

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Huevos Rellenos
--------	-----------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Huevos 63/73 L unidades	200,00
Atún en migas	2,00
Lechuga	4,00
Tomate	2,00
Mahonesa	3,00
Ketchup	0,50
Pimiento morrón (s/s)	2,00

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Judías verdes con tomate
--------	--------------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Judías verdes	25,00
Tomate triturado	4,00
Cebolla	2,00
Aceite de girasol	1,50
Ajo	0,30
Sal	0,30

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:**        Judías verdes rehogadas

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Judías verdes	18,00
Patatas	9,80
Cebolla	2,00
Aceite de girasol	1,50
Ajo	0,40
Sal	0,30

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Judías verdes con patatas
--------	---------------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Judías verdes	18,00
Patatas	9,80
Cebolla	2,00
Aceite de girasol	1,50
Sal	0,30
Ajo	0,40

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Judías blancas estofadas **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Alubia blanca	6,00
Patatas	6,50
Cebolla	1,50
Zanahoria	2,00
Pimiento verde	1,00
Tomate triturado	0,20
Tocino	1,00
Chorizo	3,00
Huesos de jamón	2,00
Aceite de girasol	0,80
Ajo	0,20
Pimentón dulce	0,05
Sal	0,20

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Judías pintas con arroz **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Judías pintas	6,00
Cebolla	1,50
Pimiento verde	1,00
Zanahoria	2,00
Tomate triturado	1,00
Arroz	1,00
Aceite de girasol	0,80
Sal	0,20
Pimentón dulce	0,05
Ajo	0,20
Chorizo	1,00
Tocino	0,50
Panceta	1,00
Codillos	1,00



## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Jugo de carne
--------	---------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Huesos de jamón	2,00
Carcasa de pollo	2,00
Huesos de ternera	4,00
Puerro	1,00
Cebolla	1,00
Zanahoria	1,00
Tomate maduro	1,50
Vino de mesa	2,00
Harina de maíz	0,20
Laurel	0,10
Ajo	0,20
Brandy	0,50

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Jugo de pollo
--------	---------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Huesos de pollo	3,00
Vino de mesa	1,00
Vinagre	0,20
Ajo	0,20
Laurel	0,10
Limón	0,20
Tomillo	0,02
Comino molido	0,01

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Lacón a la Gallega
--------	--------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Pavo jamoncito	12,00
Aceite de girasol	1,00
Pimentón	0,10
Patata	10,00

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Langostinos
--------	-------------

REVISADO: 15-mar.-17

[illegible]

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Lasaña de espinacas **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Lasaña placas	200 placas
Espinacas	2,00
Cebolla	6,00
Tomate triturado	3,00
Calabacín	5,00
Pimiento verde	2,50
Harina de trigo	1,50
Leche desnatada porción	8,00
Queso rallado	0,50
Margarina	0,50
Aceite	0,50
Sal	0,20
Ajo	0,20

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Lasaña con pisto y atún **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Lasaña placas	200,00
Cebolla	6,00
Calabacín	5,00
Pimiento verde	2,50
Tomate triturado	3,00
Atún fresco	1,00
Leche desnatada	8,00
Margarina	0,50
Harina de trigo	1,50
Sal	0,20
Aceite de girasol	0,50
Queso rallado	0,50
Huevos unidades	40,00
Ajo	0,20

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Lechuga
--------	---------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Lechuga	4,00
Aceite de girasol	0,80
Sal	0,30
Vinagre	0,20

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Lechuga con tomate
--------	--------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Lechuga caja	1,00
Tomate	2,00
Aceite de girasol	1,00
Sal	0,30



## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Lenguadina al horno **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Lenguadina	20,00
Limón	2,00
Aceite de girasol	1,50
Sal	0,40
Agua	2,00
Cabezas de Rape	5,00
Puerro	1,00
Cebolla	1,00
Zanahoria	1,00
Tomate maduro	1,00
Laurel	0,10
Ajo	0,20
Vino	2,00
Harina	0,30

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Lenguadina al horno 100 Gr.
--------	-----------------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Lenguadina	12,00
Limón	2,00
Aceite de girasol	1,50
Sal	0,40
Ajo	0,20

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Lenguadina al horno 50 Gr.
--------	----------------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Lenguadina	5,00
Limón	2,00
Aceite de girasol	1,50
Sal	0,40
Ajo	0,20

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Lenguadina plancha
--------	--------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Lenguadina	20,00
Limón	2,00
Aceite de girasol	1,50
Sal	0,40
Ajo	0,20

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Lentejas con arroz **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Lentejas	5,50
Arroz	1,00
Cebolla	1,50
Pimiento verde	1,00
Zanahoria	2,00
Tomate Triturado	0,20
Tocino	1,00
Panceta	1,00
Chorizo	2,00
Codillo de cerdo	1,50
Pimentón dulce	0,10
Aceite de girasol	0,80
Ajo	0,20
Laurel	0,10
Sal	0,20

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Lentejas estofadas **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Tocino	1,00
Codillo de cerdo	1,50
Chorizo	3,00
Zanahoria	2,00
Patata fresca	6,50
Pimiento verde	1,00
Cebolla fresca	1,50
Aceite de girasol	0,80
Lentejas	6,00
Tomate triturado	0,20
Ajo	0,20
Laurel	0,10
Sal	0,20

## FICHA DE PLATOS

PLATO: Limón	REVISADO: 15-mar.-17
--------------	----------------------

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Limón	3,00

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Lombarda con manzana
--------	----------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Aceite de girasol	2,00
Ajo	0,40
Cebolla	2,00
Lombarda	20,00
Manzana	5,00
Vino blanco	1,00



## FICHA DE PLATOS

PLATO: Lomo asado REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Lomo de cerdo entero	19,00
Cebolla	2,00
Zanahoria	2,00
Puerro	1,00
Tomate maduro	1,00
Ajo	0,20
Aceite girasol	1,00
Vino	1,00
Sal	0,20

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Lomo plancha

**REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Cerdo cinta	14,00
Aceite de girasol	1,50
Sal	0,20
Jugo de carne:	
Huesos de jamón	2,00
Carcasa de pollo	2,00
Huesos de ternera	4,00
Puerro	1,00
Cebolla	1,00
Zanahoria	1,00
Tomate maduro	1,00
Vino de mesa	1,00
Harina de maíz	0,20
Laurel	0,10
Ajo	0,20

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Lomo plancha 100 Gr.
--------	----------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Cinta de lomo	14,00
Aceite de girasol	1,50
Sal	0,20
Ajo	0,20

### FICHA DE PLATOS

<b>PLATO:</b> Loncha york	<b>REVISADO:</b> 15-mar.-17
---------------------------	-----------------------------

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Jamón de york	5,00

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:**      *Marrajo al Horno*

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Marrajo	16,00
Aceite	1,00
Ajo	0,50
Vino	2,00
Cilantro	0,20
Limon	0,50
Fumet	3,00
Sal	
Patatas	13,00
Harina de maíz	1,00

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Maza asada **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Cerdo maza	19,00
Cebolla	2,00
Zanahoria	2,00
Puerros	1,00
Tomate maduro	1,00
Harina de maíz	0,30
Ajo	0,20
Aceite de girasol	1,00
Vino de mesa	1,00
Sal	0,30

