

## **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE APROVISIONAMIENTO, ALMACENAJE Y GESTIÓN DE VÍVERES PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA PRINCESA.**

**P.A. 37/2025 HUP**

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

El contrato al que este Pliego se refiere, tendrá por objeto la gestión del aprovisionamiento y almacenaje de todos los víveres para la elaboración de las ingestas del día, tanto de alimentación ordinaria como de dietas especiales de Cocina del Hospital Universitario de la Princesa, que en total suponen un promedio estimado de 62.500 pensiones por 6 meses.

Dicho contrato se circunscribe a la compra, recepción, almacenamiento, conservación entrega de alimentos para su elaboración, así como a la realización de los controles sobre los productos a suministrar de forma que se garantice el cumplimiento de los requisitos de calidad establecidos en el presente Pliego.

### **2.- CARACTERÍSTICAS GENERALES**

2.1. La empresa adjudicataria deberá adecuarse en la prestación de sus servicios a las especificaciones técnicas, calidades y presentaciones de productos alimenticios establecidas por el Hospital. Tendrán que estar sujetos a la normativa legal vigente y en particular a lo dispuesto en el Código Alimentario Español.

2.2. La selección de los v í v e r e s se realizará mediante características técnicas de los mismos, para su valoración y aprobación por la persona designada por la Dirección. Cuando un producto no pueda ser suministrado debido a causa justificada, podrá ser sustituido por otro de iguales características o superiores. Para lo cual deberá contar con el informe técnico favorable de la persona designada por la Dirección

2.3. La empresa adjudicataria deberá adecuarse a la programación de dietas y menús realizados por el Hospital en cada momento, así como a la composición de los distintos platos que componen dichos menús.

Se facilitará a las empresas relación de dietas, menús y programación de menús (ANEXO I) reservándose el Hospital la capacidad para introducir modificaciones a lo largo del contrato que deberán ser consensuadas previamente con el adjudicatario; además se adjuntan los artículos que se podrán suministrar como extras. (ANEXO II)

Se acompañan fichas de platos (ANEXO III) incluyendo gramaje y valor nutritivo, considerando los alimentos limpios, salvo que se indique lo contrario.

2.4 La empresa adjudicataria deberá cumplir exhaustivamente el calendario de la programación establecido para el aprovisionamiento, tanto de productos frescos como envasados, evitando la quiebra de horarios en la preparación, establecidos en cocina.

2.5. La empresa adjudicataria suministrará la cantidad de materias primas necesarias para cubrir las necesidades reales diarias.

2.6. La empresa adjudicataria garantizará un nivel cualitativo tanto en la selección y conservación de los víveres y productos complementarios, como en su manipulación, características organolépticas de nutrición y temperatura. Dichas tareas se efectuarán no sólo de acuerdo con las indicaciones establecidas por el ordenamiento jurídico vigente en especial el Código Alimentario Español y normativa complementaria, sino también con las instrucciones concretas de la Dirección del Hospital o persona en quien delegue

2.7. Los muelles de recepción, almacenes, cámaras frigoríficas, cámaras congeladoras y otros, que dependan en su caso de la empresa adjudicataria, estarán sometidos al control higiénico sanitario del Hospital.

### **3. SUMINISTRO DE VÍVERES**

#### **3.1.- Descripción del suministro**

3.1.1.- El adjudicatario se responsabilizará de la gestión de compras, atención a proveedores, recepción, almacenamiento, conservación y suministro de los víveres necesarios para la preparación y elaboración de cada una de las ingestas (desayuno, almuerzo, merienda, cena, tomas y extras) manteniendo la cadena de producción y suministrar lo solicitado por los responsables de cocina. El adjudicatario es el único responsable de estos productos hasta que sean entregados al/los responsables designados por el HUP y se haya dado su aprobación. El Hospital determinará qué personas estarán autorizadas a realizar, recibir y/o autorizar solicitudes de materias primas al adjudicatario, el cual mantendrá registro activo de los movimientos de mercancías destinados a cocina para su cotejo y posterior facturación.

3.1.2.- Al objeto de unificar criterios, se definen los siguientes conceptos:

**DIETA.**- Se define como dieta a cada una de las variantes de comida que debe de producir la cocina en función de las patologías de los enfermos ingresados.

**EXTRA.**- Se considera extra cualquier consumible suministrado por la cocina fuera de las COMIDAS.

**TOMAS.**- Se denomina toma a los suplementos dietéticos que acompañan a determinadas dietas a media mañana y media noche.

**PLATO.**- combinación de víveres que tras un proceso de elaboración en la cocina de acuerdo a su ficha de composición y procedimiento establecido se encuentran aptos para su consumo.

**PENSIÓN.**- Se entenderá por pensión al conjunto formado por 1 desayuno +1 almuerzo + 1 merienda + 1 cena (+ 1 o 2 tomas según dietas).

**MENÚ.**- Se define como menú a la combinación de platos que constituyen una comida para una dieta determinada y en un día establecido. No se considera menú las dietas líquidas.



3.1.3.- El Hospital mantendrá las relaciones de suministros directos y exclusivamente con la persona responsable del servicio designada por el adjudicatario, y que contará con la cualificación suficiente para su cometido, pudiendo el Hospital exigir su exclusión del servicio si no cumpliera este requisito.

3.1.4.- La entrega de los alimentos a cocina para su preparación, se realizará en los lugares y en horarios determinados por los Servicios Hosteleros. La recepción de víveres será en horario de 7,30 a 11,30 horas, de lunes a viernes preferentemente.

Las empresas licitadoras presentarán inexcusablemente un protocolo de trabajo, sobre la entrega de mercancías al Hospital, en el que figuren, las responsabilidades, horarios y demás cuestiones de interés como tareas, alcance de los controles, tiempos, o autorizaciones y cuantos protocolos de actuación pretenda llevar a cabo para el desarrollo del servicio así como sistemas y tecnologías de la información a implantar para el control de las actuaciones que permitan facilitar la operativa de trabajo diaria y que garanticen un sistema eficaz de control y suministro.

### 3.2.- Características de las materias primas objeto del Contrato. (ANEXO IV)

3.2.1.- Las empresas licitadoras deberán aportar para que sus propuestas sean valoradas la relación completa de los productos, las marcas que suministrará y su procedencia, acompañadas de las fichas técnicas individuales para cada una de ellos. El adjudicatario deberá tener aprobados, y así lo indicará en su oferta, dos proveedores por producto.

Independientemente de los controles internos realizados por la Empresa adjudicataria, el Hospital en todo momento podrá requerir las determinaciones analíticas y auditorías a la propia Empresa adjudicataria y a sus proveedores que estime necesarias para garantizar la idoneidad sanitaria, alimenticia y técnica de cualquier producto de la mencionada relación para comprobar que cumple lo legalmente establecido.

La Empresa adjudicataria tendrá que adecuarse en la prestación de sus servicios a las especificaciones técnicas, higiénico -sanitario y de calidad, presentaciones, formatos de productos, envasados al vacío, porciones, gramajes, programación de menús y tipo de dietas que establezcan de forma justificada los Servicios de Hostelería y de Nutrición y Dietética del Hospital.

Cualquier cambio en los productos suministrados deberá contar con la aprobación escrita previa de estos servicios; para ello, cuando el adjudicatario desee realizar un cambio de producto o marca, o se produzca cualquier modificación en alguno de ellos, deberá notificarlo por escrito, poniendo a disposición del Hospital una muestra significativa y la ficha técnica de dicho producto o marca, así como una analítica completa del mismo y cuanta documentación estime necesaria para justificar el cambio.

El Hospital, a través de los responsables de los Servicios Hosteleros, Nutrición y Dietética, se reserva el derecho de sustituir cualquier producto que no se adapte a las especificaciones iniciales del Hospital por otro en función de criterios de calidad, cantidad, coste y Registro Sanitario, u otros que se

consideren convenientes. La sustitución de un producto o un plato no supondrá, por parte del adjudicatario, reclamación alguna ni un incremento sobre el precio ofertado.

3.2.2.- El adjudicatario asume la responsabilidad directa de garantizar, en el caso de productos que puedan ser clasificados en varios grupos comerciales de calidad, que éstos sólo sean de las calidades “extra” o “primera” y en su defecto según la calidad establecida por el Hospital. Todos los productos deberán tener Registro Sanitario.

Por lo que se refiere a la conservación de víveres, se compromete a mantener los stocks adecuados a la actividad y con unos stocks mínimos de un 20% del consumo medio semanal de pescado congelado, verduras y hortalizas congeladas, precocinados y aceite de oliva virgen, tanto el de freidoras (reposición) como el de las fichas técnicas de platos. Se podrá solicitar en cualquier momento por parte de los Servicios de Hostelería, que se mantenga un stock mínimo de carnes frescas envasadas al vacío, así como el correcto orden y distribución de productos en las diferentes cámaras frigoríficas, observando rigurosamente la rotación, caducidad y manipulación del género, para ello se deberá especificar en la oferta el protocolo o sistema a seguir por el cual se garantiza el compromiso de suministro ante eventualidades así como el procedimiento completo a seguir para el control de la trazabilidad de los productos.

Todo lo relacionado con el suministro de víveres y el apoyo técnico solicitado estará sujeto al Ordenamiento Jurídico vigente, al Código alimentario Español, al Reglamento Técnico-Sanitario y normas de Calidad para cada grupo alimentario, así como a la normativa complementaria. Si el producto no es originario de la C.E., el adjudicatario deberá justificar documentalmente su homologación por la C.E.

### 3.3.- El Menú.

3.3.1- El Hospital dispone de un código de 74 dietas terapéuticas y de un grupo de 2 dietas personalizadas de composición variable y a que son elaboradas diariamente para aquellos pacientes con necesidades muy específicas que no se adaptan a ninguna de las dietas del código (ANEXO V) Además existe elección de menús de dieta basal para las cuatro ingestas del día.

El Menú tiene una periodicidad bisemanal y varía en función de la época del año: Menú Invierno / Menú Verano (ANEXO I). Cuando el Hospital desee realizar pruebas sobre variación de menú, el adjudicatario deberá suministrar los víveres que le sean solicitados por Hostelería o Nutrición y Dietética.

3.3.2.- El adjudicatario deberá adecuar sus servicios a los cambios de menú que el Hospital decida implantar, así como aquellos menús especiales que determine servir en festividades señaladas (Semana Santa, Día de la Comunidad, Día de San Isidro, Día de Todos los Santos, Nochebuena, Navidad, Fin de Año, Año Nuevo, Día de Reyes).. (ANEXO VI). Tanto el Menú opcional como los menús especiales, serán establecidos por Hostelería y Nutrición y Dietética y comunicados con el adjudicatario.

3.3.3.- Las fichas técnicas serán revisadas periódicamente y modificadas si

fuese necesario siguiendo el criterio de Hostelería y Nutrición y Dietética debiendo los licitadores aportar en sus ofertas la adecuación de dichas fichas a sus modelos propios e incluyendo en ellas cuanta información sea relevante para su comprensión y valoración.

3.3.4.- Dada la dificultad para establecer las necesidades de determinados ingredientes y condimentos (especias, sal, aceite, pan rallado, ajos, cebolla, perejil, huesos, carcasas de pollo, etc.) En estas fichas técnicas se especifica una cantidad aproximada; esto ha de ser tenido en cuenta por el adjudicatario, pues en ningún caso podrá facturarse el excedente de estos productos, aunque si se deberá ajustar la cantidad de los ingredientes para el caldo al número de pacientes, solicitados por el Servicio de Hostelería.

3.3.5.- Las dietas trituradas (túrmix), podrán incluir purés industrializados, que el adjudicatario adquirirá de acuerdo a las características indicadas por Hostelería y Nutrición y Dietética, quedando su coste incluido en el precio de la dieta.

3.3.6.- La Unidad de Nutrición y Dietética podrá comprobar que la calidad, cantidad y adecuación nutricional de los productos suministrados es correcta.

#### 3.4.-Peticiónes extras

3.4.1.- La relación de productos extraordinarios que se detallan en el ANEXO II del Pliego Prescripciones Técnicas, se corresponde con los productos que las unidades de hospitalización consumen habitualmente, debiéndose indicar por parte del licitador el precio unitario. Dichos productos se suministrarán bajo petición diaria o recurrente a la hora que se determine por ambas partes mediante formato homologado y bajo la autorización de la persona o personas que el hospital determine, firmándose diariamente la entrega tanto por parte del adjudicatario como del representante del hospital.

3.4.2.- A tal efecto, cada oferta económica deberá incluir los precios ofertados de los productos y unidad de medida, así como la marca en el producto que corresponda en el ANEXO II de extras. En la Oferta Técnica deberá incluirse una ficha técnica normalizada en la que figuren los datos técnicos, físicos y /o químicos de cada producto de forma que permitan la perfecta valoración de los mismos sin que pueda llevar a error en cuanto a pesos, formatos, nutrientes, envases o modos de uso en su caso.

3.4.3.- A efectos de facturación se entiende que la lista de productos es cerrada y exhaustiva, de manera que el adjudicatario no podrá cobrar ninguna cantidad adicional por el consumo de productos que no figuren inicialmente en la mencionada lista salvo que la petición del alimento extra no incluido en la lista, sea solicitado a través de Hostelería y debidamente autorizado.

#### 3.5. Seguridad e Higiene alimentaria. Calidad y Medioambiente.

3.5.1.- El adjudicatario velará por el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria aplicable en todas las actividades que se especifican en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas, para lo cual los licitadores presentarán obligatoriamente dentro de su modelo organizativo, un plan de autocontrol, que

desarrolle un sistema de APPCC que se implantará en el centro según recoge los Reglamentos (CE) 178/2002, 852/2004, 853/2004 y el RD 640 de 2006, de 26 de mayo por los que se establecen y regulan diferentes aspectos relativos a la seguridad alimentaria y la higiene de los productos alimenticios.

3.5.2.- En dicho modelo se identificarán los riesgos concretos de la actividad y se determinarán las medidas que de forma preventiva se implanten para su control.

3.5.3.- Tendrá en cuenta los preceptos establecidos en la Ley 17/2011, de 15 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición, así como el RD 3484/2000 de 29 de diciembre por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, modificado por el 135/2010 de 12 de febrero por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios, las recomendaciones recogidas en los principios Generales de Higiene de los Alimentos CAC/RCP -1-1969, Rev.4 (2003) y la normativa relativa al etiquetado de alimentos en el Reglamento (CE) nº 1169/2011 del 25 de octubre y el RD 1334/1999 de 31 de julio y modificaciones posteriores. Además se tendrá en cuenta el Reglamento (CE) 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el Reglamento (CE) 1441/2007 (D.O.U.E. 07/12/2007) y el RD. 1420/ 2006, de 1 de diciembre de 2006, relativo a la prevención de parasitosis. Se cumplirá con lo expuesto en el RD, nº 140/2003 de 7 de febrero de 2003 por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano además de la Decisión de la Comisión 2002/359/CE, de 13 de mayo sobre el procedimiento de certificación de la conformidad de productos de construcción en contacto con el agua destinada al consumo humano.

3.5.4.- El adjudicatario realizará a su cargo dos estudios de determinación microbiológica de forma mensual para lo cual, los licitadores, deberán presentar compromiso de este extremo así como contrato o acuerdo con laboratorio. Dichos estudios deberán realizarse por un laboratorio homologado y contemplarán al menos muestras de alimentos en cocina, cinta de emplatado y superficies, enviando los resultados a la jefatura de hostelería, la dirección del Hospital solicitar en cualquier momento informe estadístico de resultados. Asimismo, realizará una auditoria mensual que verifique el buen funcionamiento del sistema APPCC de la cocina del hospital.

3.5.5.- Todas las labores de limpieza de los espacios, instalaciones y equipos cedidos al adjudicatario serán de su cuenta y dependiente de las inspecciones higiénico-sanitaria que la Dirección del Hospital o su Servicio de Medicina Preventiva quiera realizar o encargar. Los residuos generados se depositarán en recipientes cerrados, provistos de tapa, que incluirán una bolsa de plástico desechable. Dichos residuos serán trasladados al punto que el Hospital determine.

3.5.6.- El Hospital Universitario de La Princesa precisa del mantenimiento de unos estándares de calidad de acuerdo con sus propios sistemas. Por ello los licitadores presentarán su plan de gestión de calidad y su plan de gestión ambiental perfectamente detallados en relación a los estudios y acciones previstas para la mejora de la calidad global en el servicio objeto de este contrato. Al objeto de poder hacer las evaluaciones pertinentes sobre el

servicio objeto del contrato, los licitadores podrán realizar visita a las instalaciones la cual se realizará el quinto día hábil ( según calendario oficial de la Comunidad de Madrid) posterior a la publicación del anuncio de licitación de este P.A. en el Perfil de Contratante de la Comunidad de Madrid, visita a la cual quedan convocados todos los licitadores a las 14:30 de dicho día en el Hospital Universitario de la Princesa sito en C/ Diego de León, 62 de Madrid. De dicha visita se girará el correspondiente certificado sin cuya presentación las ofertas no serán valoradas.

#### **4.- PROVISIÓN. TRANSPORTE Y ENVASADO.**

##### **4.1.- Provisión de productos**

El adjudicatario se compromete a situar, libre de todo gasto, los artículos que diariamente sean necesarios en los almacenes y cámaras de la cocina del Centro. Deberán entregarlos a las personas de cocina encargadas de preparar y elaborar los menús en las cantidades adecuadas en función del número de pensiones del día en los horarios que queden establecidos y bajo la firma documental que establezca el protocolo de entrega de alimentos para dietas y productos extraordinarios. Previsiblemente los productos perecederos se pedirán con periodicidad diaria y el resto en periodos más largos. Se deberá tener en cuenta en la provisión de productos, una estimación de 25-30 dietas de ingreso para los pacientes del Servicio de Urgencias.

En caso de huelga de transportes u otros que impliquen el suministro de provisión de productos, deberá ser planificado con antelación a los hechos.

##### **4.2.- Transporte**

El transporte de los productos se realizará en vehículos que reúnan las condiciones adecuadas para la conservación de los mismos, debiendo ser frigorizados para los alimentos congelados y refrigerados y cubiertos o cerrados para el resto de los productos.

Tendrá que garantizarse, asimismo, que los vehículos reúnan las adecuadas condiciones en que se realice el transporte debiendo ajustarse a lo establecido en la normativa vigente en esta materia.

##### **4.3.- Envasado**

4.3.1.- El adjudicatario indicará 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, no susceptibles de recuperación. Para los productos frescos y refrigerados, tal como carne y pescados, se utilizará cubeta de plástico recuperable, no tóxico, de acuerdo con lo previsto en el Código Alimentario.

4.3.2.- Los alimentos enlatados llevarán el registro sanitario correspondiente. Los alimentos congelados se almacenarán a una temperatura inferior a menos de  $-18^{\circ}\text{C}$ . Y para su descongelación, seguirán la cadena de temperaturas correspondiente.



## **5.- CONTROL E INSPECCIÓN**

5.1.- La Dirección del Hospital designará ante el adjudicatario a la persona responsable de las tareas de control e inspección cotidianos del funcionamiento de los servicios.

El adjudicatario estará obligado a facilitar al responsable cuanta documentación le requieran en el ejercicio de sus funciones, así como el acceso a todas las dependencias, equipos y productos que deseen examinar, y así cumplir las indicaciones que le comuniquen. Entre estas se incluirán:

- el rechazo de partidas de víveres que se acaben de recepcionar.
- el rechazo de partidas de víveres ya almacenados.
- el rechazo de partidas de alimentos en preparación.
- el rechazo de alimentos ya elaborados.

5.2.- El material se entenderá recepcionado y conforme mediante las firmas conjuntas sobre el Albarán del personal responsable designado por el Hospital y la Empresa. Cuando el material sea rechazado por el personal designado por el Centro, se hará entrega al adjudicatario de una nota de rechazo firmada, que incluirá las razones del mismo.

5.3.- El adjudicatario deberá entregar a la Unidad de Alimentación un parte diario con las entregas de víveres a cocina, así como de posibles incidencias ocurridas durante la jornada, y cuyo contenido y modelo será elaborado por el Hospital. (ANEXO IX).

5.4.- El Servicio de Medicina Preventiva y Prevención de Riesgos Laborales del Hospital podrá comprobar e inspeccionar en todo momento que se cumple la legislación Técnico-Sanitaria, así como normas o protocolos internos del Hospital en referencia a recepción de mercancías, almacenaje, limpieza, desinfección, desinsectación y desratización, cumpliendo el Sistema de autocontrol y APPCC que deberá presentar ineludiblemente y que contemplará todas las acciones encaminadas a obtener la garantía higiénico-sanitaria y la inocuidad de los alimentos que se preparen en el hospital.

## **6.- RECURSOS HUMANOS**

6.1.- La Empresa adjudicataria aportará el personal necesario para atender el aprovisionamiento y administración en el correcto desarrollo del Servicio de Suministro de Víveres al Hospital Universitario de la Princesa, cubriendo las jornadas de mañana y tarde y de lunes a domingo todos los días del año.

Dicho personal dependerá exclusivamente del adjudicatario por cuanto esté tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de patrono y deberá cumplir las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social e Higiene en el Trabajo. Este personal tendrá el carné de manipulador.

6.2.- El personal del adjudicatario debe ir permanentemente provisto, dentro del

recinto hospitalario, de una placa identificativa, fácilmente legible con el nombre completo, categoría y nombre de la empresa. Asimismo, deberá estar debidamente uniformado, durante todo el tiempo que permanezca en el Centro.

6.3.- El coste correspondiente a la uniformidad del personal del adjudicatario y cualquier otro consumo de prendas desechables de higiene de su personal, material de limpieza, tratamientos sanitarios e higiénicos y mantenimiento de las áreas cedidas al adjudicatario, o cualquier otro material que éste necesite para la ejecución del servicio, será por cuenta del mismo, considerándose incluido en el precio global de la oferta que presente.

6.4.- Cualquier cambio en el número o categoría sobre el personal contratado deberá ser comunicado con anterioridad a la Dirección del Hospital, quién deberá aprobarlo por ser quien ostenta la potestad de autorizar las modificaciones en número o categoría del personal contratado.

6.5.- El adjudicatario se obliga a dar cuenta a la Dirección del Hospital de las incidencias ocurridas sobre la plantilla con respecto a la contratación, de trabajadores, bajas por enfermedad, permisos de vacaciones, excedencias jubilaciones etc. de forma que tenga conocimiento en todo momento de la plantilla que presta sus servicios.

El adjudicatario deberá entregar de forma mensual una copia diligenciada de los modelos TC1 y TC2 justificantes de haber liquidado los Seguros Sociales, en un plazo de 30 días desde que finalice el mes.

6.6.- El Hospital podrá exigir del adjudicatario, prueba documental de que los trabajadores a su servicio en la ejecución del contrato efectúan los correspondientes reconocimientos médicos, además de cumplir con las demás normas a que le obliga la legislación vigente en materia de seguridad y salud laboral. Los resultados de estos reconocimientos médicos, en relación con la aptitud para el trabajo, podrán ser requeridos por el órgano competente del Hospital. Todo personal afectado por lesiones de la piel o de cualquier enfermedad infecciosa que se puedan transmitir a través de los alimentos, deberá ser sustituido de forma inmediata.

6.7.- Los licitadores presentarán en su propuesta organizativa, modelo de gestión y propuesta funcional de la plantilla a contratar en la que se pueda comprender claramente las categorías, turnos, horarios, funciones, tareas, cualificaciones, cometidos concretos, interdependencias, jerarquías, etc. de cada uno de los componentes de la plantilla adscrita al centro y de los recursos a dedicar al contrato. La presentación de dicho modelo es obligatoria para que las propuestas sean valoradas.