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Menestra de verduras **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Patata	5,20
Cebolla	3,00
Guisantes	6,00
Zanahoria congelada	4,00
Judía verde	6,00
Menestra de verdura	6,00
Bacon o jamón york sin sal	1,00
Aceite de girasol	1,00
Ajo	0,40
Sal	0,30

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Menestra verduras
--------	-------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Menestra de verduras	9,00
Aceite de girasol	1,00
Ajo	0,30
Sal	0,20



## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Merluza al horno **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Merluza	22,00
Cebolla	3,00
Limón	3,00
Aceite de girasol	0,50
Vino de mesa	1,00
Harina de trigo	0,50
Fumet:	
Agua	2,00
Cabezas de Rape	5,00
Cebolla	1,00
Puerro	1,00
Zanahoria	1,00
Tomate maduro	1,00
Laurel	0,10
Ajo	0,20
Sal	0,30

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Merluza al horno 100 Gr. **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Merluza	10,00
Cebolla	2,00
Aceite de girasol	0,30
Vino de mesa	0,50
Laurel	0,10
Perejil	0,05
Ajo	0,10
Sal	0,10
Ajo	0,20
Fumet	

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Merluza plancha

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Merluza fresca	16,00
Aceite de girasol	1,50
Limón	3,00
Sal	0,30

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Merluza plancha 100 Gr.

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Filete de merluza fresco	10,00
Limón	3,00
Aceite de girasol	1,00
Harina de trigo	1,00
Sal	0,10

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Merluza rebozada
--------	------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Filete de merluza fresco	16,00
Huevo 63/73 L	30,00
Aceite de girasol	3,80
Harina de trigo	1,50
Limón	3,00
Sal	0,40

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Merluza en salsa verde **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Rodaja de merluza	22,00
Patatas	13,00
Cebollas	3,00
Limón	3,00
Vino de mesa	2,00
Harina de trigo	0,50
Guisantes	1,00
Sal	0,30
Perejil	0,10
Aceite	0,50
Fumet	10,00
Ajo	0,20

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Muslitos asados

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Muslo de pollo	34,00
Harina de trigo	0,30
Aceite de girasol	1,00
Vino de mesa	1,00
Tomillo	0,05
Laurel	0,05
Ajo	0,20
Sal	0,30
Vinagre	0,20
Limón	0,20
Comino molido	0,01

## FICHA DE PLATOS

<b>PLATO:</b>	Muslitos de pollo al ajillo
---------------	-----------------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Pollo jamoncitos	34,00
Vino de mesa	1,00
Aceite de girasol	2,80
Vinagre	0,20
Perejil	0,10
Ajo	0,40
Sal	0,30



## FICHA DE PLATOS

<b>PLATO:</b> Paella	<b>REVISADO:</b> 15-mar.-17
----------------------	-----------------------------

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Arroz	5,50
Mejillones	1,50
Mero filete fresco	3,00
Almejas	2,00
Calamar en tiras	2,00
Pimiento verde	2,00
Cebolla	2,00
Tomate pera	0,50
Guisantes	2,50
Pimiento morrón	1,30
Limón	3,00
Aceite de girasol	1,50
Ajo	0,20
Colorante	0,05
Pimentón dulce	0,10
Sal	0,30
Fumet	11,00

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Panaché de verduras
--------	---------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Patatas	5,20
Cebolla	3,00
Guisantes	6,00
Zanahoria congelada	4,00
Alcachofa	6,00
Judía verde	6,00
Aceite de girasol	1,00
Ajo	0,40
Sal	0,30

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Panga al horno

**REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Panga	16,00
Cebolla	3,00
Limón	3,00
Vino de mesa	1,00
Harina de trigo	0,50
Sal	0,30
Perejil	0,30
Fumet:	2,00
Cabezas de Rape	5,00
Puerro	1,00
Cebolla	1,00
Zanahoria	1,00
Tomate maduro	1,00
Laurel	0,10
Ajo	0,20
Agua	2,00

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Panga/Pescado con salsa marinera
--------	----------------------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Panga/otro pescado	16,00
Cebolla	3,00
Tomate triturado	2,00
Aceite	1,50
Vino	2,00
Ajo	0,20
Harina	2,00
Colorante	0,01
Sal	0,30
Fumet	10,00

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Pasta boloñesa **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Pasta	5,50
Tomate triturado	11,00
Picada de ajo	2,50
Cebolla	2,00
Margarina	1,00
Aceite de girasol	0,50
Azúcar	0,30
Sal	0,30
Queso rallado	0,50
Harina de maíz	0,20
Vino de mesa	1,00
Ajo	0,20
Orégano	0,10

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Pasta con chorizo **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Macarrones	5,50
Chorizo	2,50
Cebolla	2,00
Pimiento verde	2,00
Tomate triturado	11,00
Margarina	1,00
Aceite de girasol	0,50
Queso rallado	0,50
Pimentón dulce	0,10
Azúcar	0,30
Sal	0,30
Harina de maiz	0,20
Orégano	0,10

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Pasta salteada con york

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Macarrones	6,00
Jamón de york	2,50
Cebolla fresca	3,00
Aceite de girasol	0,50
Margarina	0,20
Orégano	0,05
Sal	0,30

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Pasta con bechamel y york

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Pasta	5,50
Jamón de york	5,00
Leche entera	10,00
Queso rallado	0,50
Harina de trigo	2,50
Margarina	1,00
Sal	0,30



## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Pasta salteada
--------	----------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Macarrones	2,50
Aceite de girasol	0,50
Margarina	0,50
Orégano	0,05
Sal	0,30

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Pastel de carne

**REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Picada de añejo	12,00
Pan rallado	1,50
Huevos 63/73 L unidades	30,00
Aceite de girasol	1,00
Vino de mesa	1,00
Perejil	0,05
Ajo	0,30
Jamón de york	3,00
Sal	0,30
Zanahoria	2,50
Pimiento morón	0,40
Jugo de carne	

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Pastel de carne para dietas **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Picada de añejo	8,00
Pan rallado	1,50
Huevos 63/73 L unidades	30,00
Aceite de girasol	1,00
Vino de mesa	1,00
Perejil	0,30
Ajo	0,30
Jamón de york	3,00
Sal	0,30
Zanahoria	2,50
Pimiento morón	0,40
Jugo de carne	

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Patatas con costillas

**REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Costillas de cerdo	7,00
Puerros	1,00
Tomillo	1,00
Zanahoria	2,00
Patatas	25,00
Pimiento verde	2,00
Cebolla	2,00
Ajo	0,20
Perejil	0,50
Laurel	0,10
Vino de mesa	0,50
Aceite de girasol	1,00
Colorante	0,10
Pimentón dulce	0,20
Sal	0,30
Tomate triturado	0,50
Orégano	0,20
Magro de cerdo	4,00

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Patatas dado
--------	--------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Patata	16,00
Aceite de girasol	2,00
Sal	0,30

## FICHA DE PLATOS

<b>PLATO:</b>	Patatas con zanahoria
---------------	-----------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Patatas	4,00
Zanahoria congelada	3,00
Aceite de girasol	0,30
Ajo	0,10
Sal	0,20

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Patatas asadas
--------	----------------

REVISADO: 15-mar.-17

[illegible]