6.8.- La Empresa adjudicataria designará una persona que estará presente en jornada de mañana y tarde que actuará como representante de la misma en el Hospital.

6.9.- Todo el personal que el concesionario tenga a su cargo deberá recibir obligatoriamente la formación suficiente en materia de Seguridad Alimentaria, y Prevención de Riesgos Laborales en virtud de lo dispuesto en el Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, y el artículo 19 de la Ley 31/1995 de 8 de Noviembre de Prevención de Riesgos Laborales.

6.10.- Los licitadores deberán acreditar, para que sus propuestas sean valoradas, estar en posesión de un certificado mediante entidad acreditada, por el que se certifica a través de la realización de auditorías reglamentarias, la eficacia de su sistema de

gestión de la prevención, el cual debe integrar todas las actividades preventivas de la empresa, conforme a normas aprobadas relativas a la seguridad y salud en el trabajo.

6.11.- El adjudicatario, presentará con una periodicidad anual a la Dirección del Hospital el programa de formación de su personal así como formación efectivamente realizada, y que deberá coincidir como mínimo con la que obligatoriamente habrá de incluir en su programa de trabajo y con la documentación que sustente el certificado de su sistema de gestión emitido por entidad acreditada tal y como se exigen en este Pliego. En este sentido se especificará por el licitador los procesos formativos propios o subcontratados que pretenda impartir e implantar así como la acreditación de los formadores que se pretendan usar para dichos procesos. En el caso de ser subcontratados deberá el licitador aportar certificado de homologación de la empresa subcontratar y en el caso de la autogestión acreditación que capacite a los formadores.

6.12.- La empresa adjudicataria queda obligada y se compromete a cumplir la normativa legal vigente en materia de Prevención de Riesgos Laborales, Ley 31/95 de 8 de noviembre, los Reales Decretos que la desarrollan, así como aquella normativa de obligado cumplimiento aplicable para el desarrollo de la prestación del servicio.

En este sentido, los licitadores presentarán compromiso de realización de la evaluación de riesgos y planificación de la actividad preventiva para el servicio contratado, de cumplimiento de sus obligaciones con los trabajadores que vayan a prestar sus servicios en materia de información, formación y vigilancia de la salud. Así mismo se presentará compromiso de realización de coordinación de actividades empresariales acorde al Art. 24 de la Ley 31/95, desarrollado en el Real Decreto 171/2004 de 30 de Enero. Dichos compromisos deberán desarrollarse en una propuesta organizativa que incluya el modelo de gestión de la prevención de riesgos de la empresa licitante y la descripción de los todos y cada uno de los procesos con los que se pretenda dar cumplimiento a los aspectos mencionados en el párrafo anterior, así como una planificación completa de dichas actividades preventivas a desarrollar durante la ejecución del contrato, indicando los medios humanos y materiales a emplear y los plazos previstos para su realización y sin cuya presentación las ofertas no serán valoradas.

6.13.- Cuando a juicio de la Dirección del Hospital, alguna de las personas a su cargo mantenga un comportamiento inadecuado podrá exigir a la empresa su sustitución o bien que lo aparte temporalmente de sus tareas en el Centro, sin que el Hospital tenga que asumir ninguna obligación jurídica o de otro tipo.

## **7.- OFERTAS. PRECIOS UNITARIOS Y GLOBALES**

7.1.- Deberán ofertar las pensiones alimenticias desglosadas por:

- Coste de desayuno\*
- Coste de almuerzo
- Coste de merienda
- Coste de cena\*
- Coste unitario y global de productos extras.

\* Algunas dietas llevan incluidas tomas de media mañana y de media noche que se entregan a los pacientes junto con el desayuno y/o merienda, considerándose parte

integrante del menú.

7.2.- El número mensual estimado de pensiones alimenticias asciende a 10.000 aproximadamente.

El precio máximo de la pensión completa es de 7,65071 euros (IVA excluido), desglosado de la siguiente forma:

Descripción	Unidades	Precio s/IVA	Total
DESAYUNO	58053	0,8445€	49.025,76 €
COMIDA	67711	3,01339€	204.039,65 €
MERIENDA	57532	0,82206€	47.294,76 €
CENA	59034	2,97076€	175.375,85 €
Total		7,65071€	475.736,01 €

7.3.- Los precios unitarios para todo el periodo de contratación de los alimentos extras serán como máximo los que se indican a continuación, estimándose un coste para el periodo del contrato 6 meses de **38.986,00** euros, IVA excluido. El licitador realizará su oferta sobre precio unitario de cada uno de los productos. Se aplicará el criterio de valoración sobre el total del importe económico para la previsión de consumo realizada.

La relación de extras estimada es la siguiente:

**ALIMENTOS EXTRAS (IVA excluido)**

Descripción	Unidades	Precio s/IVA	Total
YOGURT NATURAL	6250	0,146078	912,99 €
YOGURT SABORES	6900	0,146078	1.007,94 €
YOGURT DESNATADO	6900	0,146078	1.007,94 €
YOGURT LIQUIDO	3250	0,302683	983,72 €
MANZANILLA SOBRE	6050	0,031346	189,64 €
TE SOBRE	2100	0,031346	65,83 €
TILA SOBRE	2700	0,031346	84,63 €
LIMONES KG	300	1,513152	453,95 €
NARANJAS KG	800	1,513152	1.210,52 €
AZUCAR SOBRES 8 G	27500	0,020809	572,25 €
ZUMO LITRO	10650	0,82441	8.779,97 €
GALLETAS PAQ. 5	16300	0,052156	850,14 €
BISCOTES S/S PAQ. 2	4500	0,052156	234,70 €
BISCOTES C/S PAQ. 2	15000	0,052156	782,34 €
SACARINA SOBRE	14250	0,020809	296,53 €
CAFÉ SOBRE	10650	0,073103	778,55 €
DESCAFEINADO SOBRE	11000	0,073103	804,13 €
FRUTA VARIADA KG.	1200	1,513152	1.815,78 €
LECHE UHT LITRO	8150	0,82441	6.718,94 €
AGUA 50 CC	22500	0,386186	8.689,19 €
LECHE SIN LACTOSA	1250	1,34546	1.681,83 €
PRODEFEN PAQ 10	400	1,98285	793,14 €
DETALLE CUMPLEAÑOS	125	2,17095	271,37 €
<b>Total</b>			<b>38.986,00 €</b>



## **8.- EXPLOTACIÓN DE EQUIPOS, ALMACENES Y CÁMARAS DE CONSERVACIÓN.**

8.1.- Para la realización de la gestión de suministros de víveres, el Hospital cederá a la Empresa adjudicataria el uso de los locales, equipos e instalaciones actualmente situados en la cocina del Centro y destinados específicamente a las funciones de recepción de mercancías, almacenes y cámaras frigoríficas de conservación de alimentos.

8.2.- La empresa deberá ofertar un proyecto de adecuación y mejora de los equipos de abatimiento de temperatura tipo "NUOVAIR P15.2" o similar y lavado de utensilios tipo "HOBART UXT- 10B" o similar. A suministrar en los tres primeros meses del contrato , además de las inversiones y mejoras que considere oportunas y que pasarán a ser propiedad del Hospital , teniendo en cuenta los requerimientos de un establecimiento hospitalario de las características del Hospital Universitario de La Princesa y de acuerdo con los criterios profesionales de capacidad y rendimiento que las empresas licitadoras determinen teniendo en cuenta la tipología de producto y los volúmenes diarios de comida a manejar en sus diferentes modalidades para un número aproximado de pensiones alimenticias medio diario de 3 2 0 . La inversión mínima por este concepto será de 48.000€ impuestos excluidos Se incluirá en la oferta un compromiso de suministro, transporte e instalación íntegramente a cargo del adjudicatario.

8.3.- La Empresa adjudicataria asume la responsabilidad de la limpieza y mantenimiento de los locales, equipos e instalaciones de las áreas de uso, así como otros equipos o instalaciones que pudieran incorporarse a dicha zona durante el periodo de vigencia del contrato.

8.4.- El Adjudicatario realizará los controles periódicos preventivos exigidos por la Legislación vigente, sobre los locales, equipos e instalaciones cedidas por el Hospital Universitario de la Princesa.

8.5.- La Empresa adjudicataria asumirá los gastos de la línea telefónica exterior para su uso exclusivo así como cualquier otro gasto asociado a la explotación de dichos equipos, locales o instalaciones.

8.6.- Cualquier otra utilización de instalaciones, equipos o locales deberá contar con la autorización expresa de la Dirección del Hospital.

8.7.- El coste del mantenimiento, tanto preventivo como correctivo independientemente del origen de la avería, explotación y conservación de los locales, equipos e instalaciones de los que el Hospital cede el uso al adjudicatario durante el periodo de vigencia del contrato, serán responsabilidad del adjudicatario en consonancia con los programas que obligatoriamente deberá haber presentado en su propuesta. Dichos programas incluirán en su alcance las actividades de mantenimiento tanto preventivo como correctivo en los términos legales que cada equipo requiera. Las cámaras frigoríficas y aparatos de conservación de alimentos en refrigeración o congelación, se mantendrán siempre en perfecto estado de funcionamiento, garantizándose que en caso de avería, la reparación en un plazo máximo de 24 horas.

8.8.- Al finalizar el contrato, el adjudicatario deberá entregar dichos locales, equipos e instalaciones en perfecto estado de uso y conservación, lo cual deberá ser certificado por Empresa homologada, siendo directamente deducible de la facturación pendiente, e incluso de la fianza definitiva, el importe de los deterioros observados cuando estos sean consecuencia de negligencia o dolo a criterio del Hospital a la fecha de extinción

del contrato. A tenor de lo cual la empresa adjudicataria, podrá solicitar, al hacerse cargo del servicio, levantamiento de acta de recepción de locales, equipos e instalaciones.

## **9. SUPERVISIÓN Y CONTROL**

El hospital designará a la persona o personas que considere necesarias a fin de establecer la interlocución con el adjudicatario del servicio para resolver cualquier incidencia relacionada con el servicio así como para comunicar todas las necesidades y/o cambios que puedan suscitarse.

El adjudicatario presentará informe de actividad con la frecuencia que le sea requerido en el que se incluya cuanta información sea necesaria para la valoración cuantitativa y cualitativa de la prestación de la que es responsable, para lo cual los licitadores habrán de presentar su modelo de gestión documental en el que figuren cuantos datos estimen necesarios para que dicho reporte sea completo, y en concreto sobre los aspectos estadísticos de servicios prestados o suministros realizados, incidencias o cambios ocurridas en materia laboral, solicitudes y comunicaciones sobre mantenimiento de instalaciones y actividades complementarias relativas a las normativas de obligado cumplimiento o prescripciones contenidas en el presente pliego, alertas emitidas por el propio adjudicatario o autoridades sanitarias, incidencias de servicio y cuantos elementos permitan valorar la prestación objeto de este contrato.

## **10.- COMPROMISO MEDIOAMBIENTAL**

El adjudicatario adoptará las medidas oportunas para el cumplimiento de la normativa ambiental en vigor relacionadas con su servicio. Su personal habrá de estar adecuadamente formado al respecto y en buenas prácticas ambientales y el hospital se reserva el derecho a solicitar al contratista evidencia sobre el cumplimiento de los requisitos legales ambientales que le sea de aplicación, así como de la formación impartida al respecto de las buenas prácticas ambientales a su personal.

El adjudicatario se comprometerá a:

- Desarrollar su actividad con respeto al medio ambiente
- Cumplir los requisitos legales y normativa ambiental vigente.
- Informar de los incidentes con repercusión ambiental que tengan lugar en el desarrollo de la actividad en las instalaciones del hospital.
- Segregar adecuadamente los residuos generados, de acuerdo a los usos del hospital, priorizando el reciclado a la eliminación cuando sea posible.
- Emplear equipos con marcado CE y realizarles un mantenimiento preventivo con el fin de que las emisiones y ruidos se mantengan dentro de los límites especificados en las características técnicas.
- Adoptar las medidas preventivas para evitar vertidos y derrames.
- No verter productos químicos a la red de saneamiento y a cumplir las especificaciones del fabricante en cuanto a dosificación empleo de productos.
- Consumir agua, energía y demás recursos de manera responsable.
- Reducir, reciclar y reutilizar los materiales siempre que sea posible.
- Apagar los equipos siempre que su funcionamiento no sea necesario.
- Etiquetar los productos químicos que se manejen, realizar los trasvases en lugares protegidos y en caso de derrame, recogerlo con absorbente y depositarlo en el correspondiente contenedor.
- Colaborar con el personal del hospital.

En Madrid, a fecha de firma  
**David ESTEBAN SÁNCHEZ**

ESTEBAN SANCHEZ DAVID -

Firmado digitalmente por ESTEBAN SANCHEZ DAVID -  
Fecha: 2025.04.07 08:19:31 +02'00'

Responsable de Hostelería

## RELACION DE ANEXOS

### ANEXO I

- MENUS QUINCENALES DE VERANO E INVIERNO (pág. 16)

### ANEXO II

- ALIMENTOS EXTRAS (pág. 64)

### ANEXO III

- FICHAS TÉCNICAS DE PLATOS-RECETARIO (pág. 65)

### ANEXO IV

- CARACTERÍSTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS (pág. 115)

### ANEXO V

- CODIGO DE DIETAS (pág. 123)

### ANEXO VI

- MENUS DE NAVIDAD, VIERNES SANTO Y SAN ISIDRO(VER ANEXO III)  
(pág. 124)

### ANEXO VII

- DESAYUNOS Y MERIENDAS DE VERANO E INVIERNO (INCLUIDO  
DIETAS CON TOMA DE MEDIA MAÑANA Y NOCHE). (pág. 125)

### ANEXO VIII

- MENUS LIBRE Y LIBRE SIN CRUDOS (pág. 131)

### ANEXO IX

- FICHA PARTE DIARIO ENTREGA VÍVERES (pág.147)

### ANEXO X

- RELACIÓN DE PERSONAL QUE PRESTA SUS SERVICIOS EN EL  
CONTRATO ACTUAL (pág.148)

**En la documentación presentada para licitar en el presente concurso deberá figurar un índice que permita localizar rápidamente los criterios de valoración.**

## ANEXO I

### MENUS QUINCENALES DE VERANO/INVIERNO

#### LUNES I COMIDA

Nº B1 SIN OPCIÓN: Judías Pintas; Estofado de Cerdo c/arroz; Pan; Puré de Frutas Manzana Plátano.

#### PRIMEROS PLATOS

\*Sopa Minestrone

\*Judías P. c/Arroz: B1, B2, B3, C11, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, (M3, M5, M6, M7, M8, M9, M10, R1, R2 ½), M12

\*Consomé: D4 C1, D4GF1, D5 F1, P1, P2

Puré de Judías Pintas: C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, (N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD ½)

Puré de Judías Pintas Espeso: C7, C7D

Ensalada de Pimientos Rojos 250g: B2, N1, N1D, N2, N2D

Sopa de Fideos: D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4CF2, D4CF4, D4GF2, (D4GF4 ½), D5 (F2, F3, F4, F5), D7, D7D, D7TR, D7TRD

#### SEGUNDOS PLATOS

\*Pescado Blanco frito 150g:

\*Estofado de cerdo 125g: B1, C11, D2, D2D, (D8, D8D, 50G), D9, D10, D11, D11D, M3, M5, M6, (M7, M8 100g), R1, R2

Estofado de cerdo (s/gluten): D9

Filete de pollo a la plancha 125g: B3, D3, D3D, D4 CF4, D5 F5, D7, D7D, M1, P1

Filete de pollo a la plancha 100g: D4GF4, M9, M10, N1, N1D, N2, N2D

Merluza a la plancha 75g: D5F3

Merluza a la plancha 100g: D5F4, M12

Tortilla francesa: D1F2

Lasaña: C9, C9D, C10, C10D

Triturado de Pavo: C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD

Triturado de Pavo astringente: D3TR, D3TRD, D4CF3, D4GF3

Triturado de Pavo Espeso: C7, C7D

#### GUARNICIONES

\*Arroz Blanco: (B1 Estofado), B3, C11, D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5 (F4, F5), D7, D7D, D9, (D10 Doble), D11, D11D, N1, N1D, N2, N2D

\*Ensalada de lechuga: (B1 Gallo), D8, D8D, M1, M12

#### POSTRES

##### **DESAYUNO Y MERIENDA: NARANJA**

\*Puré de Frutas Manzana-Plátano: B1, B3, C5, C6, C11, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D8, D8D, D10, D11, D11D, D8TR, D8TRD, M1, M1TR, M3, M5, M6, M7, M8, M9, M8TR, M12, R1, R2

MANZANA: D5F5, D7, D7D, D9, N1, N1D, N2, N2D

\*Pera en almíbar

Batido de pera en almíbar: C5, (N1TR, N2TR Sin Jugo)

\*Yogur: B2, D1F2

Yogur Líquido: C5, (P2 Desnatado)

Zumo de Melocotón y uva 200c.c.: C1B, C2B, D4C (F2, F3), P2

Puré de frutas de Manzana: C7, C7D, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D4CF4, D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F3, F4, F5), D7TR, D7TRD, N1TRD, N2TRD

Calle Diego de León, 62

28006 Madrid

☐ Telf.: 91 520 22 00

Fax: 91 520 11

## **LUNES I CENA**

**NºB1 SIN OPCIÓN:** Sopa de Pasta; Tortilla de patata; Ensalada de lechuga; Pan; Fruta.

### **PRIMEROS PLATOS**

\*Sopa de Pasta: **B1, B3, C11, M1, M3, M5, M6, M7, M8, (N1, N1D, N2, N2D, R1 ½ Bol de Caldo), R2**

Sopa de Pasta Sin Gluten: **D9**

\*Puré de Verduras: **B2, C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D2TR, D2TRD, (D4GF4 ½), D5 F5, D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, (D10 Doble), D11, D11D, M1TR, M8TR, M12, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Puré de Verduras Espeso: **C7, C7D**

Judías Verdes aliñadas 250g: **D8, D8D, M9, M10,**

Puré de patata y zanahoria: **D1F2, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4 C (F2, F4), D4GF2, D5 (f3,f4) D8, D8D,**

Puré de zanahoria clarito: **D5F2**

\*Consomé: **D4 C1, D4GF1, D5 F1, P1, P2**

### **SEGUNDOS PLATOS**

\*Pollo en pepitoria

Filete de Lomo a la plancha 125g: **D7, D7D**

\*Tortilla de patata: **B1, B2, B3, C11, C10, C10D, D9, D10, D11, D11D,**

Tortilla francesa: **C9, C9D, D2, D2D, D3, D3D, D4 CF4, D4GF4, M1, M3, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M12, N1, N1D, N2, N2D, P1, R1, R2**

Queso de Burgos 100g: **D1F2**

Pescado blanco a la plancha 100g: **D5 (F4, F5)**

Triturado de Huevo: **C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D3TR, D3TRD, D8TRD, M8TR**

Triturado de 1 Huevo: **D8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Triturado de Huevo Espeso: **C7, C7D**

Triturado de Pescado y patata: **C1B, C2B, D4 C3, D4GF3, D7TR, D7TRD, M1TR**

### **GUARNICIONES**

\*Ensalada de lechuga: (**B1 tortilla**), **B2, B3, C11, D9, D10, D11, D11D, M1, N1, N1D, N2, N2D, R2**

Ensalada de Lechuga sin Vinagre: **D7, D7D**

Patata al vapor: **D5 (F4, F5), M3, M5, M6, M7, M9, (M8, M10 75g)**

Queso de Burgos 50g: **D2, D2D, D3, D3D**

Queso Manchego Semicurado 25g.: **D10**

### **POSTRES**

\*MANDARINA 150g: **B1, B2, B3, C11, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M7, M8, M12, R1, R2**

\* Dulce de Membrillo 60g: **C7, D2, D2TR, D3, D3TR, D4CF4, N1TR, N2TR**

\*Flan: **C5, D1F2**

Zumo de Piña 200c.c.: **C1B, C2B, C5, C6, D8TR, M1TR, P2**

Yogur Líquido Desnatado: **P2**

Puré de frutas de Pera: **C5, C7D, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D2D, D2TRD, D3D, D3TRD, D4C (F2, F3), D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F4, F5), D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8TRD, M8TR, M9, N1, N1D, N2, N2D, N1TRD, N2TRD**

Yogur desnatado: **D5F3**

## **MARTES I COMIDA**

**NºB1 SIN OPCIÓN:** Brócoli c/patata rehogado; Merluza en salsa; Pan; Natillas.

### **PRIMEROS PLATOS**

\*Brócoli 200g c/patata 50g Rehogada: **B1, B2, B3, C10, C10D, C11, D8, D8D, D10, D9, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M12, R1, R2**

\*Espaguetis con tomate: **B2,**

Calle Diego de León, 62

28006 Madrid

☐Telf.: 91 520 22 00

Fax: 91 520 11



\*Consomé: **D4 C1, D4GF1, D5 F1, P1, P2**

Puré de patata: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C(F2,4), D4GF2, (D4GF4 ½), D5 (F3, F4, F5) D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1, N1D, N2, N2D, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Puré de patata Clarito: **D5 F2**

Puré de patata Espeso: **C7, C7D**

## **SEGUNDOS PLATOS**

\*Albóndigas a la Jardinera: **C10, C10D**

\*Merluza en salsa 150g: **B1, B3, C11, C9, C9D, D8D, (D10 –200g), D11, D11D, M1, M3, M5, M6, R1, R2**

Merluza en salsa 50g: **D8, D8D**

Merluza en salsa (s/gluten): **D9**

Pescado Blanco Horno 150g: **D2, D2D, D3, D3D, D4 C4, D7, D7D, P1**

Pescado Blanco Horno 100g: **D4GF4, D5 (F4, F5), M7, M8, M9, M10, M12, N1, N1D, N2, N2D**

Pescado Blanco Horno 50g.: **D5F3**

Tortilla francesa: **D1F2**

Triturado de Pescado: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Triturado de Pescado Espeso: **C7, C7D**

Triturado de Pescado 100g (patata y zanahoria): **D3TR, D3TRD, D4C3, D4GF3**

## **GUARNICIONES**

Zanahoria: **D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5 (F4, F5), D7, D7D, D8, D8D, D11, D11D, M3, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M12, N1, N1D, N2, N2D, R2**

## **POSTRES**

**DESAYUNO Y MERIENDA: PERA**

\*NARANJA: **D8D, D9, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M7, M8, M9, M12, R1, R2**

\*Melocotón en almíbar: **D8, (N1, N2, Sin Jugo)**

Batido de Melocotón en Almíbar: **C5, D8TR, M1TR, (N1TR, N2TR sin jugo)**

\*Natillas: **B1, B2, B3, C11, C5, C6, C7, C8, C9, C10, D2, D2TR, D10**

Yogur Natural 125g c/edulcorante: **C7D, C8D, D3, D3D, D3TR, D3TRD**

Zumo de Manzana 200c.c.: **C1B, C5, P2**

Puré de frutas de Manzana: **D4C (F2, F3), D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F3, F4, F5)**