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Patatas con atún **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Atún dados	4,00
Patatas	25,00
Cebolla	3,00
Puerro	1,00
Tomate triturado	1,00
Pimiento rojo	1,00
Pimiento verde	1,00
Aceite de girasol	1,00
Colorante	0,10
Pimentón dulce	0,10
Ajo	0,20
Perejil	0,50
Laurel	0,10
Sal	0,20
Vino de mesa	0,50
Fumet	10,00



## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Patatas con calamares **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Patatas	30,00
Cebolla	2,00
Pimiento verde	2,00
Puerro	1,00
Tomate triturado	0,50
Zanahoria	2,00
Calamar alas	5,00
Aceite de girasol	1,00
Vino de mesa	0,50
Ajo	0,20
Perejil	0,50
Laurel	0,10
Pimentón dulce	0,20
Colorante	0,10
Sal	0,30
Fumet	10,00

## FICHA DE PLATOS

<b>PLATO:</b>	Patatas fritas
---------------	----------------

REVISADO: 15-mar.-17

<b>Ingredientes para 100 raciones</b>	<b>Peso Kg.</b>
<b>Patatas</b>	<b>16,00</b>
<b>Aceite de girasol</b>	<b>2,00</b>
<b>Sal</b>	<b>0,30</b>

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Patatas paja
--------	--------------

REVISADO: 15-mar.-17

[illegible]

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Patatas panadera
--------	------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Patatas	15,00
Cebolla	2,00
Aceite de girasol	2,00
Sal	0,40

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Patatas riojana **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Patatas	25,00
Cebolla	2,00
Pimiento verde	2,50
Chorizo	3,00
Aceite de girasol	1,00
Vino de mesa	1,00
Sal	0,30
Magro de cerdo s/s	4,00
Tomate frito	1 lata
Pimiento morrón	1 lata

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Patatas risoladas
--------	-------------------

REVISADO: 15-mar.-17

[illegible]

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Patatas vapor
--------	---------------

REVISADO: 15-mar.-17

[illegible]

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Pavo braseado fiambre

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Pavo fiambre sin sal	12,00
Aceite de girasol	1,00
Pimentón	0,10
Patata	10,00



## FICHA DE PLATOS

<b>PLATO:</b>	<b>Pavo y Burgos</b>
---------------	----------------------

REVISADO: 15-mar.-17

[illegible]

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Pastel de Pescado
--------	-------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Filete de merluza	5,00
Puerro	0,50
Zanahoria	0,50
Cebolla	0,50
Vino blanco	0,5 L
Aceite girasol	0,5 L
Tomate triturado	4 L
Leche	4 L
Huevo líquido	5 L
Pimenton dulce	0,10
Sal	0,50

## FICHA DE PLATOS

<b>PLATO:</b>	<b>Pescadilla Andaluza</b>
---------------	----------------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Pescadilla	20,00
Harina de trigo	2,00
Limón	3,00
Aceite de girasol	2,00
Sal	0,30

## FICHA DE PLATOS

<b>PLATO:</b>	<b>Pescadilla rebozada</b>
---------------	----------------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Pescadilla	16,00
Harina de trigo	2,00
Huevos 63/73 L unidades	30,00
Aceite de girasol	3,00
Limón	3,00
Sal	0,30

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Pescadilla en salsa verde **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Filete de pescado	16,00
Vino de mesa	3,00
Vinagre	0,50
Ajo	0,30
Perejil	0,20
Cascara de naranja	0,50
Cascara de limón	0,50
Harina de maiz	0,20
Fumet	10,00

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Pescado Asado **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Filete de pescado	16,00
Patatas	13,00
Aceite girasol	1 L
Vino blanco	2 L
Ajo	0,25
Sal	0,20
Harina de trigo	1,00
Fumet	3 L

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Pimiento asado
--------	----------------

REVISADO: 15-mar.-17

<b>Ingredientes para 100 raciones</b>	<b>Peso Kg.</b>
<b>Pimiento verde</b>	<b>12,00</b>
<b>Aceite de girasol</b>	<b>3,00</b>
<b>Sal</b>	<b>0,30</b>

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Pimientos Piquillo rellenos de bacalao **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Pimientos del piquillo	300 und
Harina (salsa, relleno)	1,50
Leche (salsa, behcamel relleno)	5,00
Bacalao	0,300 g
Sal	0,40
Aceite girasol	3,00
Cebolla	1,00
Nuez moscada	0,03
Ajo	0,02
Fumet	segun nec.
Vino blanco	1,00
Pimiento morrón	1 lata



## FICHA DE PLATOS

<b>PLATO:</b>	<b>Pisto</b>
---------------	--------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Pimiento verde	2,00
Cebolla	0,50
Calabacín	10,00
Tomate de pera	5,00
Aceite de girasol	0,50
Azúcar	0,10
Ajo	0,20
Sal	0,30

## FICHA DE PLATOS

<b>PLATO:</b> Platija al horno	<b>REVISADO:</b> 15-mar.-17
--------------------------------	-----------------------------

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Platija	20,00
Limón	2,00
Aceite de girasol	1,50
Sal	0,40
Fumet:	
Cabezas de Rape	5,00
Puerro	1,00
Cebolla	1,00
Zanahoria	1,00
Tomate maduro	1,00
Vino	2,00
Ajo	0,20
Perejil	0,10
Agua	2,00

## FICHA DE PLATOS

<b>PLATO:</b>	Platija al horno 100 Gr.
---------------	--------------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Platija	10,00
Limón	2,00
Aceite de girasol	1,50
Sal	0,40
Ajo	0,20
Vino	2,00
Perejil	0,10
Fumet	10,00

## FICHA DE PLATOS

<b>PLATO:</b>	Platija al horno 50 Gr.
---------------	-------------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Platija	5,00
Limón	2,00
Aceite de girasol	1,50
Sal	0,40
Fumet	

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Pescado Menier
--------	----------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Suprema de pescado	15,00
Harina de maíz	2,50
Aceite de girasol	2,00
Limón	2,00
Sal	0,30
Perejil	0,30
Fumet	

## FICHA DE PLATOS

<b>PLATO:</b>	Platija plancha
---------------	-----------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Platija	20,00
Harina de trigo	1,50
Limón	2,00
Aceite de girasol	1,50
Sal	0,40

## FICHA DE PLATOS

<b>PLATO:</b>	Platija plancha 100 Gr.
---------------	-------------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Platija	10,00
Harina de trigo	1,50
Limón	2,00
Aceite de girasol	1,50
Sal	0,30

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Pollo a la crema **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Muslo de pollo	34,00
Cebolla	2,00
Champiñón	4,00
Harina de trigo	0,40
Vino de mesa	1,00
Aceite de girasol	1,00
Sidra	0,50
Ajo	0,20
Laurel	0,05
Sal	0,40
Patatas	5,00



## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Pollo al ajillo **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Muslo de pollo	34,00
Vino de mesa	1,00
Aceite de girasol	1,00
Harina de trigo	0,30
Laurel	0,40
Tomillo	0,09
Orégano	0,05
Sal	0,30
Ajo	0,40

## FICHA DE PLATOS

<b>PLATO:</b>	<b>Pollo asado</b>
---------------	--------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Muslo de pollo	34,00
Vinagre	0,20
Aceite de girasol	1,00
Vino de mesa	1,00
Orégano	0,05
Tomillo	0,05
Laurel	0,01
Ajo	0,20
Sal	0,30
Limón	0,20
Comino molido	0,01

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Pollo asado 200 Gr.
--------	---------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Pollo contramuslo	20,00
Aceite de girasol	0,50
Sal	0,30

## FICHA DE PLATOS

PLATO: Pollo asado limón

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Pollo cuarto trasero	34,00
Limón	2,00
Vino de mesa	1,00
Aceite de girasol	1,00
Tomillo	0,10
Ajo	0,20
Harina de trigo	0,30
Sal	0,30

## FICHA DE PLATOS

PLATO: Pollo hervido REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Traseros de pollo	34,00
Patatas	6,50
Cebolla	3,00
Zanahoria	6,00
Tomate	0,50
Puerro	2,00
Ajo	0,20
Laurel	0,10
Sal	0,20

## FICHA DE PLATOS

PLATO: Pollo horno REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Pollo contramuslo	34,00
Aceite de girasol	0,50
Sal	0,30
Jugo de pollo	
Huesos de pollo	3,00
Vino de mesa	1,00
Vinagre	0,20
Ajo	0,20
Laurel	0,10
Limón	0,20
Tomillo	0,02
Comino molido	0,01

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Pollo en pepitoria

**REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Pollo	34,00
Patatas	5,00
Cebolla	2,00
Huevos 63/73 L unidades	26,00
Harina de trigo	2,00
Almendra	0,50
Aceite de girasol	2,00
Ajo	0,20
Sal	0,30
Colorante	0,05
Jugo de pollo	4,00

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Pollo picantón **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Pollo picantón	30,00
Aceite de girasol	1,00
Vino de mesa	1,00
Harina de trigo	0,30
Tomillo	0,09
Ajo	0,20
Laurel	0,10
Orégano	0,05
Sal	0,30



## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Potaje de garbanzos

**REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Garbanzos	6,00
Espinacas	4,00
Patatas	6,00
Codillo de cerdo	1,50
Huevos 63/73 L unidades	20,00
Zanahoria	2,00
Pimiento verde	1,00
Cebolla	2,00
Tomate triturado	0,20
Aceite de girasol	0,50
Pimentón dulce	0,20
Ajo	0,10
Sal	0,20
Pan 250 gr.	5,00
Bacalao salado (c/s)	1,50
F merluza (c/s)	1,50

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Pote gallego **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Judía blanca	4,50
Repollo	2,50
Patatas	6,00
Tocino	1,00
Chorizo	2,00
Morcilla	1,00
Huesos de jamón	2,00
Aceite de girasol	1,00
Laurel	0,10
Sal	0,20

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Puré de patatas
--------	-----------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Patatas	20,00
Puerros	1,00
Cebolla	1,50
Patata pelada (si viene mal la natural)	14,00
Sal	0,30

## FICHA DE PLATOS

<b>PLATO:</b> Puré de legumbre Vegenat	<b>REVISADO:</b> 15-mar.-17
--	-----------------------------

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Bote	2,50

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Puré de patata y zanahoria
--------	----------------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Patata fresca	15,00
Zanahoria	5,00
Cebolla	2,00
Sal	0,30
Patata pelada (si viene mal la natural)	10,00

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Puré de verduras

**REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Patatas	10,00
Aclega fresca	4,00
Zanahoria	2,00
Cebolla	2,00
Puerro	1,00
Espinacas	1,00
Aceite de girasol	0,30
Sal	0,30
Patata pelada (si viene mal la natural)	7,00
	7,00

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Puré de legumbres
--------	-------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Lentejas	6,00
Patatas	6,00
Zanahoria	1,00
Cebolla	1,50
Puerro	1,00
Aceite de girasol	0,80
Sal	0,30
Patata pelada (si viene mal la natural)	5,00

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Puré de patata (Guarnición)
--------	-----------------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Puré de patata	5,00
Leche entera	5,00
Margarina	0,50
Sal	0,20



## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Puré con zanahoria
--------	--------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Zanahoria congelada	3,00
Patata	4,00
Aceite de girasol	0,30
Ajo	0,10
Sal	0,20

## FICHA DE PLATOS

PLATO: Queso de Burgos REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Queso fresco	10,00

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Ragut
--------	-------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Ternera	18,00
Cebolla	3,00
Vino	1,00
Aceite	1,00
Pimentón	0,30
Sal	0,30
Harina de maíz	0,06
Patatas	5,00
Tomate	1,00
Zanahoria	2,00
Guisantes	2,00

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Ragut para dietas
--------	-------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Ternera tapa	18,00
Cebolla	3,00
Vino	2,00
Patatas	5,00
Zanahoria	2,00
Aceite	0,50
Harina de maiz	0,30

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Ragut de pavo 1 **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Pavo troceado	18,00
Cebolla	3,00
Zanahoria congelada	3,00
Patata	6,00
Tomate triturado	1,00
Vino de mesa	1,00
Aceite de girasol	1,00
Pimentón dulce	0,30
Harina de maíz	0,30
Sal	0,30

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Ragut de pavo 2 **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Pavo troceado	18,00
Cebolla	3,00
Pimiento verde	2,00
Zanahoria congelada (rodaja)	2,00
Champiñón natural	3,00
Vino de mesa	2,00
Aceite de girasol	1,00
Hierbas provenzales	0,30
Harina de maíz	0,30
Sal	0,30

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Rape: Cola de Rape **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Cola de Rape	22,00
Patatas	13,00
Cebollas	3,00
Limón	3,00
Vino de mesa	2,00
Harina de trigo	0,50
Guisantes	1,00
Sal	0,30
Perejil	0,10
Aceite	0,50
Fumet	10,00
Ajo	0,20

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Rape: Cola de Rape hervida **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Cola de Rape	22,00
Patatas	6,50
Cebolla	3,00
Zanahoria	6,00
Puerro	2,00
Ajo	0,20
Laurel	0,10
Sal	0,20



## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Redondo de ternera asada 50 gr. **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Ternera contra	5,00
Puerro	1,00
Zanahoria	1,50
Cebolla	2,00
Tomate maduro	1,00
Vino de mesa	1,00
Laurel	0,10
Sal	0,05
Tomillo	0,02
Harina de maíz	0,04

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Redondo de ternera asada 100 gr.
--------	----------------------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Redondo de ternera	18,00
Puerro	1,00
Zanahoria	1,50
Cebolla	2,00
Tomate maduro	1,00
Vino de mesa	1,00
Laurel	0,50
Sal	0,30
Romero	0,02
Aceite girasol	0,50
Harina de maíz	0,04

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Repollo con patatas
--------	---------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Repollo	20,00
Patatas	5,00
Aceite de girasol	1,50
Vinagre	1,00
Pimentón dulce	0,10
Ajo	0,40
Sal	0,20

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Revuelto de champiñones

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Champiñón en conserva	6,00
Huevos 63/73 L unidades	200,00
Aceite de girasol	1,00
Ajo	0,30
Sal	0,30

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Revuelto espárragos trigueros
--------	-------------------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Huevo líquido	10 L
Espárragos trigueros	4,00
Cebolla	2,00
Ajo	0,20
Aceite girasol	1,00
Sal	0,30

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Rollito de pollo
--------	------------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Bistec contramuslo de pollo	10,00
Aceite de girasol	1,00
Jugo de carne	6,00
Paleta de York	5,00
Sal	0,30