Yogur Liquido: **C2B, D1F2, (P2 Desnatado)**

Yogur Desnatado: **D2D, D2TRD, D4CF4, D7, D7D, D7TR, D7TRD**

Puré de Frutas Macedonia: **C9D, C10D, D8TRD, M8TR, N1D, N2D, N1TRD, N2TRD**

# **MARTES I CENA**

**NºB1 SIN OPCIÓN:** Sopa de Pescado; Pollo asado c/patatas fritas; Pan; Manzana.

## **PRIMEROS PLATOS**

\*Sopa de Pescado: **B1, C11, D10, M1, M3, M5, M6, R1, R2**

Sopa de Pescado con arroz o pasta sin gluten: **D9**

Sopa de arroz: **B3, C6, D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4 C4, (D4GF4 ½), D5 (F3, F4, F5), D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8, D8D, D8TR, D8TRD, M1 TR, M7, M8, M8TR, M9, M10, (N1, N1D, N2, N2D ½ Bol de Caldo), N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

\*Puré de patata y zanahoria: **B2, C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D4 C2, D4GF2, D11, D11D, M12**

Puré de Patata y Zanahoria Espeso: **C7, C7D**

Puré de Zanahoria Clarito: **D5 F2**

\*Consomé: **D4 C1, D4GF1, D5 F1, P1, P2**

## **SEGUNDOS PLATOS**

\*Croquetas con salsa Italiana: **D10 (8 Unid.)**

Calle Diego de León, 62

28006 Madrid

☐ Telf.: 91 520 22 00

Fax: 91 520 11

\*Pollo Asado 125g: **B1, B3, C11, D2, D2D, D3, D3D, D4C4, D4GF4, D5 F5, D7, D7D, D9, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M12, P1, R1, R2**  
Pollo Asado 100g.: **M7, M8, M9, M10, N1, N1D, N2, N2D**  
Croquetas de Huevo (6) con salsa Italiana: **B2, D8, D8D**  
Merluza Hervida 125g: **D5F4 (100G.)**  
Pechuga de pavo finita 100g: **C9, C9D, C10, C10D**  
Queso de Burgos 100g: **D1F2**  
Triturado de Pollo: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D3TRD, D7TR, D7TRD, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**  
Triturado de Pollo Espeso: **C7, C7D**  
Triturado de Pollo 100g (patata y zanahoria): **D3TR, D4 C3, D4GF3, D8TR**

### **GUARNICIONES**

\*Patatas fritas: (**B1 Pollo**), **B3, D9**  
Patata Asada: (**D8, D8D, M3, M5, M6 -75g**), **C11, D2, D2D, D3, D4GF4, D5 (F4, F5), D7, D7D, M7, M8, M10, M12, N1, N1D, N2, N2D**  
Champiñón salteado: **B2, D11, D11D, M1, R2**  
Jamón York 50g: **D10**

### **POSTRES**

\*MANZANA: **B1, D7, D7D, D11, D11D, M5, N1, N1D, N2, N2D, R1, R2**  
\*Arroz c/leche: **D1F2**  
\*Manzana asada: **B2, B3, C11, C6, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4CF4, D4G (F2, F3, F4), D7TR, D7TRD, D8, D8D, D8TR, D8TRD, D9, D10, M1, M1TR, M3, M6, M7, M8, M8TR, M9, N3TR, M12, N1TRD, N2TRD**  
Puré de Frutas Macedonia: **C5, C7, C7D, C8, C8D, N1TR, N2TR**  
Zumo de Melocotón 200c.c.: **C1B, C2B, C5, D4C (F2, F3), D5 (F2, F4, F5), P2**  
Yogur Liquido: **C5, (P2 Desnatado)**  
Yogur desnatado: **D5F3**

## **MIÉRCOLES I COMIDA**

**NºB1 SIN OPCIÓN:** Lentejas Estofadas; Redondo asado c/zanahoria torneada; Pan; Fruta.

### **PRIMEROS PLATOS**

\*Arroz con verduras: **M12**  
\*Lentejas Estofadas: **B1, B2, B3, C11, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M3**  
Lentejas Estofadas ½ Ración: **M5, M6, M7, M8, M9, M10, R1, R2**  
Puré de Lentejas: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8TRD, M1TR, M8TR, (D8TR, ½ Ración), N1, N1D, N1TR, N1TRD, N2, N2D, N2TR, N2TRD**  
Puré de Lentejas Espeso: **C7, C7D**  
Puré de patata: **D1F2, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4 C (F2, F4), D4GF2, (D4GF4 ½), D5 (F3, F4, F5)**  
Puré de patata Clarito: **D5 F2**  
\*Consomé: **D4 C1, D4GF1, D5 F1, P1, P2**

### **SEGUNDOS PLATOS**

\*Carne asada 125g: **B1, C11, D2, D2D, D3, D3D, D7, D7D, (D10 -200g), D11, D11D, M1, M3, M5, M6, P1, R1, R2**  
Carne Asada 100g.: **D4GF4, M7, M8, M9, M10, N1, N1D, N2, N2D**  
Carne Asada 50g: **D8, D8D**  
Carne Asada (s/gluten): **D9**  
\*Atún al Horno 150g: **B3**  
Filete de pollo a la plancha 125g: **D5 F5**  
Pescado Blanco a la plancha 150g: **C9, C9D, C10, C10D, D4 C4, (D5F3- 75g), (D5F4 -100g)**  
Tortilla francesa: **B2, D1F2, M12**  
Triturado de Ternera: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Calle Diego de León, 62

28006 Madrid

☐ Telf.: 91 520 22 00

Fax: 91 520 11

Triturado de Ternera Espeso: **C7, C7D**

Triturado de Pollo Astringente: **D4 C3, D4GF3; D3TR, D3TRD**

### **GUARNICIONES**

Ensalada de Lechuga: (**B1 Atún**), **B2, B3, M12, N1, N1D, N2, N2D**

Zanahoria Torneada: (**B1 Carne**), **C9, C9D, C10, C10D, C11, D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5(F4, F5), D7,D7D, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M5, M6, M7, M8, M10, R2**

### **POSTRES**

**DESAYUNO Y MERIENDA: KIWI**

\*Plátano: **B1, B2, B3, D8, D9, D10, D11, M1, M12**

Pera: **D7D, D8D, D11D, M3, M5, M7, M9, N1D, N2D, R1, R2**

\*Natillas: **C5, D1F2**

\*Dulce de Membrillo: **C10, D2, D2TR, D3, D3TR, D4CF4, D5F5, D7, N1, N2, N1TR, N2TR**

Puré de Frutas Pera: **C5, C7, C7D, C8, C8D, C9, C9D, C10D, D2D, D2TRD, D3D, D3TRD, D4C (F2, F3), D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F3, F4), D7TR, D7TRD, D8TRD, M6, M8, M8TR, N1TRD, N2TRD**

Zumo de Naranja: **C11, C1B, C2B, C5, C6, D8TR, M1TR, P2**

Yogur Líquido Desnatado: **P2**

## **MIÉRCOLES I CENA**

**NºB1 SIN OPCIÓN:** Menestra c/patata rehogadas; Salmón Madrileña; Pan; Pera en almíbar.

### **PRIMEROS PLATOS**

\*Sopa de ave

\*Menestra 200g c/patata 50g rehogadas: **B1, B2, B3, C11, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M12, N1, N1D, N2, N2D, R1, R2**

Puré de Zanahoria: **C1B, C2B, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D4 C2, D4GF2, D5 (F3, F4, F5)**

Puré de Zanahoria Espeso: **C7, C7D**

Sopa de Estrellas: **C6, D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4 C4, (D4GF4 ½), D5F2, D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8, D8D, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

\* Consomé: **D4 C1, D4GF1, D5 F1, P1, P2**

### **SEGUNDOS PLATOS**

\*Salmón Madrileña: **B1, C11, D2, D2D, D3, D3D, D7, D7D, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, P1, R2**

Salmón Madrileña 100g: **M7, M8, M9, M10, R1**

\*Huevos con Tomate: **B3, D10**

Huevos con Tomate sin yema: **C9, C9D, C10, C10D**

Salmón Madrileña (s/gluten): **D9**

Merluza a la Plancha 100g: **D4GF4, D5 (F4, F5), M12, N1, N1D, N2, N2D**

Tortilla francesa: **D4 C4**

Queso de Burgos 100g: **B2, D1F2**

Triturado de Pescado: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D3TR, D3TRD, D4 C3, D4GF3, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Triturado de Pescado Espeso: **C7, C7D**

### **GUARNICIONES**

Patata al Vapor: **D4GF4, D5 (F4, F5)**

### **POSTRES**

\*NARANJA: **D9, D8D, D11, D11D, M1, M3, M5, M7, M6, M8, R1, R2**

\*Yogur:

\*Pera en almíbar: **B1, B2, B3, D4CF4, D7, D8, D10, M12, (N1, N2 Sin Jugo)**

Batido de Pera en almíbar: **C11, C2B, C5, C6, C8, C9, D2, D2TR, D7TR, D8TR, M1TR**

Batido de Pera en Almíbar Espeso: **C7**

Zumo de melocotón y uva: **C1B, C5, P2**

Calle Diego de León, 62

28006 Madrid

☐ Telf.: 91 520 22 00

Fax: 91 520 11

Puré de frutas de Manzana: C7D, C8D, C9D, C10, C10D, D2D, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C (F2, F3), D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F4, F5), D7D, D7TRD, D8TRD, M8TR, M9, N1D, N2D, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD

Yogur Líquido: C5, D1F2, (P2 Desnatado)

Yogur desnatado: D5F3

## **JUEVES I COMIDA**

NºB1 SIN OPCIÓN: Patatas a la Marinera; Pollo Asado; Ensalada de lechuga; Pan; Manzana asada.

### **PRIMEROS PLATOS**

\*Tallarines con bechamel:

\*Patatas a la Marinera: B1, C11, D8, D8D, D9, (D10 Doble), D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M7, M8, M12

Puré de patata: B2, B3, C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4 C (F2, F4), D4GF2, (D4GF4, R1 ½), D5 (F3, F4, F5), D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, M9, M10, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD, R2

Puré de Patata Espeso: C7, C7D

Puré de Patata Clarito: D5 F2

Guisantes (previamente hervidos) 200g con cebolla: B2, (D8 100g), N1, N1D, N2, N2D

\*Consomé: D4 C1, D4GF1, D5 F1, P1, P2

### **SEGUNDOS PLATOS**

\*Pescado frito

\*Pollo Asado 125g: B1, B3, C11, D2, D2D, D3, D3D, D4 C4, D5 F5, D7, D7D, D9, (D10 –200g), D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M12, P1, R1, R2

Pollo Asado 100g.: D4GF4, M7, M8, M9, M10, N1, N1D, N2, N2D

Merluza a la Hervida 125g: (D5F3 -75 ), (D5F4 –100g)

Tortilla francesa: D1F2

Lasaña: C9, C9D, C10, C10D

Triturado de Pollo: C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD

Triturado de Pollo Espeso: C7, C7D

Triturado de Pollo 100g (patata y zanahoria): D3TR, D3TRD, D4 C3, D4GF3

### **GUARNICIONES**

\*Ensalada de lechuga: (B1 pollo-pescado), B3, C11, D9, D10, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M12, N1, N1D, N2, N2D, R2

Ensalada de Lechuga Sin Vinagre: D7, D7D

Tomate Asado: D2, D2D, M7, M8, M10

Arroz Blanco: D3, D3D, D4GF4, D5 (F4, F5)

### **POSTRES**

**DESAYUNO Y MERIENDA: MANZANA**

\*KIWI: C11, D11, D11D, M3, M5, M6, M7, M8, M9, R1, R2

\*Manzana asada: B1, B3, C6, C9, D2, D2TR, D4C (F2, F3, F4), D8, D8D, D8TR, D9, D10, M1, M1TR, M12, N1, N1D, N1TR, N1TRD, N2, N2D, N2TR, N2TRD

\*Yogurt Natural: B2, C5, D1F2, (D3, D3D, D3TR, D3TRD, C/Edulcorante)

Yogur Líquido Desnatado: P2

Zumo de Piña: C1B, C2B, C5, P2

Puré de Frutas de manzana-melocotón: C5, C7, C7D, C8, C8D, C9D, C10, C10D, D2D, D2TRD, D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F3, F4, F5), D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8TRD, M8TR, N1TR

## **JUEVES I CENA**

NºB1 SIN OPCIÓN: Acelgas c/patata rehogadas; Fiambre 125g con ensalada de tomate; Pan; Fruta.

Calle Diego de León, 62

28006 Madrid

☐Telf.: 91 520 22 00

Fax: 91 520 11

### **PRIMEROS PLATOS**

\*Sopa de cebolla

\*Acelgas 270g c/patata 50g rehogadas: **B1, B2, B3, C11, D9, D10, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M12, R1, R2**

Arroz salteado 25g con pimiento rojo y champiñón: **B2, D8, D8D, N1, N1D, N2, N2D**

Puré de verduras: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D2TR, D2TRD, (D4GF4 ½), D5 F5, D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Puré de verduras Espeso: **C7, C7D**

Sopa de Fideos: **D1F2, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4 (C2, C4), D4GF2, D5 (F2, F3, F4)**

\*Consomé: **D4 C1, D4GF1, D5 F1, P1, P2**

### **SEGUNDOS PLATOS**

\*Conejo al Horno:

\*Fiambre:

**Dietas Con Sal:**

Jamón serrano finito 75g y Queso Manchego 50g: **B1, R1, R2**

Jamón York 75g y Queso de Burgos 50g: **C11, D2, D2D, D3, D3D, D4C4, D4GF4, D7, D7D, D9, D10, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M12, P1**

**Dietas Sin Sal:** Pechuga de Pavo 75g y Queso de Burgos 50g: **B1, B3, C11, D2, D3, D4C4, D4GF4, D7, D9, D10, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M12, P1, R1, R2**

Jamón York Finito: **C9, C9D, C10, C10D, D8, D8D**

Pechuga de Pavo Finita 100g: **N1, N1D, N2, N2D**

Queso de Burgos 100g: **D1F2**

Pescado blanco a la plancha 150g: **D5 (F4, F5- 100g)**

Triturado de Jamón (Carne de Cerdo): **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Triturado de Jamón (Carne de cerdo) Espeso: **C7, C7D**

Triturado de Jamón c/patata y zanahoria: **D4CF3, D4GF3, D3TR, D3TRD**

### **GUARNICIONES**

\*Champiñón Salteado: **(B1 conejo)**

\*Ensalada de Tomate: **(B1 Fiambre), B3, C11, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M7, M8, M10, R1, R2**

Patata al vapor: **D5 (F4, F5)**

### **POSTRES**

\*PERA: **B1, B3, D5F5, D7, D7D, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M7, M12, N1, N1D, N2, N2D, R1, R2**

\*Dulce de membrillo 60g: **D8TR, N1TR, N2TR**

\*Flan: **B2, C5, C6, C7, C8, C9, D1F2, D2, D2TR,**

Yogur Líquido: **C2B, C5, (P2 Desnatado)**

Puré de frutas de Pera 150g: **C11, C7D, C8D, C9D, C10, C10D, D2D, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C (F2, F3,F4), D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F4), D7TR, D7TRD, D8TRD, M1TR, M3, M5, M6, M8, M8TR, M9, N1TRD, N2TRD**

Puré de frutas manzana:

Zumo de Naranja: **C1B, C5, P2**

Yogur desnatado: **D5F3**

## **VIERNES I COMIDA**

**NºB1 SIN OPCIÓN:** Macarrones a la Boloñesa; Pastel de Pescado; Pan; Fruta.

### **PRIMEROS PLATOS**

\*Guisantes con jamón: **D11, D11D, M1**

\*Macarrones a la Boloñesa: **B1, C11, C10, C10D, (D10 –75g), (M3, M5, M6, M7, M8, R2 ½)**

Macarrones a la Boloñesa con pasta sin gluten: **D9**

Macarrones con tomate: **B2, B3, D8, D8D, (M9, M10, R1 ½ Ración)**

Calle Diego de León, 62

28006 Madrid

☐Telf.: 91 520 22 00

Fax: 91 520 11



Puré de Zanahoria: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C (F2, F4, D4GF2, (D4GF4 ½), (D5F2 Clarito), D5 (F3, F4, F5), D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8, D8D, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, M12, N1, N1D, N1TR, N1TRD, N2, N2D, N2TR, N2TRD**

Puré de Zanahoria Espeso: **C7, C7D**

\*Consomé: **D4 C1, D4GF1, D5 F1, P1, P2**

## **SEGUNDOS PLATOS**

\*Hamburguesa de pollo a la plancha con salsa tartara:

\*Pastel de pescado 150g: **B1, B3, C9, C9D, C10, C10D, C11, D2, D2D, D3, D3D, D9, D10, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, (M7, M8, M9, M10, N1, N1D, N2, N2D, R1, R2 100g)**

Pescado blanco a la plancha 100g: **D4 C4, D4GF4, D5F4, (D5F3 75g), D7, D7D, P1**

F. de Pollo a la plancha 125g: **D5 F5**

Tortilla francesa: **B2, D1F2, D8, D8D, M12**

Triturado de Pescado: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D3TR, D3TRD, D4 C3, D4GF3D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Triturado de Pescado Espeso: **C7, C7D**

## **GUARNICIONES**

\*Ensalada de Tomate: **(B1 hamburguesa), D8, D8D**

Ensalada de Lechuga: **(B1 Pastel de pescado), B2, M3, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M12, N1, N1D, N2, N2D**

Ensalada de Lechuga Sin Vinagre: **D7, D7D**

Zanahoria: **D4GF4, D5 (F4, F5), M12**

## **POSTRES**

**DESAYUNO Y MERIENDA: NARANJA**

\*MANZANA: **B1, B2, B3, D5F5, D7, D7D, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M3, M5, M7, M12, N1, N1D, N2, N2D, R1, R2**

\*Natillas: **C5, D1F2**

\*Queso de Burgos 50g

Puré de Frutas Macedonia.: **C11, C5, C6, C7, C7D, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D8TR, D8TRD, M1TR, M6, M8, M8TR, N1TRD, N2TRD**

Zumo de Manzana: **C1B, C2B, D2, D2TR, D4C (F2, F3, F4), D5 (F2, F3, F4), D7TR, P2**

Puré frutas Manzana: **D2D, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4G (F2, F3, F4), D7TRD, M9, N1TR, N2TR**

Yogur Liquido: **C5, (P2 Desnatado)**

# **VIERNES I CENA**

**NºB1 SIN OPCIÓN:** Puré de patata; Carne Braseada a la Cerveza c/guisantes y zanahoria; Pan; Yogur Nat.c/azúcar.

## **PRIMEROS PLATOS**

\*Sopa de cocido (fideos)

\*Puré de patata: **B1, B3, C11, C1B, C2B, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D8D, (D10 Doble), D11, D11D, M3, M5, M6, M7, M8, M9, M10**

Puré de patata Clarito: **D5 F2**

Puré de Patata Espeso: **C7, C7D**

Sopa de estrellas: **C6, D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D5F3, D4 C2, D4 C4, D4GF2, (D4GF4 ½), D5 (F4, F5), D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1, M1TR, M8TR, (N1, N1D, N2, N2D ½ Bol de Caldo), N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Sopa de estrellas con pasta sin gluten: **D9**

Ensalada de tomate y lechuga 200g: **B2, R1, R2**

Patatas a lo Pobre 150g: **B2, D8, M12**

\*Consomé: **D4 C1, D4GF1, D5F1, P1, P2**

Calle Diego de León, 62

28006 Madrid

☐ Telf.: 91 520 22 00

Fax: 91 520 11

## **SEGUNDOS PLATOS**

\*Pescado blanco frito 150g

Pescado Blanco a la plancha 100g: **D5 (F4, F5), M12**

\*Carne Braseada a la cerveza 125g: **B1, B3, C11, D2, D2D, D3, D3D, D7, D7D, D9, (D10 –200g), D11, D11D, M1, M3, M5, M6, P1, R1, R2**

Carne Braseada a la cerveza 100g.: **D4GF4, M7, M8, M9, M10, N1, N1D, N2, N2D**

Tortilla francesa: **D4 C4**

Queso de Burgos 50g y Membrillo 60g: **D8**

Queso de Burgos 100g: **C9, C9D, C10, C10D, D1F2**

Queso de Burgos 50g: **D8D**

Triturado de Ternera: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Triturado de ternera Espeso: **C7, C7D**

Triturado de Pollo (patata y zanahoria): **D3TR, D3TRD, D4 C3, D4GF3**

## **GUARNICIONES**

\*Guisantes con zanahoria: (**B1 Carne**), **B3, C11, D9, D10, D11, D11D, M3, M5, M6, M7, M8**

\*Ensalada de Lechuga: (**B1 Gallo**), **D8, D8D, M12**

Arroz Blanco: **D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5 (F4, F5), D7, D7D, M1**

## **POSTRES**

\*Yogur Natural con azúcar: **B1, B2, C11, C5, C6, C7, C8, C9, C10, D2, D2TR**

Kiwi: **B3, C10D, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M7, M8, M12, R1, R2**

\*Arroz con leche: **D1F2**

\*Manzana asada: **D4CF4, D7TR, D7TRD, M1TR, M8TR, N1TRD, N2TRD**

Zumo de Piña 200c.c.: **C1B, C5, P2**

Gelatina: **D8TR**

Puré de frutas de Pera 150g: **C5, D4C (F2, F3), D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F4, F5), D7, D7D, D8TRD, M9, N1, N1D, N1TR, N2, N2D, N2TR**

Yogur Natural con edulcorante: **C7D, C8D, C9D, C10D, D2D, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD**

Yogur Liquido: **C2B, (P2 Desnatado)**

Yogur desnatado: **D5F3**

# **SÁBADO I COMIDA**

**NºB1 SIN OPCIÓN:** Menestra de verduras con Jamón rehogada; Filete de pollo empanado c/salsa de tomate; Pan; Plátano.

## **PRIMEROS PLATOS**

\*Patatas en salsa verde: **C10, C10D, (D10 Doble)**

\*Menestra de Verduras 250g con patata 100g Rehogada: **B1, B2, B3, C11, D8, D8D, D9, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M7, M8, M9, M10, N1, N1D, N2, N2D, R1, R2**

Puré de Verduras: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, D2, D2D, D2TR, D2TRD, (D4GF4 ½), D5 F5, D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, M12, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Puré de Verduras Espeso: **C7, C7D**

Puré de patata sin leche: **D1F2, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4 C2, D4CF4, D4GF2, D5 (F2 Clarito), D5 (F3, F4)**

\*Consomé: **D4 C1, D4GF1, D5F1, P1, P2**

## **SEGUNDOS PLATOS**

\*Lomo braseado a la Naranja 125g: **M1**

\*Filete de pollo empanado 125g: **B1, B3, (D10 –200g), (D8, D8D – 75g)**

Filete de Pollo a la plancha 125g: **C11, D2, D2D, D3, D3D, D4 C4, D5 F5, D7, D7D, D9, D11, D11D, M3, M5, M6, M12, P1, R1, R2**

Filete de pollo a la plancha 100g.: **D4GF4, M7, M8, M9, M10, N1, N1D, N2, N2D**

Pescado Blanco a la plancha 150g: **(D5 F3-75g), (D5 F4 –100g)**

Tortilla francesa: **C9, C9D, C10, C10D, D1F2**

Queso de Burgos 100: **B2**

Calle Diego de León, 62

28006 Madrid

☐Telf.: 91 520 22 00

Fax: 91 520 11

Triturado de pollo c/ patata y zanahoria: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D3TR, D3TRD, D4 C3, D4GF3, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**  
Triturado de Pollo c/patata y zanahoria Espeso: **C7, C7D**

### **GUARNICIONES**

\*Salsa de tomate: **(B1 f. Pollo empanado), B3, D8, D8D, D9, D10**  
\*Ensalada de Tomate: **(B1 lomo b.) C11, D10, D11, D11D, M1, R2**  
Ensalada de lechuga 100g sin vinagre: **D7, D7D, M12**  
Patata al vapor: **D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5 (F4, F5), (D8, D8D Doble), M3, M5, M6, M7, M8, M10**

### **POSTRES**

**DESAYUNO Y MERIENDA: PERA**  
\*Plátano: **B1, B3, C10, (C11, D2, D3, Maduro), D8, D9, D10, D11, M1, M12**  
**NARANJA: D8D, D11D, M3, M5, M6, M7, M8, M9, R1, R2**  
\*Helado: **B2, C5**  
Helado Solo de Vainilla: **D1F2, D2TR**  
\*Dulce de Membrillo 60g: **C7, N1, N2, N1TR, N2TR**  
Puré de Frutas manzana-melocotón: **C5, C6, C7D, C8, C8D, C9, C9D, C10D, D2D, D2TRD, D4C (F2, F3, F4), D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F3, F4, F5), D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1D, N2D, N1TRD, N2TRD**  
Yogur Líquido Desnatado: **P2**  
Puré de Frutas Pera: **D3D, D3TR, D3TRD**  
Zum de Melocotón: **C1B, C2B, C5, P2**

## **SÁBADO I CENA**

**NºB1 SIN OPCIÓN:** Puré de patata y zanahoria; Merluza en salsa c/huevo; Ensalada de lechuga; Pan; Fruta.

### **PRIMEROS PLATOS**

\*Judías verdes con tomate: **B2, C10, C10D, D8, D8D, (D10 Doble)**  
Judías verdes 250g aliñadas: **D7, D7D, M10, M12**  
\*Puré de patata y zanahoria: **B1, B2, B3, C11, C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4 C2, D4 C4, D4GF2, (D4GF4 ½), D5 (F4, F3, F5), D7TR, D7TRD, D8, D8D, D8TR, D8TRD, (D9 s/gluten), D11, D11D, M1, M1TR, M3, M5, M6, M7, M8, M8TR, M9, N1, N1D, N2, N2D, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD, R1, R2**  
Puré de patata y zanahoria Espeso: **C7, C7D**  
Puré de Zanahoria Clarito: **D5 F2**  
\*Consomé: **D4 C1, D4GF1, D5 F1, P1, P2**

### **SEGUNDOS PLATOS**

\*Huevos Revueltos con Jamón  
\*Merluza en salsa c/huevo 150g: **B1, B3, C11, D9, D10, D11, D11D**  
Merluza en salsa c/huevo 75g: **M12**  
Merluza a la plancha 150g: **D2, D2D, D3, D3D, D4CF4, D5F5, D7, D7D, M1, M3, M5, M6, P1, R1, R2**  
Merluza a la plancha 100g.: **D4GF4, D5F4, M7, M8, M9, M10, M12, N1, N1D, N2, N2D**  
Pechuga de Pavo finita 100g: **C9, C9D, C10, C10D**  
Queso de Burgos 100g: **D1F2**  
Triturado de Pescado: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D3TR, D3TRD, D4 CF3, D4GF3, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**  
Triturado de Pescado Espeso: **C7, C7D**

### **GUARNICIONES**

\*Ensalada de lechuga: **(B1 merluza), B3, C11, D9, D10, D11, D11D, M1, R2**  
Arroz Blanco: **B2, D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5 (f4, f5), D7, D7D, M3, M5, M6, M7, M8, M10, M12**

### POSTRES

\*MANZANA: B1, B2, B3, D5F5, D7, D7D, D8, D8D, D9, D10, M1, M3, M5, M7, M9, M12, N1, N1D, N2, N2D, R1, R2

\*Pur  de frutas pera: C5, C7, C7D, C8, C8D, C10, C10D, D7TRD, M6, M8, N1TRD, N2TRD

\*Yogur: C5, D1F2

Manzana Asada: C9, C9D, C6, C11, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C (F2, F3, F4), D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F4), D8TR, D8TRD, D11, D11D, M8TR, N1TR, N2TR

Zumo de Manzana: C1B, C2B, C5, D7TR, M1TR, P2

Yogur Líquido Desnatado: P2

Yogur desnatado: D5F3

## DOMINGO I COMIDA

N B1 SIN OPCIÓN: Arroz 3 Delicias; Estofado de magro de cerdo c/patata asada; Pan; Flan.

### PRIMEROS PLATOS

\*Arroz 3 Delicias: B1, C11, D8, D8D, (D10 Doble), M1, (M3, M5, M6, M7, M8, M9, R1, R2-  ), M12, N1, N1D, N2, N2D

Arroz 3 Delicias sin guisantes: D2, D3

Arroz 3 Delicias sin jamón: B2, B3, D9

\*Sopa de estrellas: C6, D1F2, D2D, D2TR, D2TRD, D3D, D3TR, D3TRD, D4 C4, (D4GF4  ), D5F3, D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, M10, N1TR, N2TR

Puré de patata: C1B, C2B, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D4 C2, D4GF2, D5 (F2 Clarito), D5F4, D5F5, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD

Puré de Patata Espeso: C7, C7D

Br coli 200g con patata 50g rehogado: B2, D8, D8D, D11, D11D

\*Consomé: D4 C1, D4GF1, D5 F1, P1, P2

### SEGUNDOS PLATOS

\*Merluza en salsa verde 150g

\*Estofado de cerdo 125g: B1, C11, D2, D2D, (D10 –200g), D11, D11D, M3, M5, M6, R1, R2

Estofado de cerdo 100g.: M7, M8, M9, M10

Estofado de cerdo 125g (s/gluten): D9

F. de Pollo a la plancha 125g: B3, D3, D3D, D4CF4, (D4GF4, N1, N1D, N2, N2D –100g), D5F5, D7, D7D, M1, P1

Merluza a la plancha 150g: C9, C9D, C10, C10D, (D5F3 75g), D5F4 (100g)

Queso de Burgos 100g: M12

Tortilla francesa: D1F2

Triturado de Jamón (Astringente): C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D3TR, D3TRD, D4C3, D4GF3, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD

Triturado de Jamón (Astringente) Espeso: C7, C7D

### GUARNICIONES

\*Patata asada: (B1 filete), B3, C9, C9D, C10, C10D, C11, D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5 (F4, F5), D7, D7D, D9, (D10 Doble), D11, D11D, M1

### POSTRES

DESAYUNO Y MERIENDA: KIWI

\*PERA: D8, D8D, D11D, M3, M5, M7, N1, N2, R1, R2

\*Flan: B1, B2, B3, C11, C5, C6, C7, C8, C9, C10, D1F2, D2, D2TR, (D9 Danone), D10, D11

\*Yogur Natural con azúcar

Yogur Natural con edulcorante: C7D, D2D, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD,

Yogur Desnatado Natural Azucarado: D7, D7TR, M1, M1TR, M12, (D4CF4, D7TRD c/ edulcorante)

Yogur Líquido: C2B, (P2 Desnatado)

Zumo de Naranja 200c.c.: C1B, C5, M8TR, P2

Batido de Melocotón en almíbar: C5, D5F5, D8TR, N1TR, N2TR

Puré de frutas de Manzana: C8D, C9D C10D, D4C (F2, F3), D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F3, F4), D7D, D8TRD, M6, M8, M9, N1D, N2D, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD

Calle Diego de León, 62

28006 Madrid

  Telf.: 91 520 22 00

Fax: 91 520 11

## DOMINGO I CENA

**NºB1 SIN OPCIÓN:** Espinacas con patata rehogadas; Tortilla Paisana; Ensalada de lechuga; Pan; Fruta.

### PRIMEROS PLATOS

\* Crema reina (Sin Tropezones): **C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4CF4, (D4GF4 ½), D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, M12, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Crema Reina Espesa: **C7, C7D**

\*Espinacas 270g c/patata 100g rehogadas SIN AJO: **B1, B2, B3, C10, C10D, C11, D7, D7D, D9, D10, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M7, M8, M9, M10, R1, R2**

Sopa de lluvia: **D4 C2, D4GF2, D5 (F2, F3, F4, F5), D7TR, D7TRD, D8, D8D, (N1, N1D, N2, N2D ½ Bol de Caldo)**

\*Consomé: **D4 C1, D4GF1, D5 F1, P1, P2**

### SEGUNDOS PLATOS

\*Tortilla Paisana: **B1, B2, B3, C11, D9, D10, D11, D11D, M3**

Tortilla francesa: **C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D3, D3D, D4 C4, D8, D8D, M5, M6, M7, M8, M9, M10, N1, N1D, N2, N2D, P1, R1, R2**

\*Trucha en salsa 150g:

Pescado blanco a la plancha 150g: **D5 F5, (D4GF4, D5F4 100g), D7, D7D, M1, M12**

Queso de Burgos 100g: **D1F2**

Triturado de Huevos: **C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D3TR, D3TRD, M8TR, (N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD 1 Huevo)**

Triturado de Huevo Espeso: **C7, C7D**

Triturado de Pescado c/patata y zanahoria: **C1B, C2B, D4 C3, D4GF3, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR**

### GUARNICIONES

\*Ensalada de tomate: **(B1 tortilla), B2, B3, C11, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M5, M6, M7, M8, M9, M10, R2**

\*Zanahoria: **(B1 trucha), D4GF4, D5 (F4, F5), D7, D7D, M1**

Ensalada de Lechuga: **N1, N1D, N2, N2D, M12**

Queso Manchego Semicurado 30g: **D10**

### POSTRES

\*NARANJA: **B1, B2, B3, C11, C10, C10D, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M7, M8, M12, R1, R2**

\*Helado: **C5**

\*Macedonia en almíbar 150g: **D7, D8, (N1, N2 Sin Jugo)**

Batido de Macedonia de frutas: **C5, C8, D7TR, (N1TR, N2TR Sin Jugo)**

Yogur Liquido Fresa: **C5, D1F2, (P2 Desnatado)**

Puré de frutas de Pera: **C6, C7, C7D, C8D, C9, C9D, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C (F2, F3, F4), D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F4, F5), D7D, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8, M8TR, N1D, N2D, N1TR, N2TR**

Puré de frutas macedonia: **M9, N1TRD, N2TRD**

Zumo de Piña: **C1B, C2B, P2**

Yogur desnatado: **D5F3**

## LUNES II COMIDA

**NºB1 SIN Opción:** Potaje de Garbanzos; Carne Asada; Ensalada de lechuga; Pan; Fruta.

### PRIMEROS PLATOS

\*Caracolillos con atún: **(N1, N1D, N2, N2D Sin Tomate)**

Calle Diego de León, 62

28006 Madrid

☐ Telf.: 91 520 22 00

Fax: 91 520 11

\*Potaje de Garbanzos: **B1, B2, B3, C11, D8, D8D, D9 (pan s/gluten), (D10 Doble), D11, D11D, M1, M3, M5, M6, R2**  
Potaje de Garbanzos ½ Ración: **M7, M8, M9, M10, R1**  
Puré de Garbanzos: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D7, D7D, D7TR, D7TRD, M1TR, M8TR, M12**  
Puré de Garbanzos ½ Ración: **D8TR, D8TRD, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**  
Puré de Garbanzos Espeso: **C7, C7D**  
Puré de patata: **D4 CF2, D4GF2, D5 (f2 Clarito)**  
Champiñón salteado 150g: **B2,**  
Sopa Fideos: **D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4CF4, (D4GF4 - ½), D5 (f3, f4, f5)**  
\*Consomé: **D4 CF1, D4GF1, D5 f1, P1, P2**

## **SEGUNDOS PLATOS**

\*Bacalao a la Vizcaina 150g: **B3, C9, C9D, C10, C10D, (D8, D8D - 50g)**  
\*Carne Asada: **B1, C11, D2, D2D, D3, D3D, D7, D7D, (D10 -200g), D11, D11D, M1, M3, M5, M6, P1, R1, R2**  
Carne Asada 50g.: **N1, N1D, N2, N2D**  
Carne Asada de 100g: **D4GF4, M7, M8, M9, M10**  
Carne asada (s/gluten): **D9**  
F. de Pollo a la plancha 125g: **D4C4, D5f5**  
Merluza Hervida 75g: **D5f3, (D5f4, M12 -100g)**  
Tortilla francesa: **D1F2**  
Triturado de Pollo: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**  
Triturado de Pollo Espeso: **C7, C7D**  
Triturado de Pollo Astringente: **D3TR, D3TRD, D4 CF3, D4GF3**

## **GUARNICIONES**

\*Ensalada de Lechuga: **(B1 Carne), B3, C11, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, R2**  
Arroz Blanco: **B2, D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5 (f4, f5), D7, D7D, M7, M8, M10, M12, N1, N1D, N2, N2D**

## **POSTRES**

### **DESAYUNO Y MERIENDA: MANZANA**

\*KIWI: **B1, B2, B3, C11, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M7, M8, M9, M12, R1, R2**  
\*Manzana asada: **C6, C9, C9D, C10, C10D, D2D, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C (F2, F3), D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F3, F4, F5), D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1, N1D, N2, N2D, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**  
Puré de Frutas Manzana: **C7, C7D, C8, C8D**  
\*Natillas: **C5, D1F2,**  
Yogur Líquido Desnatado: **C5, P2**  
Zumo de Manzana 200c.c.: **C1B, C2B, C5, D2, D2TR, D4CF4, P2**

## **LUNES II CENA**

**NºB1 SIN Opción:** Brocoli con patata rehogado; Croquetas de pollo; Ensalada de tomate; Pan; Fruta.

## **PRIMEROS PLATOS**

\*Crema Solferina: **C10, C10D, D8TR, D8TRD**  
\* Brocoli con patata 50g rehogado: **B1, B2, B3, C11, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M12, R1, R2**  
Puré de patata y zanahoria: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C (F2, F4), D4GF2, (D4GF4 - ½), (D5F2 Clarito), D5 (F3, F4, F5), D7TR, D7TRD, D8, D8D, M1TR, M8TR, N1, N1D, N2, N2D**  
Puré de patata y Zanahoria Espeso: **C7, C7D**  
Sopa de estrellas: **D7, D7D, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Calle Diego de León, 62

28006 Madrid

☐ Telf.: 91 520 22 00

Fax: 91 520 11



\*Consomé: **D4C1, D4GF1, D5F1, P1, P2**

### **SEGUNDOS PLATOS**

\*Croquetas de pollo: **B1, C11, (D10 -8 Unid.)**

Croquetas de huevo: **B2, B3**

\*Pollo al Limón 125g: **M12**

Pescado blanco al Horno 150g: **D2, D2D, D3, D3D, D4C4, D5F5, D7, D7D, D9, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, P1, R1, R2**

Pescado blanco al Horno 100g: **D4GF4, D5F4, M7, M8, M9, M10, N1, N1D, N2, N2D**

Queso de Burgos 100g: **C9, C9D, C10, C10D, D1F2**

Triturado de Pescado: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D3TR, D3TRD, D4CF3, D4GF3, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Triturado de Pescado Espeso: **C7, C7D**

### **GUARNICIONES**

\*Ensalada de tomate: (**B1 croquetas**), **B2, B3, C11, D9, D10, D11, D11D, M1, R2**

\*Patata al Vapor: (**B1 pollo**), **B3, D2, D3, D4GF4, D5 (F4, F5), D7, (M3, M5, M6, M7, M8, M10 - 75G), M9, N1, N1D, N2, N2D**

Queso Manchego Semicurado 30g: **D10**

### **POSTRES**

\* Puré de Frutas Manzana-Platano: **B1, B3, C5, C6, C11, , D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D8, D8D, D8TR, D8TRD, D10, D11, D11D, M1, M1TR, M3, M5, M6, M7, M8, M8TR, M9, M12, R1, R2**

Pera: **D5F5, D7, D7D, D9, N1D, N2D**

\*Dulce de Membrillo 60g: **D7TR, N1, N2, N1TR, N2TR**

\*Flan: **B2, C5, C7, C8, C9, C10, D1F2**

Batido de Flan: **C2B**

Yogur Líquido Desnatado: **P2**

Zumo de Melocotón y uva 200c.c.: **C1B, C5, D4C (F2, F3, F4), D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F4), P2**

Pure de Frutas Macedonia: **C7D, C8D, C9D, C10D, N1TRD, N2TRD**

Yogur desnatado: **D5F3, D7TRD**

## **MARTES II COMIDA**

**NºB1 SIN Opción:** Arroz con magro; Berenjena Rellena; Pan; Fruta (Plátano).

### **PRIMEROS PLATOS**

\*Menestra de ave: **D11, D11D**

\*Arroz con magro: **B1, C11, D9, (D10 Doble), M3, (M5, M6, M7, M8 ½)**

Arroz con verduras: **B2, B3, D7, D7D, M12, N1, N1D, N2, N2D, (R2- ½)**

Sopa de arroz: **C6, D1F2, D2, D2D, D2Tr, D2TRD, D3, D3D, D3Tr, D3TRD, (D4GF4 - ½), D5 (F3, F4, F5), D7Tr, D7TRD, D8, D8D, M1, M1Tr, M8TR, M10**

Puré de patata: **C1B, C2B, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D4 C(F2,F4), D4GF2, D5 (F2 Clarito), D8TR, D8TRD, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Puré de Patata Espeso: **C7, C7D**

Patatas 150g Panadera c/Pimiento: **D8, D8D**

Ensalada de tomate y lechuga 200g: **B2, M9, R1**

\*Consomé: **D4 CF1, D4GF1, D5 F1, P1, P2,**

### **SEGUNDOS PLATOS**

\*Calamares fritos 150g

Pescado Blanco a la plancha 75g: **D5f3, (D5f4 -100g)**

\*Berenjena rellena de carne (1/2 berenjena): **B1, C11, C9, C9D, C10, C10D, (D10 Doble), D11, D11D, R1, R2**

Filete de pollo a la plancha 125g: **B3, D2, D2D, D3, D3D, D4 CF4, D5 f5, D7, D7D, D9, M1, M3, M5, M6, M10, M12, P1**

Calle Diego de León, 62

28006 Madrid

☐ Telf.: 91 520 22 00

Fax: 91 520 11

Filete de pollo a la plancha 100g.: **D4GF4, M7, M8, M9, N1, N1D, N2, N2D**

Tortilla francesa: **D1F2**

Triturado de Carne: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Triturado de Carne Espeso: **C7, C7D**

Triturado de pollo (patata y zanahoria): **D3TR, D3TRD, D4 CF3, D4GF3**

## **GUARNICIONES**

\*Ensalada de lechuga: (**B1 calamares**), **D11, D11D, B3, M1, M12, N1, N1D, N2, N2D, R2**

Patata al vapor: **D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5 (f4, f5), D7, D7D, D9, (M5, M6, M7, M8, M9, M10 - 75G)**

## **POSTRES**

**DESAYUNO Y MERIENDA: NARANJA**

\*Plátano: **B1, B2, B3, C10, (C11, D3 Maduro), D8, D9, D10, D11, M1, M12**

Manzana: **D5F5, D8D, D11D, M3, M5, M7, M9, N1, N1D, N2, N2D, R1, R2**

\*Yogur: **D1F2**

Yogur Liquido: **C5, (P2 Desnatado)**

\*Puré de frutas de manzana: **D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3D, D3TR, D3TRD, D4C (F2, F3), D5 (F2, F3, F4), N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Zumo de Manzana 200c.c.: **C1B, C2B, C5, D7, D7TR, P2**

Puré de frutas manzana-melocotón: **C5, C6, C7, C7D, C8, C8D, C9, C9D, C10D, D4CF4, D4G (F2, F3, F4), D7D, D7TRD, D8TR, D8TRD M1TR, M6, M8, M8TR**

## **MARTES II CENA**

**NºB1 SIN Opción:** Judías verdes con jamón; Pescado blanco Rebozado c/lechuga; Pan; Arroz con leche.

## **PRIMEROS PLATOS**

\*Sopa de ajo: **B2, N1, N1D, N2, N2D**

\*Judías verdes 200g c/jamón 25g rehogadas: **B1, D9, D10, D11, D11D, R2**

Judías Verdes 200g c/patata 50g Aliñadas: **B2, B3, C11, C10, C10D, D7, D7D, D8, D8D, M1, M3, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M12**

Puré de verdura: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, D2, D2D, D2TR, D2TRD, (D4GF4 ½), D5F5, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, R1**

Pure de Verdura Espeso: **C7, C7D**

Sopa de Letras: **D1F2, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C2, D4CF4, D4GF2, D5 (F2, F3, F4), N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

\*Consomé: **D4 C1, D4GF1, D5 f1, P1, P2**

## **SEGUNDOS PLATOS**

\*Pescado rebozado 150g: **B1, B3, C9, C9D, C10, C10D, C11, (D10 –200g), D11, D11D, (D8, D8D – 75g)**

\*Tortilla de patata:

Pescado B. rebozado con maicena: **D9**

Pescado B. al horno 150g: **D2 D2D, D3, D3D, D5F5, D7, D7D, M1, M3, M5, M6, P1, R1, R2**

Pescado B. al horno 100g: **D4GF4, D5 F4, M7, M8, M9, M10, M12, N1, N1D, N2, N2D**

Tortilla francesa: **D4 C4**

Queso de Burgos 100g: **D1F2**

Triturado de Pavo: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Triturado de Pavo Espeso: **C7, C7D**

Triturado de Pavo Astringente: **D3TR, D3TRD, D4CF3, D4GF3**

## **GUARNICIONES**

\*Ensalada de lechuga: (**B1 Merluza y Tortilla**), **B3, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, R1**

Ensalada de Tomate: **B2, C11, M5, M6, M8, R2**

Calle Diego de León, 62

28006 Madrid

☐ Telf.: 91 520 22 00

Fax: 91 520 11

Zanahoria: **D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5 (F4, F5), D7, D7D, M1, M3, M7, M9, M10, M12,**

### **POSTRES**

\*Kiwi: **D8D, D11, D11D, M1, M5, M6, M7, M8, M12, R1, R2**

\*Melocotón en almíbar 150g: **D4CF4, D7, D8, (N1, N2 Sin Jugo)**

Batido de Melocotón en Almíbar: **C5, C10, D7TR, D8TR, (N1TR, N2TR Sin Jugo)**

\*Arroz con leche: **B1, B2, B3, C11, C6, D1F2, D2, D2TR, (D9 S/gluten), D10**

Gelatina: **C5**

Puré de frutas de Pera: **C8D, C9D, C10D, D3, D3TR, D4C (F2, F3), D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F4, F5), D7D, D7TRD, D8TRD, M1TR, M3, M8TR, M9, N1D, N2D, N1TRD, N2TRD**

Zumo de Piña: **C1B, P2**

Yogur Natural: **C5, C7, (C7D, D2D, D2TRD, D3D, D3TRD C/Edulcorante), C8, C9**

Yogur Líquido: **C2B, (P2 Desnatado)**

Yogur desnatado: **D5F3**

## **MIÉRCOLES II COMIDA**

**NºB1 SIN Opción:** Judías blancas estofadas; Lomo asado con puré de Patata; Pan, Fruta.

### **PRIMEROS PLATOS**

\*Guisantes a la Paisana 150g: **(N1, N1D, N2, N2D ½ Ración)**

\*Judías blancas estofadas: **B1, B2, B3, C11, D9, D10, D11, D11D, M1**

Judías blancas estofadas ½ Ración : **D8, D8D, M3, M5, M6, M7, M8, M9, M10, R1, R2**