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Romanescu
--------	-----------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Romanescu (sucio)	25,00
Patata	5,00
Aceite de girasol	1,00
Ajo	0,40
Sal	0,30

## FICHA DE PLATOS

<b>PLATO:</b> Rosada Marinera	<b>REVISADO:</b> 15-mar.-17
-------------------------------	-----------------------------

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Rosada cortada	16,00
Mejillón	1,50
Cebolla	2,00
Tomate triturado	2,00
Guisantes	2,00
Huevos 63/73 L unidades	25,00
Harina de trigo	2,00
Aceite de girasol	1,50
Vino de mesa	1,00
Ajo	0,20
Colorante	0,01
Sal	0,30
Caldo de pescado/Fumet	11,00



## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Rotí de pavo **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Rotí de pavo	18,00
Tomate maduro	1,00
Puerro	1,00
Zanahoria	1,50
Cebolla	1,50
Harina de maíz	1,00
Aceite de girasol	0,50
Vino de mesa	1,00
Tomillo	0,02
Laurel	0,10
Sal	0,30

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Rotí de pavo 100 Gr. **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Rotí de pavo	10,00
Puerro	1,00
Zanahoria	1,50
Cebolla	1,50
Tomate maduro	1,00
Vino de mesa	1,00
Aceite de girasol	1,00
Laurel	0,10
Tomillo	0,02
Sal	0,30

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Rotí de pavo 50 Gr. **REVISADO:** 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Rotí de pavo	5,00
Puerro	1,00
Zanahoria	1,50
Cebolla	1,50
Tomate maduro	1,00
Vino de mesa	1,00
Aceite de girasol	0,50
Laurel	0,10
Tomillo	0,02
Sal	0,30

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Salchichas
--------	------------

REVISADO: 15-mar.-17

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Salchichas de pollo	16,00
Jugo de carne	
Huesos de jamón	2,00
Huesos de pollo	2,00
Huesos de ternera	4,00
Puerro	1,00
Cebolla	1,00
Zanahoria	1,00
Tomate maduro	1,00
Vino de mesa	1,00
Harina de maíz	0,20
Laurel	0,10

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Salchichas de PAVO
--------	--------------------

REVISADO: 20-dic.-11

[illegible]

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Salmón al horno **REVISADO:** Peso Kg.

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Salmón	20,00
Cebolla	2,00
Limón	2,00
Perejil	0,50
Ajo	0,10
Laurel	0,10
Aceite de girasol	0,50
Vino de mesa	0,50
Vinagre	0,30
Sal	0,30
Harina de trigo	0,20
Agua	2,00
Cabezas de Rape	5,00
Puerro	1,00
Cebolla	1,00
Zanahoria	1,00
Tomate maduro	1,00
Laurel	0,10

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Salmorejo
--------	-----------

REVISADO:      **Peso Kg.**

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Tomate maduro	16,50
Pan duro	15,00
Ajo	0,165
Aceite de oliva	2,00
Agua	seg/neces
Sal	seg/neces
Huevos	25 uni

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Salpicón de marisco **REVISADO:** Peso Kg.

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Huevo 63/73 L	25 ud
Tomate	2,00
Aceite de oliva	1L
Vinagre	0,80
Sal	0,20
Megillón	3,00
Cazón	3,00
Palitos de cangrejo	2,00
Gamba pelada	3,00
Cebolla	2,00
Pimiento rojo	2,00
Pimiento verde	2,00
Perejil	0,10
Pepinillo	1,00



## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Salteado de pimientos <i>Guarnición</i>
--------	---

REVISADO:      **Peso Kg.**

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Pimiento rojo	5,00
Pimiento verde	5,00
Cebolla	1,00
Aceite girasol	1,00
Sal	0,20

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	San Jacobos
--------	-------------

REVISADO:             Peso Kg.

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Queso barra	3,00
Jamón de york	10,00
Huevos 63/73 L unidades	30,00
Pan rallado	3,00
Harina	1,50
Aceite de girasol	2,00

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Solomillo de ternera 100 Gr.
--------	------------------------------

REVISADO:      Peso Kg.

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Solomillo de ternera	10,00
Aceite de girasol	0,50
Sal	0,30

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Solomillo de ternera **REVISADO:** Peso Kg.

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Solomillo de ternera	19,00
Aceite de girasol	0,50
Sal	0,30
Jugo de carne	
Huesos de jamón	2,00
Carcasa de pollo	2,00
Huesos de ternera	4,00
Cebolla	1,00
Puerro	1,00
Zanahoria	1,00
Tomate maduro	1,00
Vino de mesa	1,00
Harina de maíz	0,20
Laurel	

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Sopa de arroz con picadillo
--------	-----------------------------

REVISADO:      **Peso Kg.**

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Arroz	2,00
Jamón de york	2,00
Gallina	5,00
Huevos 63/73 L unidades	25,00
Puerro	2,00
Cebolla	2,00
Huesos de pollo	5,00
Sal	0,30

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:**      **Sopa Castellana**      **REVISADO:**      **Peso Kg.**

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Pan 250 Gr.	10,00
Huesos de espinazo	4,00
Huesos de jamón	2,00
Huesos de pollo	2,00
Jamón curado	1,00
Huevos 63/73 L unidades	26,00
Cebolla fresca	1,00
Aceite de girasol	1,50
Pimentón dulce	0,20
Ajo	0,60
Laurel	0,10
Perejil	0,05
Sal	0,40

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Sopa de cebolla
--------	-----------------

REVISADO:      **Peso Kg.**

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Cebolla	5,00
Huesos de pollo	2,00
Huesos de canilla	4,00
Huesos de jamón	2,00
Pan 250 Gr.	12,00
Queso rallado	0,50
Margarina	0,50
Aceite de girasol	0,50
Sal	0,30

## FICHA DE PLATOS

PLATO: **Sopa de arroz** REVISADO: **Peso Kg.**

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Arroz	3,00
Huesos de espinazo	2,00
Huesos de jamón	2,00
Huesos de pollo	4,00
Puerro	1,00
Zanahoria	1,00
Cebolla	2,00
Tomate maduro	1,00
Ajo	0,20
Perejil	0,05
Laurel	0,10
Sal	0,20



## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Sopa de estrellas
--------	-------------------

REVISADO:      **Peso Kg.**

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Pasta sopa	3,00
Huesos de espinazo	4,00
Huesos de jamón	2,00
Huesos de pollo	2,00
Cebolla	2,00
Zanahoria	1,00
Tomate maduro	1,00
Puerro	1,00
Perejil	0,05
Laurel	0,10
Sal	0,20

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Sopa de marisco **REVISADO:** Peso Kg.

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Pasta sopa	2,00
Mejillón	1,50
Filete de mero fresco	3,00
Calamar en tiras	3,00
Puerro	1,00
Zanahoria	1,00
Cebolla	1,00
Tomate triturado	0,20
Aceite de girasol	0,50
Pimentón dulce	0,10
Vino de mesa	0,50
Harina de trigo	0,30
Colorante	0,10
Sal	0,20

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Sopa de pasta
--------	---------------

REVISADO:      **Peso Kg.**

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Huesos de espinazo	2,00
Huesos de jamón	2,00
Carcasa de pollo	4,00
Puerro	1,00
Cebolla	2,00
Perejil	0,50
Laurel	0,10
Pasta sopa	3,00
Sal	0,20
Tomate maduro	1,00

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Sopa de pescado **REVISADO:** Peso Kg.

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Mejillones	1,50
Filete de mero	3,00
Puerro	1,00
Zanahoria	1,00
Cebolla	1,00
Vino de mesa	0,50
Aceite de girasol	0,50
Fideos	2,00
Calamar tiras	3,00
Tomate triturado	0,20
Pimentón dulce	0,10
Colorante	0,10
Sal	0,20

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Sopa de fideos con picadillo
--------	------------------------------

REVISADO:      **Peso Kg.**

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Pasta	2,00
Cebolla	2,00
Puerro	2,00
Huevos 63/73 L unidades	25,00
Jamón de York	2,00
Pollo	5,00
Huesos de pollo	5,00
Sal	0,30

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:**      **Sopa Minestrone**      **REVISADO:**      **Peso Kg.**

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Pasta sopa	3,00
Patatas	6,50
Zanahoria	5,00
Acelga fresca	5,00
Repollo	5,00
Puerro	1,00
Cebolla	2,00
Tomate triturado	1,00
Aceite de girasol	0,50
Colorante	0,10
Pimentón dulce	0,10
Huesos de jamón	2,00
Sal	0,20
Ajo	0,10

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:**      **Sopa de sémola**      **REVISADO:**      **Peso Kg.**

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Sémola de trigo	3,00
Huesos de espinazo	4,00
Huesos de jamón	2,00
Huesos de pollo	2,00
Tomate maduro	1,00
Cebolla	2,00
Puerro	1,00
Zanahoria	1,00
Perejil	0,05
Ajo	0,30
Sal	0,20
Laurel	0,10

### FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Ternera Carbonara **REVISADO:** Peso Kg.

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Ternera contra	19,00
Manzana golden	2,00
Cebolla	3,00
Cerveza	1,00
Aceite de girasol	0,50
Sal	0,30
Laurel	0,10
Tomillo	0,02
Jugo de Carne:	
Huesos de jamón	2,00
Carcasa de pollo	2,00
Huesos de ternera	4,00
Puerro	1,00
Cebolla	1,00
Zanahoria	1,00
Tomate maduro	1,00
Vino de mesa	1,00
Harina de maíz	0,20
Ajo	0,20



## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Ternera Fricando **REVISADO:** Peso Kg.

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Ragout de ternera	18,00
Cebolla	3,00
Guisantes congelados	2,00
Zanahoria congelada	2,00
Patata	5,00
Tomate triturado	1,00
Vino de mesa	1,00
Aceite de girasol	1,00
Pimentón dulce	0,03
Harina de maíz	0,06
Sal	0,30

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Ternera hervida
--------	-----------------

REVISADO:      **Peso Kg.**

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Ternera contra	19,00
Tomate maduro	1,00
Puerro	1,00
Zanahoria	1,50
Cebolla	2,00
Tomillo	0,02
Laurel	0,10
Vino de mesa	1,00
Sal	0,20

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Ternera horno **REVISADO:** Peso Kg.

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Ternera contra	19,00
Puerro	1,00
Zanahoria	1,50
Cebolla	2,00
Tomate maduro	1,00
Aceite de girasol	0,50
Vino de mesa	1,00
Laurel	0,10
Tomillo	0,02
Sal	0,30

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Tomate
--------	--------

REVISADO:      **Peso Kg.**[illegible]

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Tomate asado
--------	--------------

REVISADO:                           Peso Kg.

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Tomate	10,00
Aceite de girasol	0,50
Sal	0,30

### FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Tomate frito **REVISADO:** Peso Kg.

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Tomate frito	3,20

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Tomate a la parrilla
--------	----------------------

REVISADO:             Peso Kg.

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Tomate	10,00
Aceite de oliva	0,50
Sal	0,30
Orégano	0,02

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Tortilla de bonito
--------	--------------------

REVISADO:      **Peso Kg.**

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Huevo líquido	10,00
Cebolla	2,00
Atún migas	2,00
Aceite de girasol	1,50
Sal	0,30
Bonito congelado (s/s)	2,00



## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Tortilla española
--------	-------------------

REVISADO:      **Peso Kg.**

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Huevo líquido	10,00
Patata	18,00
Cebolla	2,00
Aceite de girasol	4,00
Sal	0,50

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Tortilla de espinacas

REVISADO:             Peso Kg.

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Huevo líquido	10,00
Espinacas congeladas	3,00
Aceite de girasol	1,50
Sal	0,40

## FICHA DE PLATOS

<b>PLATO:</b>	Tortilla de espárragos
---------------	------------------------

REVISADO:      **Peso Kg.**

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Huevo líquido	10,00
Esparragos	3,00
Aceite de girasol	1,50
Sal	0,40

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Tortilla francesa
--------	-------------------

**REVISADO:**      **Peso Kg.**

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Huevo líquido Pasteurizado	10,00
Aceite de girasol	1,50
Sal	0,30

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Tortilla Paisana sin carne

REVISADO:      **Peso Kg.**

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Huevo líquido	10,00
Patatas	15,00
Cebolla	2,00
Espinaca congelada	2,00
Pimiento morrón	1,10
Aceite de girasol	3,00
Sal	0,40

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Tortilla Paisana
--------	------------------

REVISADO:      **Peso Kg.**

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Huevo líquido	10,00
Patatas	15,00
Cebolla	2,00
Espinaca congelada	2,00
Pimiento morrón	1,10
Jamón de york	2,00
Aceite de girasol	3,00
Sal	0,40

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Tortilla york
--------	---------------

REVISADO:      **Peso Kg.**

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Huevo líquido	10,00
Jamón de york	2,00
Aceite de girasol	1,50
Sal	0,50

## FICHA DE PLATOS

PLATO: Turmix carne Comiver REVISADO: Peso Kg.

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Bolsas	6,60



### FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Turmix carne Resource **REVISADO:** Peso Kg.

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Paquetes	14,20

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Turmix pescado 50Gr./patata/zanah.	REVISADO:	Peso Kg.
--------	------------------------------------	-----------	----------

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Merluza filete	5,00
Zanahoria	6,00
Patata	11,00
Aceite de girasol	0,20
Sal	0,20

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Turmix pescado 50Gr./verduras

REVISADO:      **Peso Kg.**

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Merluza filete	5,00
Puerro	3,00
Acelga	3,00
Judía verde congelada	8,00
Zanahoria	6,00
Patata	11,00
Aceite de girasol	0,20
Sal	0,20

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Turmix pescado natural
--------	------------------------

REVISADO:      **Peso Kg.**

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Filete de merluza	6,60
Puerro	3,00
Acelga	3,00
Zanahoria	6,00
Patata	11,00
Judía verde congelada	8,00
Aceite de girasol	0,10
Sal	0,20

### FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Turmix pescado preparado **REVISADO:** Peso Kg.

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Comiver de pescado	6,50

## FICHA DE PLATOS

PLATO: Turmix pescado Resource REVISADO: Peso Kg.