Puré de Judías blancas: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D2TR, D2TRD, M1TR, M8TR**

Puré de Judías blancas ½ Ración: **D8TR, D8TRD, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Puré de Judías Blancas Espeso: **C7, C7D**

Sopa de lluvia: **D1F2, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4 CF4, (D4GF4 – ½), D5 (F3, F4, F5), D7, D7D, D7TR, D7TRD**

Puré de patata: **D4CF2, D4GF2, D5 (F2 Clarito), M12**

\*Consomé: **D4 CF1, D4GF1, D5 F1, P1, P2**

### **SEGUNDOS PLATOS**

\*Sardinas Rebozadas 150g: **D10**

\*Lomo asado 125g: **B1, C11, D2, D2D, D3, D3D, D7, D7D, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, P1, R1, R2**

Lomo asado (s/gluten): **D9**

Lomo asado 100g: **M7, M8, M9, M10, M12, N1, N1D, N2, N2D**

Lomo Asado 50g: **D8, D8D**

F. de Pollo a la plancha 125g: **B3, D4GF4, D5F5**

Pescado blanco a la plancha 150g: **D4 C4, (D5F3- 75g), (D5F4 –100g)**

Queso de Burgos 100g: **B2**

Tortilla francesa: **D1F2**

Jamón Cocido (finito) 100g: **C9, C9D, C10, C10D**

Triturado de Jamón (Carne de Cerdo): **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Triturado de Jamón (Carne de Cerdo) Espeso: **C7, C7D**

Triturado de Jamón (Carne de Cerdo) Astringente: **D3TR, D3TRD, D4 C3, D4GF3**

### **GUARNICIONES**

\*Puré de Patata: **(B1 contra), B3, C10, C11, D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5 (f4, f5), D7, D7D, D8, D8D, M10, N1, N1D, N2, N2D**

\*Ensalada de lechuga: **(B1 calamares), B2, D9, D10, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M7, M8, M12, R2**

### **POSTRES**

**DESAYUNO Y MERIENDA: PERA**

Calle Diego de León, 62

28006 Madrid

☐ Telf.: 91 520 22 00

Fax: 91 520 11

\*NARANJA: **B1, B2, B3, C11, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M7, M8, M9, M12, R1, R2**

\*Natillas: **C5, D1F2**

\*Dulce de Membrillo 60g: **D3, D3TR, D7, N1TR, N2TR**

Yogur Líquido Desnatado: **P2**

Puré de frutas manzana-melocotón: **C5, C7, C7D, C8, C8D, C9, C9D, C10D, C10, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D4CF (F2, F3, F4), D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F3, F4, F5), D7D, D7TR, D7TRD, D8TRD, M8TR, N1, N1D, N2, N2D, N1TRD, N2TRD**

Zumo de Naranja: **C1B, C2B, C5, C6, D8TR, M1TR, P2**

Puré de frutas manzana: **D3D, D3TRD**

## **MIÉRCOLES II CENA**

**NºB1 SIN Opción:** Menestra de verduras con jamón; Huevos con pisto; Pan; Manzana Asada.

### **PRIMEROS PLATOS**

\*Menestra de verduras 200g con jamón 25g: **B1, C11, D9, D10**

Menestra de verduras 200g con patata 50g Aliñadas: **B3, M1, M3, M5, M6, M7, M8, M9, M10, R1, R2**

\*Puré de patata y zanahoria: **B2, C1B, C2B, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D1F2, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4 CF2, D4GF2, (D4GF4 – ½), D5 (F3, f4, f5), D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8, D8D, D8TR, D8TRD, M12, N1, N1D, N2, N2D, D11, D11D**

Puré de Patata y Zanahoria Espeso: **C7, C7D**

Puré de zanahoria Clarito: **D5 f2**

Sopa de Estrellas: **C6, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D4 CF4, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

\*Consomé: **D4C1, D4GF1, D5 f1, P1, P2**

### **SEGUNDOS PLATOS**

\*Escalopines al vino blanco

\*Huevos con pisto: **B1, B2, B3, C11, C9, C9D, C10, C10D, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M3,**

Tortilla francesa: **D2, D2D, D3, D3D, D4C4, D4GF4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M12, N1, N1D, N2, N2D, P1, R1, R2**

Merluza a la plancha 150g: **D7, D7D**

Merluza a la plancha 100g.: **D5 f4, f5**

Queso de Burgos 100g: **D1F2**

Triturado de Huevos: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D3TR, D3TRD, D8TRD, M8TR**

Triturado de Huevo Espeso: **C7, C7D**

Triturado de Huevos (1): **D8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Triturado de Pescado (patata y zanahoria): **D4 CF3, D4GF3, D7TR, D7TRD, M1TR**

### **GUARNICIONES**

Pechuga de Pavo 50g: **D2, D2D, D3, D3D**

Queso de Burgos 50g: **M12**

Patata al vapor 50g: **D5 (f4, f5), D7, D7D, M1, M3, M12, (M5, M6, M7 M8, M9, M10, 75g)**

Jamón York 50g: **D10**

### **POSTRES**

\*Manzana asada: **B1, C11, C6, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4CF4, D4GF4, D7TR, D7TRD, D8TR, M1TR, M3, M5, M6, M7, M8, M8TR, M12, N1, N1D, N2, N2D, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

\*MANZANA: **B2, B3, D5F5, D7, D7D, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, R1, R2**

\*Yogur: **D1F2**

Yogur Líquido: **C5, (P2 Desnatado)**

Puré de frutas de Manzana: **C5, C7, C7D, C8, C8D, D4C (F2, F3), D4G (F2, F3), D5 (F2, F4), D8TRD, M9,**

Zumo de Melocotón: **C1B, C2B, C5, P2**

Calle Diego de León, 62

28006 Madrid

☐ Telf.: 91 520 22 00

Fax: 91 520 11

Yogur desnatado: **D5F3**

## **JUEVES II COMIDA**

**NºB1 SIN Opción:** Patatas Guisadas; Salmón Plancha; Ensalada de lechuga; Pan; Pera.

### **PRIMEROS PLATOS**

\*Arroz con conejo: **N1, N1D**

\*Patatas Guisadas: **B1, B2, B3, C11, C10, C10D, D7, D7D, D8, D8D, D9, (D10 Doble), D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M12, N2, N2D, R1, R2**

Puré de patata: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4 C(F2, F4) D4GF2, (D4GF4 ½), D5 (f3, f4, f5), D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Puré de patata clarito: **D5 F2**

Puré de Patata Espeso: **C7, C7D**

\*Consomé: **D4 CF1, D4GF1, D5 f1, P1, P2**

### **SEGUNDOS PLATOS**

\*Ensalada Mixta: (**B2, D8, D8D Sin Atún Ni pollo**), **M12**

\*Salmón Plancha 150g: **B1, B3, C11, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D3, D3D, D9, D10, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, (M7 M8, M9, M10 - 100G), P1, R1, R2**

Pescado Blanco al Horno 150g: **D4 C4, D7, D7D**

Pescado Blanco al Horno 100g: **D4GF4, D5F4, N1, N1D, N2, N2D**

Pescado Blanco al Horno 75g: **D5F3**

F. de Pollo a la plancha 125g: **D5 f5**

Tortilla francesa: **D1F2**

Triturado de Pescado: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Triturado de Pescado Espeso: **C7, C7D**

Triturado de Pescado 100g (patata y zanahoria): **D3TR, D3TRD, D4 CF3, D4GF3**

### **GUARNICIONES**

\*Ensalada de lechuga: (**B1 salmón**), **B3, C11, D9, D10, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M7, M8, N1, N1D, N2, N2D, R2**

Ensalada de Lechuga sin Vinagre: **D7, D7D**

Zanahoria: **C9, C9D, C10, C10D, D2, D3, D3D, D2D, D4GF4, D5 (f4, f5)**

### **POSTRES**

**DESAYUNO Y MERIENDA: KIWI**

\*PERA: **B1, B3, D5F5, D7, D7D, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M3, M5, M7, M12, N1, N1D, N2, N2D, R1, R2**

\*Flan: **B2, C5, D1F2**

\*Puré de frutas de Pera: **C11, C5, C6, C7, C7D, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C (F2, F3, F4), D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F3, F4), D7TR, D7TRD, D8TRD, M1TR, M8TR, M9, N1TRD, N2TRD**

Puré frutas Macedonia: **M6, M8, N1TR, N2TR**

Zumo de Piña: **C1B, C2B, C5, P2**

Yogur Líquido Desnatado: **P2**

Gelatina: **D8TR**

## **JUEVES II CENA**

**NºB1 SIN Opción:** Crema de Calabacín; Pollo al Ajillo c/Pimiento asado; Pan, Yogur.

### **PRIMEROS PLATOS**

\*Crema de Calabacín: **B1, B2, B3, C11, C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D2TR, D2TRD, (D4GF4 – ½), D5F5, D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, (D10 Doble), D11,**

Calle Diego de León, 62

28006 Madrid

☐ Telf.: 91 520 22 00

Fax: 91 520 11

**D11D, M1, M1TR, M3, M5, M6, M7, M8, M8TR, M9, M10, M12, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD, R2**

Crema de Calabacín Sin Gluten: **D9**

Crema de Calabacín Espesa: **C7, C7D**

\*Sopa de lluvia: **D1F2, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4 C (F2, F4), D4GF2, D5 (F2, F3, F4), D8, D8D, (N1, N1D, N2, N2D ½ Bol Caldo), R1**

\*Consomé: **D4 C1, D4GF1, D5 f1, P1, P2**

## **SEGUNDOS PLATOS**

\*Pollo al ajillo 125g: **B1, B3, C11, (D10 –200g), (D8, D8D- 50g)**

\*Croquetas de pollo (3) y empanadillas (2):

Pollo asado 125g: **D2, D2D, D3, D3D, D4CF4, D7, D7D, D9, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M12, P1, R1, R2**

Pollo asado 100g: **D4GF4, M7, M8, M9, M10, N1, N1D, N2, N2D**

Croquetas de huevo: **B2**

Merluza hervida 100g: **D5 (F4, F5)**

Pechuga de Pavo finita 100g: **C9, C9D, C10, C10D**

Queso de Burgos 100g: **D1F2**

Triturado de Pollo: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Triturado de Pollo Espeso: **C7, C7D**

Triturado de Pollo c/patata: **D3TR, D3TRD, D4CF3, D4GF3**

## **GUARNICIONES**

\* Pimiento asado: (**B1 Pollo**), **B3, C11, D10, D11, D11D, M12**

\*Ensalada de tomate: (**B1 croquetas**), **B2, M1**

Tomate asado: **D2, D2D, D9, M7, M8, M9, M10**

Patata al vapor: **D3, D3D, D4GF4, D5 (f4, f5), D7, D7D, (D8, D8D Doble), (M3, M5, M6 75G), N1, N1D, N2, N2D**

## **POSTRES**

\*NARANJA: **D8, D8D, D11, D11D, M3, M5, M6, M7, M8, R1, R2**

\*Yogur: **B1, B2, B3, C11, C6, C7, C8, C9, C10, D2, D2TR, D9, D10**

\*Pera en almíbar

Yogur Natural C/Edulcorante: **C7D, C8D, C9D, C10D, D3, D3D, D3TR, D3TRD**

Yogur Desnatado: **D2D, D2TRD, D7TRD, M1, M1TR, M12**

Yogur Liquido: **C2B, C5, D1F2, (P2 Desnatado)**

Batido de Pera en almíbar: **C5, D8TR, (N1TR, N2TR Sin Jugo)**

Manzana asada: **D4C (F2, F3, F4), D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F4, F5), D7, D7D, D7TR, D8TRD, M8TR, M9, N1, N1D, N2, N2D**

Zumo de Manzana: **C1B, C5, P2**

Puré frutas Macedonia: **N1TRD, N2TRD**

Yogur desnatado: **D5F3**

# **VIERNES II COMIDA**

**NºB1 SIN Opción:** Espaguetis a la Boloñesa; Ragout con patatas fritas; Pan, Fruta.

## **PRIMEROS PLATOS**

\*Brocoli 200g con jamón 25g rehogado: **D11, D11D, M1, M12**

Brocoli 200g con patata 50g rehogado: **B2, D8, D8D, R1**

\*Espaguetis a la Boloñesa: **B1, C11, (D10 –75g), (M3, M5, M6, D8, D8D, R2 ½)**

Espaguetis a la Boloñesa Con pasta sin Gluten: **D9**

Espaguetis con Salsa Tomate: **B2, B3**

Sopa de Estrellas: **C6, D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4 CF4, (D4GF4 – ½), D5 (f3, f4, f5), D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M7, M8, M8TR, M9, M10**

Calle Diego de León, 62

28006 Madrid

☐Telf.: 91 520 22 00

Fax: 91 520 11



Puré de patata: **C1B, C2B, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D4 CF2, D4GF2, D5 (f2 Clarito), N1, N1D, N1TR, N1TRD, N2, N2D, N2TR, N2TRD**

Puré de Patata Espeso: **C7, C7D**

\*Consomé: **D4C1, D4GF1, D5F1, P1, P2**

## **SEGUNDOS PLATOS**

\*Bacalao a la Riojana

\*Ragout: **B1, B3, (D9 C/ HARINA DE MAIZ), D10, D11, D11D, M3, M5**

Hamburguesa a la plancha 125g: **C11, C10, C10D, D2, D2D, D3, D3D, D7, D7D, M1, M6, M8, P1, R1, R2**

Hamburguesa a la plancha 100g: **M7, M9, M10, N1, N1D, N2, N2D**

Filete de pollo a la plancha 125g: **D5 f5**

Pescado blanco al Horno 150g: **D4 CF4, (D5F3 –75g), (D4GF4, D5F4, M12 –100g)**

Tortilla francesa: **D1F2**

Claros Rellenos Tipo 1 (Calientes): **C9, C9D**

Triturado de Ternera: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D7TR, D8TR, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Triturado de Ternera Espeso: **C7, C7D**

Triturado de Pollo (patata y zanahoria): **D3TR, D3TRD, D4 CF3, D4GF3**

## **GUARNICIONES**

\*Patatas fritas: **(B1 Ragout), B3, D9, (D10 Doble)**

Arroz Blanco: **C11, D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5 (f4, f5), M1, M7, M8, M12, N1, N1D, N2, N2D**

Ensalada de Lechuga 100g: **M9, M10, D11, D11D**

Ensalada de Lechuga sin Vinagre: **D7, D7D**

## **POSTRES**

**DESAYUNO Y MERIENDA: MANZANA**

\*KIWI: **B1, B2, B3, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M7, M8, M9, M12, R1, R2**

\*Arroz c/leche: **D1F2**

\*Manzana asada: **D3, D3D, D3TR, D3TRD, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Yogur Liquido: **C5, (P2 Desnatado)**

Zumo de Naranja: **C1B, C5, P2**

Batido de Melocotón en Almíbar: **C11, C2B, C5, C6, C8, C9, C10, D2, D2TR, D4CF4, D5F5, D7, D7TR, D8TR, M1TR, (N1, N2 Sin Jugo).**

Batido de Melocotón en almíbar Espeso: **C7**

Puré de frutas manzana-melocotón: **C7D, C8D, C9D, C10D, D2D, D2TRD, D4C (F2, F3), D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F3, F4), D7D, D7TRD, D8TRD, M8TR, N1D, N2D**

# **VIERNES II CENA**

**NºB1 SIN Opción:** Espinacas con patata rehogadas; Tortilla Paisana; Ensalada de Tomate; Pan, Fruta.

## **PRIMEROS PLATOS**

\*Sopa de codillo: **N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD, (N1, N1D, N2, N2D, ½ Bol de caldo)**

\*Espinacas 250g con patata 50g rehogadas: **B1, B2, B3, C11, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M7, M8, M9, M10, R2**

Espinacas 270g Aliñadas: **D7, D7D**

Puré de patata y zanahoria: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4 CF2, D4CF4, D4GF2, (D4GF4 – ½), D5 (f3, f4, f5), D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, M12, R1**

Puré de Patata y zanahoria Espeso: **C7, C7D**

Puré de zanahoria Clarito: **D5 f2**

\*Consomé: **D4 C1, D4GF1, D5 f1, P1, P2**

## **SEGUNDOS PLATOS**

\*Tortilla paisana: **B1, B2, B3, C11, D8, D8D, D9, D10, M3, M5, M6, R2**

Calle Diego de León, 62

28006 Madrid

☐Telf.: 91 520 22 00

Fax: 91 520 11

Tortilla francesa: **D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D4 CF4, D11, D11D, M7, M8, M9, M10, N1, N1D, N2, N2D, P1, R1**

\*Cazón al Horno 150g con patata asada: **C9, C9D, C10, C10D, D7, D7D, M1**

Merluza a la plancha 100g: **D5 (F4, F5)**

Queso de Burgos 100g: **D1F2, M12**

Triturado de Huevo: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D3TR, D3TRD, D8TR, D8TRD, M8TR, (N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD 1 Huevo)**

Triturado de Huevo Espeso: **C7, C7D**

Triturado de Pescado 100g (Patata): **D4CF3, D4GF3, D7TR, D7TRD, M1TR**

### **GUARNICIONES**

\*Ensalada de Tomate: (**B1 tortilla y Cazón**), **B2, B3, C11, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M9, R1, R2**

Patata al Asada: **D5 (f4, f5), D7, (M7, M8, M10, 75G)**

### **POSTRES**

\*PERA: **B1, B2, B3, D5F5, D7, D7D, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M3, M5, M7, M9, M12, N1, N1D, N2, N2D, R1, R2**

\*Natillas: **C5, D1F2**

\*Macedonia en almíbar:

Batido de Macedonia en almíbar: **C5, C8, C9, (N1TR, N2TR Sin Jugo)**

Yogur Líquido Desnatado: **P2**

Zumo de Manzana: **C1B, C2B, C6, D2, D2TR, D4CF4, D7TR, M1TR, P2**

Puré de frutas de Pera: **C11, C5, C7, C7D, C8D, C9D, C10, C10D, D2D, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C (F2, F3), D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F4), D7TRD, D8TR, D8TRD, M6, M8, M8TR, N1TRD, N2TRD**

Yogur desnatado: **D5F3**

## **SÁBADO II COMIDA**

**NºB1 SIN Opción:** Puré de verduras; Pollo asado con guisantes; Pan, Helado.

### **PRIMEROS PLATOS**

\*Lacón con grelos: (**D10 Doble**), **N1, N1D**

\*Puré de Verduras: **B1, B2, B3, C11, C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D2TR, D2TRD, (D4GF4 – ½), D5 f5, D7TR, D8, D8D, D8TR, D8TRD, (D9s/gluten), D11, D11D, M1, M1Tr, M3, M5, M6, M7, M8, M8TR, M9, M10, M12, N1TR, N1TRD, N2, N2D, N2TR, N2TRD, R2**

\*Consomé: **D4 CF1, D4GF1, D5 f1, P1, P2**

Puré de Verduras Espeso: **C7, C7D**

Puré de patata: **D1F2, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C (F2, F4), D4GF2, (D5f2 Clarito), D5 (F3, F4), D7, D7D, D3D**

Ensalada de lechuga 100g y tomate 100g: **D8, D8D, R1**

### **SEGUNDOS PLATOS**

\*Carne de Ternera Asada

\*Pollo asado 125g: **B1, B3, C11, D2, D2D, D3, D3D, D4 CF4, D5 f5, D7, D7D, D8D, D9, (D10 –200g), D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M12, P1, R1, R2**

Pollo asado 100g: **D4GF4, M7, M8, M9, M10, N1, N1D, N2, N2D**

Merluza al Horno 75g: **D5F3, (D5F4 –100g)**

Tortilla francesa: **D1F2**

Queso de Burgos 100g Y Dulce de membrillo: **B2**

Pechuga de Pavo (finito) 100g.: **C9, C9D, C10, C10D**

Triturado de Pollo con patata y zanahoria: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D3TR, D3TRD, D4CF3, D4GF3, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Triturado de Pollo con patata y zanahoria Espeso: **C7, C7D**

### **GUARNICIONES**

\*Guisantes: (**B1 pollo**), **B3, C11, D9, D10, D11, D11D, M1, M3, M7, M9, M10, N2, N2D, R2**

Calle Diego de León, 62

28006 Madrid

☐ Telf.: 91 520 22 00

Fax: 91 520 11

\*Arroz salteado: (B1 redondo), D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5 (f4, f5), D7, D7D, D8D, M5, M6, M8, M12, N1, N1D

### **POSTRES**

**DESAYUNO Y MERIENDA: NARANJA**

\*Plátano: (C11 Maduro), C10, D9, D11, M1, M12

MANZANA: D5F5, D7, D7D, D8D, D11D, M3, M5, M7, M9, N1D, N2D, R1, R2

\*Pera en Almíbar 150g.

Batido de pera en Almíbar: C5

\*Helado: B1, B2, B3, C5, C6, C8, C9, D10

Helado Solo de Vainilla: D1F2, D2, D2TR

Yogur Liquido: C2B, (P2 Desnatado)

Puré de Frutas Manzana: C7, C7D, C8D, C9D, C10D, D2D, D2TRD, D3D, D3TRD, D4C (F2, F3, F4), D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F3, F4), D7TRD, D8TRD, M6, M8, M8TR, N1TRD, N2TRD

Zumo de Naranja 200c.c.: C1B, C5, P2

Dulce de Membrillo 60g: D3, D3TR, D7TR, D8, D8TR, M1TR, N1, N2, N1TR, N2TR

## **SÁBADO II CENA**

NºB1 SIN Opción: Crema Parmentier; Fiambre c/ensalada de tomate y lechuga; Pan, Fruta.

### **PRIMEROS PLATOS**

\*Crema Parmentier: B1, B2, B3, C11, C1B, C2B, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, (D9 s/gluten), (D10 Doble),

Crema parmentier espesa: C7, C7D

\*Judías verdes 200g con patata 50g rehogadas (sin ajo): B2, D7, D7D, D11, D11D, M1, N1, N1D, R1

Sopa de estrellas: C6, D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4CF2, D4 C4, D4GF2, (D4GF4 – ½),

D5 (f2, f3, f4, f5), D7TR, D7TRD, D8, D8D, D8TR, D8TRD, M1TR, M3, M5, M6, M7, M8, M8TR, M9, M10, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD, R2

Patatas a lo Pobre 200g: D8, D8D, N2, N2D, M12

\*Consomé: D4 CF1, D4GF1, D5 F1, P1, P2

### **SEGUNDOS PLATOS**

\*Calamares Fritos: (D9 C/Maicena), D10

\*Fiambre:

**Dietas Con Sal:**

Jamón York 75g c/ Queso Manchego 50g: B1, D11, D11D, R1, R2

Jamón York 75g c/Queso de Burgos 50g: C11, D2, D2D, D3, D3D, D4C4, D4GF4, D7, M1, M3, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M12, P1

**Dietas Sin Sal** Pechuga Pavo 75g c/Q. Burgos 50g: B1, C11, D2, D3, D4C4, D4GF4, D7, D7D, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M12, P1, R1, R2

Pechuga de Pavo (finito) 100g: N1, N1D, N2, N2D

Queso de Burgos 100g: C9, C9D, C10, C10D, D1F2

Pescado blanco a la plancha 100g: (B3 150G), D5 (F4, F5)

Triturado de Jamón (Carne de Cerdo): C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD

Triturado de Jamón (Carne de Cerdo) Espeso: C7, C7D

Triturado de Jamón Astringente (Carne de Cerdo) 100g: D3TR, D3TRD, D4 C3, D4GF3

### **GUARNICIONES**

\*Ens. tomate y lechuga 100g: (B1 Fiambre y calamar), B3, C11, D9, D11, D11D, M1, M9, M10, R1, R2

Ensalada de lechuga: M12

Patata al vapor: D5 (f4, f5), M3, M5, M6, M7, M8,

### POSTRES

\*KIWI: **B1, B2, B3, C11, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M7, M8, M12, R1, R2**

\*Manzana asada: **C6, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D4CF4, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1, N1TRD, N2, N2TRD**

\*Natillas de chocolate: **C5, C7, C8**

Yogur Natural: **D1F2, (C7D, C8D, D3, D3D, D3TR, D3TRD C/Edulcorante)**

Yogur Líquido Desnatado: **P2**

Puré de frutas de Pera: **C5, D4G (F2, F3, F4), D7, D7D, D7TR, D7TRD, M9, N1D, N2D, N1TR, N2TR**

Zumo de Melocotón: **C1B, C2B, C5, D4C (F2, F3), D5 (F2, F3, F4, F5), P2**

Yogur desnatado: **D5F3**

## DOMINGO II COMIDA

**NºB1 SIN Opción:** Paella Mixta; Ensalada Mixta; Pan; Flan.

### PRIMEROS PLATOS

\*Puré de patata y zanahoria: **B2, C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D4 CF2, D4GF2, D5 (f2 Clarito), M12, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Puré de patata y zanahoria espeso: **C7, C7D**

\*Paella Mixta: **B1, C11, D8, D8D, D9, (D10 –75g), D11, D11D, M1, R1, R2**

Paella Mixta ½ Ración: **M3, M5, M6, M7, M8, M9, M10, N2, N2D**

\*Consomé: **D4 CF1, D4GF1, D5 f1, P1, P2**

Sopa de arroz: **B3, D1F2, D2, D2D, D2Tr, D2TRD, D3, D3D, D3Tr, D3TRD, D4 CF4, (D4GF4, N1, N1D – ½), D5 (f3, f4, f5), D7, D7D, D7Tr, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1Tr, M8Tr**

### SEGUNDOS PLATOS

\*Conejo al ajillo 125g:

\*Ensalada Mixta: **B1, (B2 s/atún ni pollo), C11, D8, D8D, D9, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M7, M8, M9, M10, R1, R2**

Carne de Ternera asada 125g: **B3, D2, D2D, D3, D3D, (D4GF4, N1, N1D – 100g ), (D10 200G), D7, D7D, (N2, N2D- 50g), P1**

F. de Pollo a la plancha 125g: **D5 f5, M12**

Merluza a la plancha: **(D5F3 -75g), (D5F4 -125g)**

Tortilla francesa: **C9, C9D, C10, C10D, D1F2, D4CF4**

Triturado de Ternera con patata: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D3TR, D3TRD, D4CF3, D4GF3**

**D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Triturado de Ternera con patata Espeso: **C7, C7D**

### GUARNICIONES

\*Patata asada 50g: **(B1 conejo), B3, D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5 (f4, f5), D7, D7D**

Patata asada 100g : **D10, M12, N1, N1D, N2, N2D**

### POSTRES

**DESAYUNO Y MERIENDA: MANZANA**

\*Naranja: **D8, D11, D11D, M3, M5, M6, M7, M8, R1, R2**

\*Flan: **B1, B2, B3, C11, C5, C6, C8, C9, C10, D1F2, D2, D2TR, (D9 S/ Gluten), D10**

\*Yogur.

Yogur Desnatado Natural Edulcorado: **D2D, D2TRD, (D4CF4, M1, M1TR, M12 Con azúcar), M9**

Yogur Líquido: **C2B, C5, (P2 Desnatado)**

Zumo de Manzana: **C1B, P2**

Manzana asada: **D3, D3D, D3TR, D3TRD, D7, D7D, D7TR, D7TRD, N1TR, N2TR**

Puré de Frutas manzana-melocotón: **C5, C7, C7D, C8D, C9D, C10D, D4C (F2, F3), D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F3, F4, F5), D8D, D8TR, D8TRD, M8TR, N1, N1D, N1TRD, N2, N2D, N2TRD**

## DOMINGO II CENA

Calle Diego de León, 62

28006 Madrid

☐ Telf.: 91 520 22 00

Fax: 91 520 11

**NºB1 SIN Opción:** Sopa Juliana; Pescado Blanco Al Horno con Ensalada de Lechuga; Pan; Fruta.

### **PRIMEROS PLATOS**

\*Sopa Juliana: **B1, B3, C11, D9, M1, (N1, N1D 1/ Bol de caldo), R1, R2**

\*Puré de patata: **B2, C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4 C2, D4C4, D4GF2, (D4GF4 – ½), D5 (f3,f4, f5), D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8, D8D, D8TR, D8TRD, D10, D11, D11D, M1TR, M3, M5, M6, M7, M8, M8TR, M9, M10, N2, N2D**

Puré de Patata Espeso: **C7, C7D**

Sopa de Lluvia: **D5 f2, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

\*Consomé: **D4 CF1, D4GF1, D5 f1, P1, P2**

### **SEGUNDOS PLATOS**

\*Filete de Lomo a la plancha 125g:

\*Pescado blanco al Horno 150g: **B1, B3, C11, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D3, D3D, D4C4, D5F5, D7, D7D, D9, D10, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M12, P1, R1, R2**

Pescado blanco al Horno 100g.: **D4GF4, D5F4, M7, M8, M9, M10, N1, N1D, N2, N2D**

Queso de Burgos 100g: **D1F2**

Triturado de Pescado: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Triturado de Pescado Espeso: **C7, C7D**

Triturado de Pescado 100g (Patata): **D3TR, D3TRD, D4 CF3, D4GF3**

### **GUARNICIONES**

\*Calabacín horno 100g: **(B1 filete), (B2, D8, D8D 300g)**

\*Ensalada de lechuga: **(B1 Pescado blanco), B3, D9, D10, D11, D11D, M0, M10, M12N1, N1D, N2, N2D, R2**

Zanahoria: **C9, C9D, C10, C10D, C11, D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5 (f4, f5), D7, D7D, M1, M3, M5, M6, M7, M8**

### **POSTRES**

\*Pera: **B1, B3, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M3, M5, M7, M12, N1, N1D, N2, N2D, R1, R2**

\*Melocotón en almíbar: **D7, D8**

Batido de Melocotón en almíbar: **C5, D7TR, (N1TR, N2TR Sin Jugo)**

\*Natillas: **B2, C5**

Yogur Líquido de fresa: **D1F2, (P2 Desnatado)**

Zumo de Melocotón: **C1B, C2B, C5, P2**

Puré de frutas de Pera: **C11, C6, C7, C7D, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C (F2, F3, F4), D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F3, F4, F5), D7D, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M6, M8, M8TR, M9, N1TRD, N2TRD**

Yogur desnatado: **D5F3**

## **LUNES I COMIDA**

**B1 SIN OPCIÓN:** Ensalada de Judías Blancas; Estofado de Cerdo c/arroz; Sandía.

### **PRIMEROS PLATOS**

\*Gazpacho

\*Sopa Minestrone

\*Ensalada de Judías Blancas: **B1, C11, D9, D10, D11, D11D, M1**

Ensalada de Judías Blancas ½ Ración: **M3, M5, M6, M7, M8, M9, M10, R1, R2**

Ensalada de Judías Blancas sin mejillón: **B3, D8, D8D, M12**

Puré de Judías Pintas: **B2, C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR**

Puré de Judías Pintas ½ Ración: **N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Puré de Judías Pintas Espeso: **C7, C7D**

Ensalada de Pimientos Rojos 250g: **B2, N1, N1D, N2, N2D**

Calle Diego de León, 62

28006 Madrid

☐Telf.: 91 520 22 00

Fax: 91 520 11

Sopa de Fideos: **D1F2, D2, D2TR, D2D, D2TRD, D3, D3TR, D3D, D3TRD, D4CF2, D4CF4, D4GF2, (D4GF4 ½), D5 (F2, F3, F4, F5), D7, D7D, D7TR, D7TRD**  
Consomé: **D4CF1, D4GF1, D5F1, P1, P2**

### **SEGUNDOS PLATOS**

\*Pescado blanco frito 150g. :  
\*Estofado de Cerdo 125g: **B1, C11, D2, D2D, D9, D10, D11, D11D, M3, M5, M6, R1, R2**  
Estofado de cerdo 100g: **M7, M8**  
Estofado de cerdo 50g: **D8, D8D,**  
Filete de pollo a la plancha 125g: **B3, D3, D3D, D4CF4, D5F5, D7, D7D, M1, P1**  
Filete de pollo a la plancha 100g: **D4GF4, M9, M10, N1, N1D, N2, N2D**  
Merluza a la plancha 75g: **D5F3, (D5F4, M12 100G)**  
Tortilla francesa: **D1F2**  
Canelones: **C9, C9D, C10, C10D**  
Triturado de Pavo: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**  
Triturado de Pavo Espeso: **C7, C7D**  
Triturado de Pavo 100g (astringente): **D3TR, D3TRD, D4CF3, D4GF3**

### **GUARNICIONES**

\*Arroz Blanco: (**B1 estofado**), **B3, C11, D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5 (F4, f5), D7, D7D, D9, (D10 DOBLE), N1, N1D, N2, N2D**  
\*Ensalada de lechuga: (**B1 Pescado**), **D8, D8D, D11, M12**

### **POSTRES**

#### **DESAYUNO Y MERIENDA:** Fruta de verano

\*Sandia: **B1, B3, C11, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M12, M10, N1, N1D, N2, N2D, R1, R2**  
\*Pera en almíbar  
Batido de pera en almíbar: **C5 (N1TR, N2TR sin jugo)**  
\*Yogur: **B2, D1F2,**  
Yogur Líquido: **C5, (P2 Desnatado)**  
Zumo de Melocotón y uva 200c.c.: **C1B, C2B, D4CF (F2, F3), D7, D7TR, P2**  
Puré de Frutas Manzana-Melocotón: **C5, C6, C7, C7D, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D4C4, D4GF2, D4GF4, D5F5, D7, D7D, D8TR, D8TRD, M1TR, M3, M5, M6, M7, M8, M8TR, M9,**  
Puré de Frutas Manzana: **D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4G F3, D5 (F2, F3, F4), N1TRD, N2TRD**

## **LUNES I CENA**

**B1 SIN OPCIÓN:** Sopa de Estrellas; Tortilla de patata; Ensalada de lechuga; Manzana.

### **PRIMEROS PLATOS**

\*Sopa de Estrellas: **B1, C11, M3, M5, M6, M7, M8, (N1, N1D, N2, N2D; R1 ½ Bol caldo), R2**  
\*Puré de Verduras: **B3, C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D2TR, D2TRD, (D4GF4 ½), D5F5, D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, D9, (D10 Doble), D11, D11D, M1, M1TR, M8TR, M12, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**  
Puré de Verduras Espeso: **C7, C7D**  
Judías Verdes aliñadas 250g: **B2, D8, D8D, M9, M10**  
Puré de patata y zanahoria: **D1F2, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C2, D4GF2, D4CF4, D5F3, D5F4, D8, D8D**  
Puré de Zanahoria Clarito: **D5F2**  
\*Consomé: **D4C1, D4GF1, D5F1, P1, P2**

### **SEGUNDOS PLATOS**

\*Filete de Pollo en pepitoria  
Filete de Lomo a la plancha 125g: **D7, D7D**  
\*Tortilla de patata: **B1, B2, B3, C11, C10, C10D, D9, D10, D11, D11D**



Tortilla francesa: **C9, C9D, D2, D2D, D3, D3D, D4C4, D4GF4, M1, M3, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M12, N1, N1D, N2, N2D, P1, R1, R2**  
Queso de Burgos 100g: **D1F2**  
Pescado blanco a la plancha 75g: **D5f4 (f5 –125g)**  
Triturado de Huevo: **C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D3TR, D3TRD, D8TR, D8TRD, M8TR**  
Triturado de 1 Huevo: **N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**  
Triturado de Huevo Espeso: **C7, C7D**  
Triturado de Pescado: **C1B, C2B, D4C3, D4GF3, D7TR, D7TRD, M1TR**

### **GUARNICIONES**

\*Ensalada de lechuga: (**B1 tortilla**), **B2, B3, C11, D9, D10, D11D, M1, N1, N1D, N2, N2D, R2**  
Ensalada de Lechuga sin Vinagre: **D7, D7D**  
Patata al vapor: **D5 (f4, f5) M3, M5, M7, M9**  
Patata al vapor 75g: **M6, M8, M10**  
Queso de Burgos 50g: **D2, D2D, D3, D3D**  
Queso Manchego Semicurado 30g: **D10**

### **POSTRES**

\*Manzana: **B1, B2, B3, D5F5, D7, D7D, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M3, M5, M7, M12, R1, R2**  
\*Dulce de Membrillo 60g: **C7, D2, D2TR, D3, D3TR, D4C4, N1TR, N2TR**  
\*Flan: **C5, D1F2**  
Zum de Piña 200c.c.: **C11, C1B, C2B, C5, C6, D8TR, M1TR, P2**  
Yogur Líquido Desnatado: **P2**  
Puré de Frutas Pera: **C5, C7D, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D D2D, D2TRD, D3D, D3TRD, D4CF (2,3), D4GF (F2, F3, F4), D5F (F2, F4), D7TR, D7TRD, D8TRD, M6, M8, M8TR, M9, N1, N1D, N2, N2D, N1TRD, N2TRD**  
Yogur desnatado: **D5F3**

## **MARTES I COMIDA**

**B1 SIN OPCIÓN:** Brócoli c/patata Rehogado; Merluza en salsa; Natillas.

### **PRIMEROS PLATOS**

\*Gazpacho: **C6, M1TR, M8TR**  
Gazpacho Espeso: **C7, C7D**  
\*Espaguetis con tomate: **B2,**  
\*Brócoli 200g c/patata 50g rehogado: **B1, B2, B3, C10, C10D, D10, C11, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M12, R1, R2**  
Puré de patata: **C1B, C2B, C8, C8D, C9, C9D, D1F2, D2, D2D, D2TRD, D2TR, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4CF2, D4CF4, D4GF2, (D4GF4 ½), D5 (f3, F4, f5), D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8TR D8TRD, N1, N1D, N2, N2D, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**  
Puré de Patata Clarito: **D5F2**  
Consomé: **D4C1, D4GF1, D5F1, P1, P2**

### **SEGUNDOS PLATOS**

\*Albóndigas a la Jardinera : **C10, C10D**  
\*Merluza en salsa 150g: **B1, B3, C11, C9, C9D, (D10 –200g), D11, D11D, M1, M3, M5, M6**  
Merluza en salsa 50g.: **D8, D8D**  
Merluza en salsa 150g **SIN GLUTEN:** **D9**  
Pescado Blanco al Horno 150g: **D2, D2D, D3, D3D, D7, D11, D11D, P1, R1, R2**  
Pescado blanco al Horno 100g: **D4CF4, D4GF4, D5F5, M7, M8, M9, M10, M12, N1, N1D, N2, N2D**  
Pescado blanco al Horno 75g.: **D5f3, D5F4**  
Tortilla francesa: **D1F2**  
Triturado de Pescado: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D3TR, D3TRD, D4C3, D4GF3, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**  
Triturado de Pescado Espeso: **C7, C7D**

### **GUARNICIONES**

Zanahoria: **B2, D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5F (4, 5), D7, D7D, D8, D8D, D11, D11D, M3, M9, M10, M12, N1, N1D, N2, N2D, R2**

Zanahoria 100g: **M5, M6, M7, M8**

### **POSTRES**

**DESAYUNO Y MERIENDA:** Fruta de verano

\*Pera: **D5F5, D7, D7D, D8, D8D, D9, D11, D11D, M3, M5, M7, M9, M12, R1, R2**

\*Melocotón en almíbar: **D8, M1, (N1, N2, N1TR, N2TR Sin Jugo)**

Batido de Melocotón en Almíbar: **C5, D8TR, M1TR**

\*Natillas: **B1, B2, B3, C11, C5, C6, C7, C8, C9, C10, D2, D2TR, D10,**

Yogur Natural 125g c/edulcorante: **C7D, D3, D3D, D3TR, D3TRD**

Yogur Desnatado: **D2D, D2TRD, D4CF4, D7TR, D7TRD**

Zumo de Manzana 200c.c.: **C1B, C5, P2**

Puré de Fruta Manzana: **C8D, D4CF (2, 3, 4), D4G (F2, F3, 4), D5 (F2, F3, F4)**

Puré de Fruta Macedonia: **C9D, C10D, D8TRD, M6, M8, M8TR, M10, N1D, N2D, N1TRD, N2TRD**

Yogur Líquido: **C2B, D1F2, (P2 Desnatado)**

## **MARTES I CENA**

**B1 SIN OPCIÓN:** Sopa de Pescado c/arroz; Pollo asado c/patatas asada; Fruta de verano.

### **PRIMEROS PLATOS**

\*Sopa de Pescado c/arroz: **B1, C11, D9, D10, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, R1, R2**

Sopa de arroz: **B3, C6, D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C4, (D4GF4 ½), D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8, D8TR, D8D, D8TRD, M1TR, M7, M8, M8TR, M9, M10, N1, N1TR, N1D, N1TRD, N2, N2TR, N2D, N2TRD**

\*Puré de patata y zanahoria: **B2, C1B, C2B, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D4CF2, D4GF2, D5F (3, 4, 5), M12**

Puré de patata y zanahoria Espeso: **C7, C7D**

Puré de Zanahoria Clarito: **D5F2**

\*Consomé: **D4C1, D4GF1, D5F1, P1, P2**

### **SEGUNDOS PLATOS**

\*Croquetas con salsa Italiana:

\*Pollo Asado 125g: **B1, B3, C11, D2, D2D, D3, D3D, D4C4, D5F5, D7, D7D, D9, (D10-200G), D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M12, P1, R1, R2**

Pollo Asado 100g: **D4GF4, M7, M8, M9, M10, N1, N1D, N2, N2D**

Croquetas de Huevo: **(B2, D8, D8D c/salsa Italiana)**

Merluza Hervida 75g: **D5F4**

Pechuga de Pavo Finita: **C9, C9D, C10, C10D**

Queso de Burgos 100g: **D1F2**

Triturado de Pollo: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.**

Triturado de Pollo Espeso: **C7, C7D**

Triturado de Pollo 100g (astringente): **D3TR, D3TRD, D4C3, D4GF3**

### **GUARNICIONES**

\*Patatas Fritas: **(B1 Pollo), B3, D9; D10**

Patata Asada 50g: **(C11, M3, M5, M6, M7, M8- 75g), D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5F (4, 5), D7, D7D, M10, M12, N1, N1D, N2, N2D**

Champiñón salteado: **D11, D11D, M1, R2**

### **POSTRES**

\*Fruta de verano: **B1, D11, D11D, R1, R2,**

Calle Diego de León, 62

28006 Madrid

☐ Telf.: 91 520 22 00

Fax: 91 520 11

\*Manzana asada: **B2, B3, C11, C6, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4CF4, D4GF (2, 3, 4), D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8, D8D, D8TR, D8TRD, D9, D10, M1, M3, M1TR, M5, M6, M7, M8, M8TR, M9, M12, N1, N1D, N2, N2D, N1TRD, N2TRD**

\*Arroz c/leche: **D1F2**

Zumo de Melocotón 200c.c.: **C1B, C2B, C5, D4 (C2, C3), D5 (F2, F4, F5), P2**

Puré de Frutas Macedonia: **C5, C7, C7D, C8, C8D, N1TR, N2TR**

Yogur Líquido: **C5, (P2 Desnatado)**

Yogur desnatado: **D5F3**

## **MIÉRCOLES I COMIDA**

**B1 SIN OPCIÓN:** Lentejas estofadas; Redondo asado c/zanahoria torneada; Fruta de verano.

### **PRIMEROS PLATOS**

\*Gazpacho:

\*Lentejas Estofadas: **B1, B2, B3, C11, D8, D8D, D11, D11D, D9, D10, M1, M3, M5, M6, M7, M8, M9, M12, N1, N1D, N2, N2D,**

Lentejas Estofadas ½ Ración: **M10, R1, R2**

\*Ensalada de arroz: **M12**

Puré de Lentejas: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D2TRD, D2TR, D7, D7D, D7TRD, M1TR, M8TR, (D8TR, D8TRD ½), N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Puré de Lentejas Espeso: **C7, C7D**

Puré de patata: **D1F2, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C2, D4CF4, D4GF2, (D4GF4 ½), D5F (3, 4, 5)**

Puré de patata Clarito: **D5F2**

Consomé: **D4C1, D4GF1, D5F1, P1, P2**

### **SEGUNDOS PLATOS**

\*Carne de Ternera asada: **B1, C11, D2, D2D, D3, D3D, D7, D7D, (D10 –200g), D11, D11D, M1, M3, M5, M6, P1, R1, R2**

Carne de Ternera asada 100g: **D4GF4 (Finita), M7, M8, M9, M10, N1, N1D, N2, N2D**

Carne de Ternera asada 50g.: **D8, D8D**

Carne de Ternera asada SIN GLUTEN: **D9**

\*Atún al Horno 150g: **B3**

Pescado blanco al Horno: **C9, C9D, C10, C10D, (75g-D5F 3, 4); D4CF4**

Filete de pollo a la plancha 125g: **D5F5**

Tortilla francesa: **B2, D1F2, M12**

Triturado de ternera: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.**

Triturado de ternera Espeso: **C7, C7D**

Triturado de Pollo y patata: **D4CF3, D4GF3, D3TR, D3TRD**

### **GUARNICIONES**

Ensalada de lechuga: **M5, M6, M7, M8**

\*Zanahoria: (**B1 Carne-Atún**), **B3, C9, C9D, C10, C10D, C11, D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5F (4, 5), D7, D7D, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M10, M12, N1, N1D, N2, N2D, R2**

### **POSTRES**

**DESAYUNO Y MERIENDA:** Pera

\* Plátano: **B1, B2, B3, C11, D8, D9, D10, D11, M1, M12**

Sandía: **D8D, D11D, M3, M5, (M6, M8 Blanda), M7, M9, R1, R2**

\*Dulce de Membrillo: **C10, D2, D2TR, D3, D3TR, D4C4, D5F5, D7, D7TR, N1, N2, N1TR, N2TR**

\*Natillas: **C5, D1F2**

Gelatina: **C5**

Puré de Frutas Pera: **C7, C7D, C8, C8D, C9, C9D, C10D, D2D, D2TRD, D3D, D3TRD, D4C2, D4C3, D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F3, F4), D7D, D7TRD, M8TR, M10, N1D, N2D, N1TRD, N2TRD**

Zumo de Naranja: **C1B, C2B, C5, C6, D8TR, D8TRD, M1TR, P2**

Yogur Líquido Desnatado: **P2**

Calle Diego de León, 62

28006 Madrid

☐ Telf.: 91 520 22 00

Fax: 91 520 11

## MIÉRCOLES I CENA

**B1 SIN OPCIÓN:** Menestra c/patata rehogada; Salmón a la madrileña; Pera en almíbar

### PRIMEROS PLATOS

\*Sopa de ave

\*Menestra 230g c/patata 50g rehogada: **B1, B2, B3, C11, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M12, N1, N1D, N2, N2D, R1, R2**

Pure de zanahoria: **C1B, C2B, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D5F3**

Puré de Zanahoria Espeso: **C7, C7D,**

Sopa de Estrellas: **C6, D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C2, D4CF4, D4GF2, (D4GF4 ½), D5F (2, 4, 5), D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8, D8D, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.**

\*Consomé: **D4C1, D4GF1, D5F1, P1**

### SEGUNDOS PLATOS

\*Salmón a la Madrileña: **B1, C11, D2, D2D, D3, D3D, D7, D7D, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, (P1, R1: SIN PATATA), R2**

Salmón a la Madrileña 100g: **M7, M8, M9, M10, R1**

Salmón a la Madrileña SIN GLUTEN: **D9**

\*Huevos con Tomate: **B3, D10**

Huevos c/tomate sin yema: **C9, C9D, C10, C10D**

Tortilla francesa: **D4CF4**

Queso de Burgos 100g: **B2, D1F2, M12**

Merluza a la plancha 75g: **D5F4**

Merluza a la plancha 100g: **D4GF4, N1, N1D, N2, N2D**

Merluza a la plancha 150g: **D5F5**

Triturado de Pescado: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D3TR, D3TRD, D4C3, D4GF3, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Triturado de Pescado Espeso: **C7, C7D**

### GUARNICIONES

Patata al vapor: **D4GF4, D5F4, D5F5**

### POSTRES

\*Melón: **B2, C11, D8D, D9, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M7, M8, R1, R2**

\*Yogur.