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Paquetes	14,20

### FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Turmix pescado Vegenat **REVISADO:** Peso Kg.

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
<b>Botes</b>	6,50

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Turmix pollo natural

REVISADO:      **Peso Kg.**

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Muslo de pollo	5,00
Puerro	3,00
Acelga	3,00
Zanahoria	6,00
Patata	11,00
Judía verde congelada	8,00
Aceite de girasol	0,10
Sal	0,20



### FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Turmix pollo preparado **REVISADO:** Peso Kg.

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Comiver de pollo	6,50

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Turmix ternera natural
--------	------------------------

REVISADO:      **Peso Kg.**

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Picada de ñojo	5,00
Puerro	3,00
Acelga	3,00
Zanahoria	6,00
Patata	11,00
Judía verde congelada	8,00
Aceite de girasol	0,10
Sal	0,20

## FICHA DE PLATOS

PLATO: Turmix york Comiver REVISADO: Peso Kg.

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Bolsas	6,60

## FICHA DE PLATOS

PLATO: Turmix york natural

REVISADO:      **Peso Kg.**

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Jamón de york	6,00
Puerro	3,00
Acelga	3,00
Zanahoria	6,00
Patata	11,00
Judía verde congelada	8,00
Aceite de girasol	0,10
Sal	0,20

### FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Turmix york preparado **REVISADO:** Peso Kg.

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Turmix de ternera preparado	6,50

## FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Turmix york Resource

REVISADO:             Peso Kg.

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Paquetes	14,20

## FICHA DE PLATOS

PLATO: Turmix york Vegenat

REVISADO:             Peso Kg.

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Botes	6,50

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Turmix de huevo
--------	-----------------

REVISADO:      **Peso Kg.**

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Huevos 63/73 L unidades	100,00
Patatas	11,00
Puerro	3,00
Acelga	3,00
Judia verde congelada	8,00
Sal	0,20
Aceite de girasol	0,50



## FICHA DE PLATOS

PLATO: Turmix ternera preparado REVISADO: Peso Kg.

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Covimer	6,50

### FICHA DE PLATOS

**PLATO:** Turmix pescado preparado **REVISADO:** Peso Kg.

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Civimer de pescado	6,50

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Verduras
--------	----------

REVISADO:      **Peso Kg.**

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Champiñón en conserva	1,00
Guisantes congelados	3,00
Zanahoria congelada	3,50
Aceite de girasol	0,50
Sal	0,30

### FICHA DE PLATOS

<b>PLATO:</b> York loncha	<b>REVISADO:</b> Peso Kg.
---------------------------	---------------------------

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Jamón de york	5,00

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	York Oporto
--------	-------------

REVISADO:      **Peso Kg.**

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Jamón de york	16,00
Puerro	0,50
Cebolla	2,00
Huesos de canilla	8,00
Margarina	0,50
Vino de mesa	0,50
Vino Oporto	1,00
Sal	0,30
Jugo de carne	4,00

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	York y Burgos
--------	---------------

REVISADO:      **Peso Kg.**[illegible]

### FICHA DE PLATOS

<b>PLATO:</b> York y Pavo	<b>REVISADO:</b> Peso Kg.
---------------------------	---------------------------

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Pavo fiambre	8,00
Jamón de york	8,00

## FICHA DE PLATOS

PLATO:	Zanahoria
--------	-----------

REVISADO:      **Peso Kg.**

Ingredientes para 100 raciones	Peso Kg.
Zanahoria congelada	9,00
Aceite de girasol	0,50
Ajo	0,20
Sal	0,20



## ANEXO VII PERSONAL SUBROGABLE

CATEGORÍA	JORNADA H. SEMAN.	TIPO CONTRATO	FECHA ANTIGÜEDAD	SALARIO BRUTO ANUAL
COCINERO/A NII (+ de 10 años)	40 HORAS SEMANALES	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO	02/01/1992	21.140,22 €
JEFE/A DE COCINA N.I	40 HORAS SEMANALES	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO	06/02/1989	27.232,44 €
DIETISTA N.I	40 HORAS SEMANALES	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO	01/07/1990	21.751,08 €
COCINERO/A N.II	40 HORAS SEMANALES	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO	01/01/2004	17.571,24 €
MOZO/A ALMACEN N.III	25 HORAS SEMANALES	INDEFINIDO TIEMPO PARCIAL	01/07/2010	10.225,38 €
MOZO/A ALMACEN N.III	25 HORAS SEMANALES	TRANSFORMACION TP NO BONIF.	02/10/2008	10.340,22 €
COCINERO/A NII (+ de 10 años)	40 HORAS SEMANALES	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO	19/03/1992	21.140,28 €
SUPERVISOR COLECTIVIDADES / JEFE DE CENTRO	40 HORAS SEMANALES	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO	10/10/2001	30.745,92 €

## ANEXO VIII

### UBICACIÓN Y TIPO DE MÁQUINAS

EMPLAZAMIENTO	AGUA 1,5 L	BEBIDAS CALIENTE S	BEBIDAS FRÍAS	MIXTAS	SNACK S	TOTAL
<b>RESIDENCIA GENERAL</b>						
PLANTA 15	1				1	2
PLANTA 14		1	1			2
PLANTA 13	1	1				2
PLANTA 12			1		1	2
PLANTA 11		1			1	2
PLANTA 10		1	1			2
PLANTA 9			1		1	2
PLANTA 8	1	1				2
PLANTA 7			1		1	2
PLANTA 6	1	1				2
PLANTA 5			1		1	2
PLANTA 4		1			1	2
PLANTA 3		1	1			2
PLANTA 2		2	1			3
PLANTA 1	1	1				2
PLANTA 1 Dirección		1		1		2
PTA. BAJA Salón de actos		1	1		1	3
PTA. BAJA Admisión		1		1		2
PTA. BAJA Policlínico		2	1	1	1	5
SEMISÓTANO Consultas		2	1	1		4
SEMISÓTANO Geriatría		1		1		2
RADIOTERAPIA		1		1		2
DOCENCIA		1		1		2
URGENCIAS		2	2		2	6
<b>MATERNO-INFANTIL</b>						
PLANTA 7		1	1			2
PLANTA 3	1	1				2
PLANTA 1			1		1	2
VESTÍBULO		1	1		1	3
SEMISÓTANO		2	1		1	4
URGENCIAS			1	1		2
<b>OTROS CENTROS</b>						
C.E.P. AGUACATE		1	1		1	3
C.E.P. ORCASITAS		1	1		1	3
C.E.P. VILLAVERDE		1	1		1	3
<b>TOTALES</b>	<b>6</b>	<b>31</b>	<b>21</b>	<b>8</b>	<b>17</b>	<b>83</b>

## ANEXO IX

PRODUCTO	MARCA	P.V.Público	P.V.Personal
CAFE SOLO 12,5 Cl.			
CAFE CORTADO 12,5 Cl.			
CAFE CON LECHE 12,5 Cl.			
DESCAFEINADO 12,5 Cl.			
CHOCOLATE 12,5 Cl.			
AGUA MINERAL DE 50 Cl.			
AGUA MINERAL DE 150 Cl.			
REFresco DE NARANJA O LIMÓN 33 Cl.			
REFresco DE COLA 33 Cl.			
BEBIDAS ISOTONICAS 33 Cl.			
TE 12,5 Cl.			
TE CON LECHE 12,5 Cl.			
LECHE 12,5 Cl.			
SANDWICHES			
BIO FRUTAS 33 Cl.			