\*Pera en almíbar: **B1, B3, D4CF4, D7, D8, D10, M12, (N1, N2 Sin Jugo)**

Batido de Pera en almíbar: **C2B, C5, C6, C8, C9, C10, D2, D2TR, D7TR, D8TR, M1TR**

Batido de Pera en Almíbar Espeso: **C7**

Zumo de melocotón y uva 200c.c.: **C1B, C5, D5F2, P2**

Puré de Frutas Manzana: **C7D, C8D, C9D, C10, C10D, D2D, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4 (C2, C3), D4G (F2, F3, F4), D5 (F4, F5), D7D, D7TRD, D8TRD, M8TR, M9, N1D, N2D, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Yogur Líquido: **C5, D1F2, (P2 Desnatado)**

Yogur desnatado: **D5F3**

## JUEVES I COMIDA

**B1 SIN OPCIÓN:** Ensalada Campera; Pollo Asado c/Tomate asado; Manzana Asada.

### PRIMEROS PLATOS

\*Gazpacho: **D8TR, D8TRD, M9, M10,**

\*Tallarines con bechamel

\*Ensalada Campera: **B1, B2, B3, C11, C10, C10D, D9, (D10 Doble), D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M7, M8**

Ensalada Campera Sin Atún: **B2, D8, D8D, M12**

Calle Diego de León, 62

28006 Madrid

☐ Telf.: 91 520 22 00

Fax: 91 520 11

Puré de patata: C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4CF2, D4C4, D4GF2, (D4GF4, R1 ½), D5 (F3, F4, F5), D7, D7D, D7TR, D7TRD, M1TR, M8TR, R2, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD

Puré de patata clarito: D5F2

Puré de patata Espeso: C7, C7D

Guisantes (previamente hervidos) 200g con cebolla: B2, N1, N1D, N2, N2D, (D8, D8D, - 100g)

Consomé: D4C1, D4GF1, D5F1, P1, P2

## **SEGUNDOS PLATOS**

\*Pescado frito

\*Pollo Asado 125g: B1, B3, C11, D2, D2D, D3, D3D, D4C4, D5F5, D7, D7D, D9, (D10 –200g), D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M12, P1, R1, R2

Pollo Asado 100g: D4GF4, M7, M8, M9, M10, N1, N1D, N2, N2D

Merluza Hervida 75g: D5F (3, 4)

Tortilla francesa: D1F2

Canelones 150g. : C9, C9D, C10, C10D,

Triturado de Pollo: C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD

Triturado de Pollo Espeso: C7, C7D

Triturado de Pollo 100g (astringente): D3TR, D3TRD, D4CF3, D4GF3

## **GUARNICIONES**

\*Tomate Asado: (B1 pollo), B3, C11, D2, D2D, D9, (D10 doble), M1, M3, M5, M6, M7, M8, R2

\*Ensalada de lechuga: (B1 Pescado) D11, D11D, N1, N1D, N2, N2D

Arroz Blanco: D3, D3D, D4GF4, D5F (4, 5), M12

Ensalada de lechuga s/ vinagre: D7, D7D

## **POSTRES**

**DESAYUNO Y MERIENDA:** Fruta de verano

\*Pera de Temporada: D5F5, D7, D7D, D11, D11D, N1D, N2D, R1, R2

\*Manzana asada: B1, B3, C11, C6, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2TR, D4CF (2, 3, 4), D8, D8D, D8TR, D9, D10, M1, M1TR, M12, N1, N2, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD

\*Yogur Natural: B2, C5, D1F2, (D3, D3D, D3TR, D3TRD C/Edulcorante)

Yogur Líquido Desnatado: P2

Zumo de Piña: C1B, C2B, C5, P2

Puré de Frutas Manzana-Melocotón: C5, C7, C7D, C8, C8D, D2D, D2TRD, D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F3, F4), D7TR, D7TRD, D8TRD, M3, M5, M6, M7, M8, M8TR, M9, M10

# **JUEVES I CENA**

**B1 SIN OPCIÓN:** Acelgas c/patata rehogadas; Fiambre 125g con ensalada de tomate; Fruta de verano.

## **PRIMEROS PLATOS**

\*Sopa de cebolla

\*Acelgas 300g c/patata 50g rehogadas: B1, B2, B3, C11, D9, D10, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M12, R1, R2

Arroz salteado 25g con pimiento rojo y champiñón: B2, D8, D8D, N1, N1D, N2, N2D

Puré de verduras: C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D2TR, D2TRD, (D4GF4 ½), D5F5, D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, M12, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.

Puré de Verduras Espeso: C7, C7D

Sopa de Fideos: D1F2, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4 (C2, C4), D4GF2, D5 (F2, F3, F4)

\*Consomé: D4C1, D4GF1, D5F1, P1, P2

## **SEGUNDOS PLATOS**

\*Conejo al Horno 125g:

\*Fiambre:

**Dietas Con Sal:**

Calle Diego de León, 62

28006 Madrid

☐ Telf.: 91 520 22 00

Fax: 91 520 11

Jamón serrano finito 75g y Queso Manchego 50g: **B1, D11, D11D, M1, R1, R2**

Jamón Y. 75g c/Queso Burgos 50g: **C11, D2, D2D, D3, D3D, D4C4, D4GF4, D7, D7D, D9, D10, M1, M3, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M12, P1**

**Dietas Sin Sal:**

Pechuga de Pavo 75g y Queso de Burgos 50g: **B1, B3, C11, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D3, D3D, D4C4, D4GF4, D7, D7D, D9, D10, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M12, P1, R1, R2**

Jamón York 100g finito: **C9, C9D, C10, C10D, D8, D8D**

Pechuga de Pavo finita 100g: **N1, N1D, N2, N2D**

Queso de Burgos 100g: **D1F2**

Merluza a la plancha 75g: **D5F4, (D5F5- 125g)**

Triturado de Jamón (carne de cerdo): **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.**

Triturado de Jamón (Carne de cerdo) Espeso: **C7, C7D**

Triturado de Jamón 100g (astringente): **D3TR, D3TRD D4C3, D4GF3**

## **GUARNICIONES**

\*Champiñón Salteado: **(B1 Conejo)**

\*Ensalada de Tomate: **(B1 Fiambre), B3, C11, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M7, M8, M10, R1, R2**

Patata al vapor: **D5F (4, 5)**

## **POSTRES**

\*Fruta de verano: **B1, B3, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M3, M5, (M6, M8 blanda), M7, M12, R1, R2**

Manzana: **D5F5, D7, D7D, N1D, N2D**

\*Dulce de membrillo 60g: **C11, D8TR, N1TR, N2TR**

\*Flan: **B2, C5, C6, C7, C8, C9, C10, D1F2, D2, D2TR**

Yogur Liquido: **C2B, C5, (P2 Desnatado)**

Puré de Frutas Pera 150g: **C7D, C8D, C9D, C10D, D2D, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4CF (2, 3, 4), D4GF (2, 3, 4), D5F (2, 4), D7TR, D7TRD, D8TRD, M1TR, M8TR, M9, N1, N2, N1TRD, N2TRD**

Zumo de Naranja: **C1B, C5, P2**

Yogur Desnatado: **D5F3**

# **VIERNES I COMIDA**

**B1 SIN OPCIÓN:** Ensalada de Tornillos; Pastel de Pescado con zanahoria; Melón.

## **PRIMEROS PLATOS**

\*Gazpacho

\*Guisantes con jamón: **D11, D11D**

\*Ensalada de tornillos: **B1, C11, (D10 Doble), M1, M3, M6, M5, M7, M8, (M9, M10, R1, R2 ½)**

Ensalada de tornillos s/ pavo o-jamón: **B2, B3, D8, D8D**

Puré de Patata y Zanahoria: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C2, D4CF4, D4GF2, (D4GF4 ½), D5 (F3, F4, F5), D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, D9, M1TR, M8TR M12, N1, N1D, N2, N2D, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Puré de Patata y Zanahoria Clarito: **D5F2**

Puré de Patata y Zanahoria Espeso: **C7, C7D**

Consomé: **D4C1, D4GF1, D5F1, P1, P2**

## **SEGUNDOS PLATOS**

\*Hamburguesa de Pollo Plancha con salsa tartara

\*Pastel de Pescado 150g: **B1, B3, C9, C9D, C10, C10D, C11, D2, D2D, D3, D3D, D9, D10, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, R2**

Pastel de Pescado 100g: **M7, M8, M9, M10, N1, N1D, N2, N2D, R1**

Merluza a la plancha 150g: **D4C4, D7, D7D, P1**

Calle Diego de León, 62

28006 Madrid

☐ Telf.: 91 520 22 00

Fax: 91 520 11



Merluza a la plancha 100g: **D4GF4, D5F4**

Merluza a la plancha 75g: **D5F3**

F. de Pollo a la plancha 125g: **D5F5**

Tortilla francesa: **B2, D1F2, D8, D8D, M12**

Triturado de Pescado: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D3TR, D3TRD, D4CF3, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N2TR, N1TRD, N2TRD**

Triturado de Pescado Espeso: **C7, C7D**

### **GUARNICIONES**

\*Ensalada de Lechuga: (**B1 Hamburguesa**), **D9**,

\* Zanahoria: (**B1 Pastel pescado**), **B2, D4GF4, D5F (4, 5), D7, D7D, D8, D8D, M12**

### **POSTRES**

**DESAYUNO Y MERIENDA**: Pera

\*Melón: **B1, B3, C11, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M12, R1, R2**

\*Natillas: **B2, C5, D1F2**

\*Queso de Burgos 30g

Zumo de Melocotón: **C1B, C2B, D2, D2TR, D4CF (2, 3, 4), D5F (2, 3, 4, 5), D7, D7TR, P2**

Puré de Frutas Manzana: **D2D, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4G (F2, F3, F4), D7D, D7TRD**

Puré de Frutas Macedonia: **C5, C6, C7, C7D, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1, N1D, N2, N2D, N1TR, N2TR, N1TRD, N2TRD**

Yogur Liquido: **C5, (P2 Desnatado)**

## **VIERNES I CENA**

**B1 SIN OPCIÓN**: Puré de patata; Carne asada a la Cerveza c/guisantes y zanahoria; Sandía.

### **PRIMEROS PLATOS**

\*Sopa de cocido (fideos)

\*Puré de patata: **B1, B3, C1B, C2B, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, C11, (D10 Doble), D11, D11D, M3, M5, M6, M7, M8, M9**

Puré de Patata Espeso: **C7, C7D**

Puré de Patata Clarito: **D5F2**

Sopa de estrellas: **C6, D1F2, D2, D2, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C (F2, F4), D4F2, (D4GF4 ½), D5 (F3, F4, f5), D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M10, M1, M1TR, M8TR, N1, N1TR, N1D, N1TRD, N2, N2TR, N2D, N2TRD**

Sopa de estrellas Sin Gluten: **D9**

Ensalada de tomate y lechuga 200g: **B2, R1, R2**

Patatas Pobre 150g: **B2, D8, D8D, M12**

\*Consomé: **D4C1, D4GF1, D5f1, P1, P2**

### **SEGUNDOS PLATOS**

\*Pescado blanco frito 150g

Pescado blanco a la plancha 75g: **D5F4, (D5F5 - 150g), (M12- 100G)**

\*Carne asada a la cerveza 125g: **B1, B3, C11, D2, D2D, D3, D3D, D7, D7D, (D9 Sin gluten), (D10 – 200g), D11, D11D, M1, M3, M5, M6, P1, R1, R2**

Carne asada a la cerveza 100g: **D4GF4, M7, M8, M9, M10, N1, N1D, N2, N2D**

Tortilla francesa: **D4C4**

Queso de Burgos 50g y Membrillo 60g: **D8**

Queso de Burgos 100g: **C9, C9D, C10, C10D, D1F2, (D8D 50g)**

Triturado de Ternera: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Triturado de ternera Espeso: **C7, C7D**

Triturado de Pollo (astringente): **D3TR, D3TRD, D4C3, D4GF3**

### **GUARNICIONES**

\*Guisantes salteados: (**B1 Carne**), **B3, C11, D10, M1, M3, M5, M6, M7, M8, M9, M10**

Calle Diego de León, 62

28006 Madrid

☐ Telf.: 91 520 22 00

Fax: 91 520 11

\*Ensalada de Lechuga: (B1 Gallo), B2, D8D, D9, D11, D11D, M12  
Arroz Blanco: D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5F (4, 5), D7, D7D,

### **POSTRES**

\*Sandía: B1, B2, B3, D8, D8D, D9, D10, M1, M9, M12, N1, N1D, N2, N2D, R1, R2  
\*Arroz con leche: D1F2  
\*Manzana asada: C10, C10D, D4CF4, D7TR, D7TRD, M1TR, M8TR, N1TRD, N2TRD.  
Zum de Piña 200c.c.: C1B, C5, P2  
Gelatina: D8TR  
Puré de Frutas Pera 150g: C5, D4 (C2, C3), D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F4, F5), D7, D7D, D8TRD, M3, M5, M6, M7, M8, N1TR, N2TR.  
Yogur Natural con azúcar: C11, C5, C6, C7, C8, C9, D2, D2TR  
Yogur Natural con edulcorante: C7D, C8D, C9D, D2D, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD  
Yogur Liquido: C2B, (P2 Desnatado)  
Yogur Desnatado: D5F3

## **SÁBADO I COMIDA**

**B1 SIN OPCIÓN:** Ensalada Mixta (sin huevo); Filete de pollo empanado c/salsa de tomate; Plátano.

### **PRIMEROS PLATOS**

\*Gazpacho: C6, M1TR, M8TR, M12  
Gazpacho Espeso: C7, C7D  
\*Ensalada Mixta (sin huevo): B1, B3, C11, D9, M1, M3, M5, M6, M7, M8, M9, M10, R1, R2  
Ensalada Mixta Sin huevo, atún ni pollo: D8, D8D  
\*Puré de Verduras: B2, C1B, C2B, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D2TR, D2TRD, (D4GF4 ½) D5F5, D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, (D10 Doble) D11, D11D, M12, N1, N1D, N2, N2D, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD  
Puré de patata: D1F2, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4CF2, D4CF4, D4GF2, (D5F2 Clarito), D5F (3, 4)  
Consomé: D4C1, D4GF1, D5F1, P1

### **SEGUNDOS PLATOS**

\*Lomo braseado a la Naranja 125g: D11, M1  
\*Filete de pollo empanado 125g: B1, B3, (D10 –200g)  
Filete de pollo empanado 75g.: D8, D8D  
Filete de Pollo a la plancha 125g: C11, D2, D2D, D3, D3D, D4C4, D5F5, D7, D7D, D9, D11D, M3, M5, M6, M12, P1, R1, R2  
Filete de Pollo a la plancha 100g: D4GF4, N1, N1D, N2, N2D, M7, M8, M9, M10  
Pescado blanco al Horno 75g: D5F (3, 4)  
Tortilla francesa: B2, C9, C9D, C10, C10D, D1F2  
Triturado de pollo c/patata y zanahoria: C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D3TR, D3TRD, D4C3, D4GF3, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.  
Triturado de Pollo Espeso: C7, C7D

### **GUARNICIONES**

\*Salsa de tomate: (B1 f. Pollo empanado), B3, D8, D8D, D10  
\*Patata al vapor: (B1 Lomo b.) C11, D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5 (f4, f5), D7, D7D, D8D, D9, D11, D11D, M1, M9, (D8 Doble)  
Patata vapor 75g: M3, M5, M6, M7, M8

### **POSTRES**

**DESAYUNO Y MERIENDA:** Fruta de Verano

\*Plátano: B1, B3, (C11, C10, D3, Maduro), D2, D8, D9, D10, D11, M1, M12  
Manzana: D5F5, D7, D7D, D8D, D11D, M3, M5, M7, M9, M10, N1D, N2D, R1, R2  
\*Helado: B2, C5, (No de Chocolate D1F2, D2TR)  
\*Dulce de Membrillo 60g: C7, N1, N2, N1TR, N2TR.  
Zum de Melocotón 200c.c.: C1B, C2B, C5, P2

Puré de frutas Pera: **D3D, D3TR, D3TRD**

Puré de Frutas Melocotón-Manzana: **C5, C6, C7D, C8, C8D, C9, C9D, C10D, D2D, D2TRD, D4 (C2, C3, C4), D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F3, F4), D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M6, M8, M8TR, N1TRD, N2TRD.**

Yogur Líquido Desnatado: **P2**

## **SÁBADO I CENA**

**B1 SIN OPCIÓN:** Puré de patata y zanahoria; Merluza en salsa c/huevo; Ensalada de lechuga; Fruta de verano.

### **PRIMEROS PLATOS**

\*Judías verdes con tomate: **B2, C10, C10D, (D10 Doble)**

\*Puré de patata y zanahoria: **B1, B2, B3, C11, C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C2, D4CF4, D4GF2, (D4GF4 ½), , D5F (3, 4, 5), D8, D8D, D8TR, D8TRD, D9, D7TR, D7TRD, D11, D11D, M1, M1TR, M3, M5, M6, M7, M8, M8TR, M9, N1, N1D, N2, N2D, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD, R1, R2,**

Puré de patata y zanahoria Espeso: **C7, C7D**

Calabacín al horno 300g: **B2, D7, D7D, D8, D8D, M10, M12**

Puré de Zanahoria Clarito: **D5F2**

\*Consomé: **D4C1, D4GF1, D5F1, P1**

### **SEGUNDOS PLATOS**

\*Merluza en salsa c/huevo 150g: **B1, B3, C11, D10, D11, D11D**

Merluza en salsa c/huevo 150g **SIN GLUTEN:** **D9**

\*Huevos Revueltos con jamón:

Merluza a la plancha 150g: **D2, D2D, D3, D3D, D4C4, D5f5, D7, D7D, M1, M3, M5, M6, P1, R1, R2**

Merluza a la plancha 100g: **D4GF4, D5F4, M7, M8, M9, M10, M12, N1, N1D, N2, N2D**

Pechuga de Pavo finita 100g: **C9, C9D, C10, C10D**

Queso de Burgos 100g: **D1F2**

Triturado de Pescado: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D3TR, D3TRD, D4C3, D4GF3, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.**

Triturado de pescado Espeso: **C7, C7D**

### **GUARNICIONES**

\*Ensalada de lechuga: **(B1 Merluza), C11, B3, D9, D10**

Arroz Blanco 25g: **D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5 (f4, f5), D7, D7D, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M12, R2**

### **POSTRES**

\*Fruta de verano: **B1, B2, B3, D7, D7D, D8, D8D, D9, D11, D11D, M1, M3, M5, M7, (M6, M8 blanda), M9, M12, R1, R2**

\* Puré de Frutas Pera: **C5, C7, C7D, C8, C8D, D4GF2, D5F5, D7TRD, N1, N1D, N2, N2D, N1TRD, N2TRD.**

\*Yogur: **C5, D1F2, D10**

Manzana Asada: **C11, C6, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4CF (2, 3, 4), D4GF (2, 3, 4), D5F (2, 4), D8TR, D8TRD, M8TR, N1TR, N2TR.**

Zumo de Manzana: **C1B, C2B, C5, D7TR, M1TR, P2**

Yogur Líquido Desnatado: **P2**

Yogur Desnatado: **D5F3**

## **DOMINGO I COMIDA**

**B1 SIN OPCIÓN:** Arroz 3 Delicias; Estofado de cerdo c/patata asada; Flan.

### **PRIMEROS PLATOS**

\*Gazpacho: **B3, M3, M5, M6, M7, M8, M9, M10,**

\*Arroz 3 Delicias: **B1, C11, (R2- ½), D8, D8D, D9, (D10 Doble), M1, M12, N1, N1D, N2, N2D**

Arroz 3 Delicias sin guisantes: **D2, D3**

Calle Diego de León, 62

28006 Madrid

☐ Telf.: 91 520 22 00

Fax: 91 520 11

Arroz 3 Delicias s/ jamón: **B2, D9**

\*Sopa de estrellas: **C6, D1F2, D2D, D2TR, D2TRD, D3D, D3TR, D3TRD, D4C4, (D4GF4 ½), D5F (3, 4, 5), D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, R1, R2**

Puré de patata: **C1B, C2B, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D4C2, D4GF2, D5 (F2 Clarito), N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Puré de patata Espeso: **C7, C7D**

Brócoli 200g con patata 50g rehogado: **B2, D8, D8D, D11, D11D**

Consomé: **D4CF1, D4GF1, D5F1, P1**

## **SEGUNDOS PLATOS**

\*Merluza en salsa verde 150g

\*Estofado de Cerdo 125g: **B1, C11, D2, D2D, D9, (D10 –200g), M3, M5, M6, R1, R2, (100G: M7, M8, M9, M10)**

Merluza a la plancha 75g: **D5F (3, 4), (C9, C9D, C10, C10D 150G)**

F. de Pollo a la plancha 125g: **B3, D3, D3D, D4C4, D5F5, D7, D7D, M1, P1, (100G: D4GF4, N1, N1D, N2, N2D)**

Queso de Burgos 100g: **M12**

Tortilla francesa: **D1F2**

Triturado de Jamón c/ patata y zanahoria: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D3TR, D3TRD, D4CF3, D4GF3, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Triturado de jamón Espeso: **C7, C7D**

## **GUARNICIONES**

\*Patata asada: (**B1 Estofado**), **B3, C9, C9D, C10, C10D, C11, D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5F (4, 5), D7, D7D, D9, (D10 Doble), D11, D11D, M1**

## **POSTRES**

**DESAYUNO Y MERIENDA:** Manzana

\*Fruta de verano: **D5F5, D8, D8D, D11D, M3, M5, (M6, M8 blanda), M7, M10, R1, R2**

\*Flan: **B1, B2, B3, C11, C5, C6, C7, C8, C9, C10, D1F2, D2, D2TR, (D9 Danone), D10, D11,**

\*Yogur Natural: (**C7D, C8D, C9D, C10D, D2D, D3, D3D, D3TR, D3TRD, C/Edulcorante**)

Yogur Desnatado: **D2TRD, D4CF4, D7, D7TR, D7TRD, M1, M1TR, M12**

Yogur Liquido: **C2B, (P2 Desnatado)**

Zumo de Naranja 200c.c.: **C1B, C5, P2**

Batido de Melocotón en almíbar: **C5, D5F5, D8TR**

Puré de Frutas Manzana: **C10D, D4 (C2, C3), D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F3, F4), D7D, D8TRD, M8TR, M9, N1, N1D, N2, N2D, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