## **A N E X O X**

### **INDICACIONES RELATIVAS A LA INSTALACIÓN**

La instalación de los equipos propuestos en la oferta deberá realizarse por cuenta del adjudicatario, quien se responsabilizará de su realización y mantenimiento durante el período de explotación.

Las instalaciones, tanto las existentes en los actuales emplazamientos como los nuevos emplazamientos, tipo y número de máquinas expendedoras en cada emplazamiento, deberán estar adecuados a la normativa vigente en los contenidos que les repercute, en especial las relativas a las instalaciones de ***ELECTRICIDAD, SUMINISTRO DE AGUA Y VERTIDOS***.

En todos los casos se realizarán derivaciones eléctricas tetrapolares, con circuito de seguridad de tierra, del cuadro parcial de planta, o en su caso de patinillos de distribución eléctrica, con formación de cuadro de acometida, protecciones y derivaciones para las máquinas, considerándose un cuadro mínimo de tres tomas protegidas con diferencial y magneto térmico por máquina. En los emplazamientos actuales en los que existe un cuadro parcial de acometida, protecciones y derivaciones a máquinas expendedoras, podrán ser reutilizadas, acondicionándolos a los acabados expresados.

Para el suministro de agua sanitaria, se procederá a la conexión con la red existente, intercalando una válvula que aislará un colector que distribuirá con la intercalación de válvulas secundarias para cada una de las máquinas, permitiendo de esta forma aislar el suministro total y parcial de cada máquina. El colector de distribución irá precedido de válvula reductora y prefiltro de malla con escala de 0-12 Kg./cm<sup>2</sup>., ajustándose a la presión de trabajo que en ningún caso será superior a 5 Kg./cm<sup>2</sup>. La instalación se realizará en tubería de cobre, valvulería de primera calidad, con terminaciones de toma rápida por cada máquina.

En caso de necesidad de instalación de saneamiento, se realizará en PVC., con injertos en bajantes, con tramos parciales en horizontal de sección mínima de 80 mm. Estas partidas y las ayudas de albañilería y pintura serán por cuenta del adjudicatario.

Para la realización de las instalaciones de los equipos, será preciso realizar una propuesta de diseño, definición de unidades y acabados, que la Dirección del Centro deberá autorizar, definiéndose posteriormente el plan de ejecución de las reformas, programa y fases de puesta en marcha. De igual forma se deberá adjuntar el programa de mantenimiento correctivo y preventivo de las máquinas, que la Dirección del Centro validará si procede, o propondrá mejoras y variaciones. Esta actividad, será acreditada a los Servicios Técnicos del Centro de forma periódica.

## **ANEXO XI**

### **INSTALACIONES ELÉCTRICAS:**

REGLAMENTO ELECTROTECNIA PARA BAJA TENSIÓN. "REBT"

Decreto 2.413/1973, de 9 de octubre de 1.973, 20 de Septiembre, del Mº. de Industria y Energía.

MODIFICACIÓN DEL "REBT", adición de un párrafo al artº. 2º.

R. D. 2.295/1985, 12 de Diciembre de 1.985, de 9 de Octubre, del Mº. de Industria y Energía.

"REBT" MEDIDA DE AISLAMIENTO DE LAS INSTALACIONES.

Resolución de 30 de abril de 1974, 7 de mayo 1974, de la Dirección General de Energía.

APROBACIÓN DE LAS INSTRUCCIONES COMPLEMENTARIAS "MI.BT DEL REBT".

Orden de 31 de Octubre de 1.973, 28 de Diciembre de 1.973, del Mº. de Industria y Energía.

APLICACIÓN DE LAS INSTRUCCIONES COMPLEMENTARIAS ANTERIORES.

Orden de 6 de Abril de 1.974, del 15 de Abril 1.974, del Mº. Industria y Energía.

MODIFICACIÓN PARCIAL Y AMPLIACIÓN DE LAS INSTRUCCIONES COMPLEMENTARIAS "MI BT 004, 007 Y 017" ELÉCTRICAS.

Orden de 19 de Diciembre de 1.977, del 26 de Enero de 1.978 del Mº. de Industria y Energía.

MODIFICACIÓN DE LA INSTRUCCIÓN COMPLEMENTARIA "MI BT 025".

Orden de 19 de Diciembre de 1.977, 13 de Enero de 1978, Mº de Industria y Energía.

Corrección de errores, 6 de Noviembre de 1.978.

INSTRUCCIÓN COMPLEMENTARIA "MI BT" 044. NORMAS UNE DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO.

Orden de 30 de Septiembre de 1.980, del 17 de Octubre de 1.980, del Mº. de Industria y Energía.

MODIFICACIÓN DEL APARTADO 7.1.2. DE LA INSTRUCCIÓN COMPLEMENTARIA "MI BT" 025.

Orden de 30 de Junio de 1.981, 13 de Agosto de 1.981, del Mº. de Industria y Energía.

MODIFICACIÓN DE LAS INSTRUCCIONES COMPLEMENTARIAS "MI BT" 004 Y 008. NORMAS UNE DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO.

Orden de 11 de Julio de 1.983, 22 de Julio de 1.983, del Mº. de Industria y Energía.

MODIFICACIÓN DE LAS INSTRUCCIONES COMPLEMENTARIAS "MI BT" 025 Y 044.

Orden de 5 de Abril de 1.984, 4 de Junio de 1.984, del Mº. de Industria y Energía.

MODIFICACIÓN DE LA INSTRUCCIÓN TÉCNICA COMPLEMENTARIA "MI BT" 026.

Orden de 13 de Enero de 1.988, 26 de Enero de 1.988, del Mº. de Industria y Energía.

ADAPTACIÓN AL PROGRESO TÉCNICO DE LA INSTRUCCIÓN TÉCNICA COMPLEMENTARIA ITC "MI BT" 026.

Orden de 24 de Julio de 1.992, 4 de Agosto de 1.992, del Mº. de Industria, Comercio y Turismo.

AUTORIZACIÓN PARA EL EMPLEO DE SISTEMAS DE INSTALACIONES CON CONDUCTORES AISLADOS BAJO CANALES PROTECTORES DE MATERIAL PLÁSTICO.

Resolución de 18 de Enero de 1.988, 19 de Febrero de 1.988, de la Dirección General de Innovación Industrial.

DESARROLLO Y COMPLEMENTO DEL REAL DECRETO 7/1.988 DE 8 DE ENERO, SOBRE EXIGENCIAS DE SEGURIDAD DE MATERIAL ELÉCTRICO.

Orden de 6 de Junio de 1.989, del Mº. de Industria y Energía.

#### **ABASTECIMIENTO DE AGUA Y VERTIDO:**

NORMAS BÁSICAS PARA LAS INSTALACIONES INTERIORES DE SUMINISTRO DE AGUA.

Orden de 19 de Diciembre de 1.975, 16 de Enero de 1.976, del Mº. de Industria y Energía. Corrección de errores de 12 de Febrero de 1.976.

COMPLEMENTO DEL APARTADO 1.5. TITULO I DE LA NORMA BÁSICA ANTERIOR.

Resolución de 14 de Febrero de 1.980, 7 de Marzo de 1.980, de la Dirección General de la Energía.

CONTADORES DE AGUA FRÍA.

Orden de 28 de Diciembre de 1.988, del 6 de Marzo de 1.989, del Mº. de Obras Públicas y Urbanismo.