# **DOMINGO I CENA**

**B1 SIN OPCIÓN:** Espinacas con patata rehogadas; Tortilla Paisana; Ensalada de Tomate; Pera de Temporada

## **PRIMEROS PLATOS**

\*Crema Reina Sin Tropezones: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4CF4, (D4GF4 1/2) D8, D8D, D8TR, M1TR, M8TR, M12, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.**

Crema Reina Espesa: **C7, C7D**

\*Espinacas 270g c/patata 100g rehogadas (S/AJO): **B1, B2, B3, C11, C10, C10D, D7, D7D, D9, D10, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M7, M8, M9, M10, R1, R2**

Sopa de lluvia: **D4CF2, D4GF2, D5F (2, 3, 4, 5), D7TR, D7TRD, (N1, N1D, N2, N2D ½ Bol Caldo)**

\*Consomé: **D4C1, D4GF1, D5F1, P1**

## **SEGUNDOS PLATOS**

\*Trucha en salsa 150g:

\*Tortilla Paisana: **B1, B2, B3, C11, D9, D10, D11, D11D, M3**

Tortilla francesa: **C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D3, D3D, D4C4, D8, D8D, M5, M6, M7, M8, M9, M10, N1, N1D, N2, N2D, P1, R1, R2**

Pescado Blanco al horno 150g: **D5F5, D7, D7D, M1, M12**

Calle Diego de León, 62

28006 Madrid

☐ Telf.: 91 520 22 00

Fax: 91 520 11

Pescado Blanco al horno 100g: **D5F4, D4GF4**

Queso de Burgos 100g: **D1F2**

Triturado de Huevos: **C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D3TR, D3TRD, D8TR, D8TRD, M8TR, (N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD 1 Huevo)**

Triturado de Huevos Espeso: **C7, C7D**

Triturado de Pescado: **C1B, C2B, D4C3, D4GF3, D7TR, D7TRD, M1TR**

### **GUARNICIONES**

\*Zanahoria: (**B1 Trucha**), **D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5 (f4, f5), D7, D7D**

\*Ensalada de Tomate: (**B1 Tortilla**), **B2, B3, C11, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M5, M6, M7, M8, M9, M10, R2**

Ensalada de lechuga: **M12, N1, N1D, N2, N2D**

Queso Manchego Semicurado 30g: **D10**

### **POSTRES**

\*Pera de Temporada: **B1, B3, D5F5, D7D, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M3, M5, M7, M9, M12, N1D, N2D, R1, R2**

\*Helado: **C5**

\*Macedonia en almíbar 150g: **D7, D8, (N1, N2 Sin Jugo)**

Batido de Macedonia de frutas: **C5, C8, D7TR. (N1TR, N2TR s/jugo).**

Yogur Líquido Fresa: **B2, C5, D1F2, (P2 Desnatado)**

Puré de Frutas Pera: **C11, C6, C7, C7D, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4 (C2, C3, C4), D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F4), D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M6, M8, M8TR**

Puré de frutas manzana: **N1TRD, N2TRD**

Zumo de Piña: **C1B, C2B, P2**

Yogur Desnatado: **D5F3**

## **LUNES II COMIDA**

**B1 SIN Opción:** Ensalada de la Huerta; Carne asada c/ arroz; Manzana

### **PRIMEROS PLATOS**

\*Gazpacho

\*Caracolílos

\*Ensalada de la Huerta: **B1, B2, B3, C11, D8, D8D, D9, (D10 Doble), D11, D11D, M1 M3, M5, M6, M7, M8, M9, (M10, R1- ½), R2**

Puré de Garbanzos: **B2, C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, M12**

Puré de Garbanzos ½ Ración: **N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Puré de Garbanzos Espeso: **C7, C7D**

Puré de patata: **D4C2, D4GF2, D5 (F2 Clarito)**

Sopa de Fideos: **D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C4, (D4GF4 ½), D5 (F3, F4, F5), N1, N1D, N2, N2D.**

Consomé: **D4C1, D4GF1, D5F1, P1, P2**

### **SEGUNDOS PLATOS**

\*Bacalao a la Vizcaína 150g: **C9, C9D, C10, C10D, (D8, D8D - 50g)**

\* Carne asada: **B1, B3, C11, D2, D2D, D3, D3D, D7, D7D, (D10 -200g), D11, D11D, M3, M5, M6, P1, R1, R2**

Carne asada 100g: **D4GF4, M1, M7, M8, M9, M10, N1, N1D, N2, N2D**

Carne asada SIN GLUTEN: **D9**

F. de Pollo a la plancha 125g: **D4C4, D5 F5**

Merluza Hervida 75g: **D5 (F3, F4), (M12-100g)**

Tortilla francesa: **D1F2**

Triturado de Pollo: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR; N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.**

Calle Diego de León, 62

28006 Madrid

☐ Telf.: 91 520 22 00

Fax: 91 520 11

Triturado de Pollo Espeso: **C7, C7D**

Triturado de Pollo (astringente): **D3Tr, D3TRD, D4C3, D4GF3**

### **GUARNICIONES**

\*Arroz Blanco: (**B1 Carne**), **C11, D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5 (F4, F5), D7, D7D, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M12, N1, N1D, N2, N2D**

### **POSTRES**

**DESAYUNO Y MERIENDA:** Fruta de verano

### **COMIDA**

\*Manzana: **B1, B2, B3, D5F5, D7, D7D, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M3, M5, M7, M10, M12, N1, N1D, N2, N2D, R1, R2**

\*Manzana asada: **C11, C6, C9, C9D, C10, C10D, D2D, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C (F2, F3), D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F3, F4), D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M6, M8, M8TR; N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

\*Natillas: **C5, D1F2,**

Yogur Líquido Desnatado: **C5, P2**

Zumo de Manzana 200c.c.: **C1B, C2B, C5, D2, D2TR, D4C4, P2**

Pure de Frutas Manzana: **C7, C7D, C8, C8D, M9**

## **LUNES II CENA**

**B1 SIN Opción:** Brócoli c/patata rehogada; Croquetas de pollo; Ensalada de tomate; Fruta de verano.

### **PRIMEROS PLATOS**

\*Salmorejo.

\*Brócoli 200g c/patata 50g rehogada: **B1, B2, B3, C10, C10D C11, D8, D8D, D9, D10, D11D, M1, M3, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M12, R1, R2**

Puré de patata y zanahoria: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, D1F2, D2, D2D D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4 CF2, D4C4, D4GF2, (D4GF4 ½), D5 (F3, F4, F5), D7TR, D7TRD, D8, D8D, D8TR, D8TRD, D11, M1TR, M8TR, N1, N1D, N2, N2D**

Puré de Patata y Zanahoria Espeso: **C7, C7D**

Puré de Zanahoria Clarito: **D5F2**

Sopa de estrellas: **D7, D7D; N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Consomé: **D4C1, D4GF1, D5F1, P1, P2**

### **SEGUNDOS PLATOS**

\*Croquetas de pollo: **B1, C11, (D10 -8 Unid.)**

Croquetas de huevo: **B2, B3**

\*Pollo al Limón 125g: **M12**

Pescado blanco al horno 150g: **D2, D2D, D3, D3D, D4C4, D5F5, D7, D7D, D9, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, P1, R1, R2**

Pescado Blanco al horno 100g: **D4GF4, D5F4, M7, M8, M9, M10, N1, N1D, N2, N2D**

Queso de Burgos 100g: **C9, C9D, C10, C10D, D1F2**

Triturado de Pescado: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D3 Tr, D3TRD, D4C3, D4GF3, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR; N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.**

Triturado de Pescado Espeso: **C7, C7D**

### **GUARNICIONES**

\*Ensalada de tomate: (**B1 croquetas**), **B2, C11, D9, D10, D11, D11D, M1, R2**

\*Patata al Vapor: (**B1 pollo**), **B3, D2, D2D, D3D, D4GF4, D5 (F4, F5), D7, D7D, (M3, M5, M6, M7, M8, M10, 75g), M9, M12, N1, N1D, N2, N2D**

Queso Manchego semicurado 30g: **D10**

### **POSTRES**

\*Fruta de Verano: **B1, B3, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M7, M9, M12, R1, R2**

Fruta de Verano Fácil Masticación: **C11, M6, M8**

Calle Diego de León, 62

28006 Madrid

☐ Telf.: 91 520 22 00

Fax: 91 520 11



\*Dulce de Membrillo 60g: **D3, D3TR, D7TR, D8TR, M1TR, N1, N2, N1TR, N2TR**  
\*Flan: **B2, C5, C6, C7, C8, C9, C10, D1F2, D2, D2TR,**  
Batido de Flan Líquido: **C2B**  
Yogur Líquido Desnatado: **P2**  
Pure de Frutas Pera: **D2D, D2TRD, D3D, D3TRD, D4CF4, D4GF (2, 3,4), D5F5, D7, D7D, D7TRD**  
Zumo de Melocotón y uva 200c.c.: **C1B, C5, D4 (C2, C3), D5 (F2, F4), P2**  
Pure de Frutas Macedonia: **C5, C7D, C8D, C9D, C10D, D8TRD, M8TR, N1D, N2D, N1TRD, N2TRD**  
Yogur Desnatado: **D5F3**

## **MARTES II COMIDA**

**B1 SIN Opción:** Arroz con verduras; Berenjena Rellena de Carne; Sandía.

### **PRIMEROS PLATOS**

\*Gazpacho: **B2**  
\*Menestra de ave  
\*Arroz con verduras: **B1, B2, B3, C11, D7, D7D, D9, (D10 Doble), D11, D11D, M3, M5, M6, M12, N1, N1D, N2, N2D**  
Arroz con verduras (1/2 Ración): **M7, M8, M9, M10, R1, R2**  
Sopa de arroz: **C6, D1F2 D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, (D4GF4 ½), D5F5, D7TR, D7TRD, D8, D8D, D8TR, D8TRD, M1, M1TR, M8TR**  
Puré de patata: **C1B, C2B, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D4CF (2,4), D4GF2, D5 (F2 Clarito), D5F3, D5F4, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**  
Puré de patata Espeso: **C7, C7D**  
Patatas 200g Panadera c/Pimiento: **D8, D8D**  
Consomé: **D4C1, D4GF1, D5F1, P1, P2**

### **SEGUNDOS PLATOS**

\*Calamares Fritos  
Merluza a la plancha 75g: **D5 (F3, F4)**  
\*Berenjena rellena de Carne (1/2 Berenjena): **B1, C11, C9, C9D, C10, C10D, (D10-Doble), R1, R2**  
Filete de pollo a la plancha 125g: **B3, D2, D2D, D3, D3D, D4C4, D5F5, D7, D7D, D9, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M12, P1**  
Filete de pollo a la plancha 100g: **D4GF4, M7, M8, M9, M10, N1, N1D, N2, N2D**  
Tortilla francesa: **D1F2**  
Triturado de Ternera: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.**  
Triturado de Ternera Espeso: **C7, C7D**  
Triturado de pollo (patata y zanahoria): **D3Tr, D3TRD, D4C3, D4GF3**

### **GUARNICIONES**

\*Ensalada de lechuga: **(B1 calamares), B3, M1, M3, M5, M6, M12, N1, N1D, N2, N2D, R2**  
Patata al vapor: **D2, D2D, D3D, D4GF4, D5 (F4, F5), D7, D7D, D9, D11, D11D**  
Patata al vapor 75g: **M7, M8, M9, M10**

### **POSTRES**

**DESAYUNO Y MERIENDA:** Fruta de Verano.

### **COMIDA**

\*Sandía: **B1, B2, B3, C11, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M3, M9, M10, M12, N1, N1D, N2, N2D, R1, R2**  
\*Yogur: **D1F2**  
Yogur Líquido: **C5, (P2 Desnatado)**  
\*Puré de Frutas Manzana: **D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TRD3TRD, D4 (C2, C3), D5 (F2, F3, F4, F5), N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.**  
Zumo de Manzana 200c.c.: **C1B, C2B, C5, D7, D7TR, P2**  
Puré de Frutas Melocotón-Manzana: **C5, C6, C7, C7D, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D4C4, D4G (F2, F3), D4GF4, D7D, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M5, M6, M7, M8, M8TR**

Calle Diego de León, 62

28006 Madrid

☐ Telf.: 91 520 22 00

Fax: 91 520 11

## MARTES II CENA

**B1 SIN Opción:** Judías verdes con jamón; Pescado Blanco Rebozado c/lechuga; Arroz con leche.

### PRIMEROS PLATOS

\*Sopa de ajo: **N1, N1D, N2, N2D**

Sopa de Letras: **D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C2, D4C4, D4GF2, D5 (F2, F3, F4), N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.**

\*Judías Verdes 200g con jamón 25g rehogadas: **B1, D9, D10 D11, D11D, R2**

Judías Verdes 200g c/ patata 50g Aliñadas: **B2, B3, C11, C10, C10D, D7, D7D, D8, D8D, M1, M3, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M12**

Puré de verdura: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, (D4GF4 ½), D5F5, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, R1**

Pure de Verdura Espeso: **C7, C7D**

Consomé: **D4C1, D4GF1, D5F1, P1, P2**

### SEGUNDOS PLATOS

\*Tortilla de patata: **B2**

Tortilla francesa: **D4CF4**

\*Pescado Rebozado 150g: **B1, B3, C11, C9, C9D, C10, C10D, D10**

Pescado 150g rebozado con maicena: **D9**

Pescado Rebozado 75g.: **D8, D8D,**

Pescado al Horno 150g: **D2, D2D, D3, D3D, D5F5, D7, D7D, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, P1, R1, R2**

Pescado al Horno 100g.: **D4GF4, D5F4, M7, M8, M9, M10, M12, N1, N1D, N2, N2D**

Queso de Burgos 100g: **D1F2**

Triturado de Pavo: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.**

Triturado de Pavo Espeso: **C7, C7D**

Triturado de Pescado: **D3TR, D3TRD, D4CF3, D4GF3**

### GUARNICIONES

\*Ensalada de lechuga: (**B1 tortilla y merluza**), **B3, D8, D8D, D9, D10, R1, R2**

Ensalada de Tomate: **B2, C11,**

Zanahoria: **D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5 (F4, F5), D7, D7D, M1, M3, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M12**

### POSTRES

\*Fruta De verano: **D8D, D11, D11D, M1, M3, M5, (M6, M8 Blanda), M7, M12, R1, R2**

\*Melocotón en almíbar 150g: **D4CF4, D7, D8, (N1, N2 Sin Jugo)**

Batido de Melocotón en Almíbar: **C5, C10, D7TR, D8TR, (N1TR, N2TR Sin Jugo)**

\*Arroz con leche: **B1, B3, C11, C6, D1F2, D2, D2TR, (D9 Danone), D10**

Gelatina: **C5,**

Puré de Frutas Pera: **C8D, C9D, C10D, D3, D3TR, D3TRD, D4 (C2, C3, C4), D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F4, F5), D7D, D7TRD, D8TRD, M1TR, M8TR, M9, N1D, N2D, N1TRD, N2TRD.**

Zumo de Piña: **C1B, P2**

Yogur Natural: **B2, C5, C7, (C7D, D2D, D2TRD, D3D Edulcorante), C8, C9**

Yogur Liquido: **C2B, (P2 Desnatado)**

Yogur Desnatado: **D5F3**

## MIÉRCOLES II COMIDA

**B1 SIN Opción:** Ensalada de Judías blancas; Lomo de cerdo con puré de patata; Pera de Temporada.

### **PRIMEROS PLATOS**

\*Gazpacho

\*Guisantes a la Paisana 150g: (N1, N1D, N2, N2D ½ RACIÓN)

\*Ensalada de Judías blancas: B1, C11, D9, D10, D11, D11D, M1, (M3, M5, M6, M7, M8, M9, M10, R1-½), R2

Ensalada de Judías Blancas Sin Mejillón: B2, B3, (D8, D8D-½), M12

Puré de Judías blancas: C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D2TR, D2TRD, M1TR, M8TR

Puré de Judías blancas ½ Ración: D8TR, D8TRD, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD

Puré de Judías Blancas Espeso: C7, C7D

Sopa de lluvia: D1F2, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C4, (D4GF4 ½), D5 (F3, F4, F5), D7, D7D, D7TR, D7TRD

Puré de patata: D4C2, D4GF2, D5 (F2 Clarito)

Consomé: D4C1, D4GF1, D5F1, P1, P2

### **SEGUNDOS PLATOS**

\*Sardinas Rebozadas:

\*Lomo de cerdo asado 125g: B1, C11, D2, D2D, D3, D3D, D7, D7D, D9, (D10 200g), D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M12, P1, R1, R2

Lomo de cerdo asado 100g: (D8, D8D 50g), M7, M8, M9, M10, N1, N1D, N2, N2D

F. de Pollo a la plancha 125g: B3, D4GF4, D5F5

Pescado Blanco a la plancha 125g: D4C4, D5 (F3, F4- 75g)

Tortilla francesa: D1F2

Queso de burgos 100g: B2

Jamon York Finito 100g: C9, C9D, C10, C10D

Triturado de Jamón (carne de cerdo): C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD

Triturado de jamón Espeso: C7, C7D

Triturado de pollo (astringente): D3TR, D3TRD, D4C3, D4GF3

### **GUARNICIONES**

\*Puré de Patata: (B1 lomo), B3, C11, D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5 (F4, F5), D7, D7D, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, C10, C10D, M10 N1, N1D, N2, N2D

\*Ensalada de lechuga: (B1 sardinas), B2, D10, M1, M3, M5, M6, M7, M8, M12

### **POSTRES**

**DESAYUNO Y MERIENDA:** Fruta de Verano

### **COMIDA**

\*Pera de Temporada: B1, B3, D5F5, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M3, M5, M7, M9, M10, M12, N1, N1D, N2, N2D, R1, R2

\*Natillas: B2, C5, D1F2

\*Dulce de Membrillo 60g: D3, D3TR, D7, N1TR, N2TR.

Yogur Líquido Desnatado: P2

Puré de Frutas Melocotón-Manzana: C7, C7D, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, C11, C5, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D4C (F2, F3, F4), D4G (F2, F3), D5 (F2, F3, F4), D7D, D7TR, D7TRD, D8TRD, M6, M8, M8TR, N1TRD, N2TRD,

Puré de Frutas Manzana: D3D, D3TRD, D4GF4

Zumo de Naranja: C1B, C2B, C5, C6, D8TR, M1TR, P2

## **MIÉRCOLES II CENA**

**B1 SIN Opción:** Menestra de verduras con jamón; Huevos con pisto; Manzana Asada.

### **PRIMEROS PLATOS**

\*Menestra de verduras 200g con jamón 25g: B1, C11, D9, D10

Menestra de verduras 200g con patata 50g aliñada: B3, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M7, M8, M9, M10, R1, R2

Calle Diego de León, 62

28006 Madrid

☐ Telf.: 91 520 22 00

Fax: 91 520 11

\*Puré de patata y zanahoria: **B2, C1B, C2B, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D1F2, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4CF (2, 4), D4GF2, (D4GF4 ½), (D5F2 Clarito), D5 (F3, F4, F5), D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8, D8D, D8TR, D8TRD, M12, N1, N1D, N2, N2D,**  
Puré de patata y zanahoria Espeso: **C7, C7D**  
Sopa de Estrellas: **C6, D2, D2D, D2TR, D2TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.**  
Consomé: **D4C1, D4GF1, D5F1, P1, P2**

## **SEGUNDOS PLATOS**

\*Escalopines al vino blanco  
\*Huevos con pisto: **B1, B2, B3, C11, D9, D10, D11, D11D, (M1 s/yema) M3, M5, M6, M7, M8,**  
Huevos con pisto sin yema: **C9, C9D, C10, C10D**  
Tortilla francesa: **D2, D2D, D3, D3D, D4C4, D4GF4, D8, D8D, M9, M10, M12, N1, N1D, N2, N2D, P1, R1, R2**  
Merluza a la plancha 150g: **D5F5, D7, D7D**  
Merluza a la plancha 100g.: **D5F4**  
Queso de Burgos 100g: **D1F2**  
Triturado de Huevos: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D3TR, D3TRD, D8TR, D8TRD, M8TR, (N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD 1 huevo).**  
Triturado de Huevos Espeso: **C7, C7D**  
Triturado de Pescado: **D4C3, D4GF3, D7TR, D7TRD, M1TR**

## **GUARNICIONES**

Pechuga de Pavo 50g: **D2, D2D, D3, D3D**  
Patata al vapor 50g: **D5 (F4, F5), D7, D7D, M9, M12**  
Patata al vapor 75g: **M3, M5, M6, M7, M8, M10**  
Jamón York 50g: **D10**

## **POSTRES**

\*Melón: **B2, B3, C11, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M7, M8, M12, R1, R2**  
\*Yogur: **D1F2**  
Yogur Líquido: **C5, (D5F5, D7D, P2 Desnatado)**  
\*Manzana asada: **B1, C6, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4CF4, D4GF4, D7, D7TR, D7TRD, D8TR, M1TR, N1, N1D, N2, N2D, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.**  
Gelatina: **C5**  
Puré de Frutas Manzana: **C7, C7D, C8, C8D, D4C2, D4C3, D4G (F2, F3), D5 (F2, F4), D8TRD, M8TR, M9**  
Zumo de Melocotón: **C1B, C2B, C5, P2**  
Yogur Desnatado: **D5F3**

# **JUEVES II COMIDA**

**B1 SIN Opción:** Ensaladilla Rusa; Salmón a la plancha c/Zanahoria; Plátano.

## **PRIMEROS PLATOS**

\*Gazpacho: **B2, C6, D8TR, D8TRD, D11, D11D, M1, M1TR, M3, M5, M6, M7, M8, M8TR, M9, M10, R1, R2**  
Gazpacho Espeso: **C7, C7D**  
\*Arroz con conejo.: **D8, D8D, N1, N1D**  
\*Ensaladilla Rusa: **B1, C11, C10, C10D, D9, (D10 Doble)**  
Ensaladilla Rusa Sin atún ni Gambas: **B2, B3, M12**  
Ensaladilla Rusa Sin Atún, Gambas Ni Huevo: **D8, D8D, N2, N2D**  
Puré de patata: **C1B, C2B, C8, C8D, C9, C9D, D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C2, D4C4, D4GF4 (1/2), (D5F2 Clarito), D5 (F3, F4, F5), D7, D7D, D7TR, D7TRD, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.**  
Consomé: **D4C1, D4GF1, D5F1, P1, P2**

## **SEGUNDOS PLATOS**

\*Ensalada Mixta

\*Salmón plancha 150g: **B1, B3, C9, C9D, C10, C10D, C11, D2, D2D, D3, D3D, D9, D10, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, P1, R1, R2**

Salmón a la plancha 100g: **M7, M8, M9, M10**

Pescado Blanco a la plancha 150g: **D4C4, D7, D7D, M12**

Pescado Blanco a la plancha 100g: **D4GF4, D5F4, N1, N1D, N2, N2D**

Pescado Blanco a la plancha 75g: **D5F3**

F. de Pollo a la plancha 125g: **D5F5**

Tortilla francesa: **D1F2**

Triturado de Pescado: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D3TR, D3TRD, D4C3, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.**

Triturado de Pescado Espeso: **C7, C7D**

## **GUARNICIONES**

\*Zanahoria: (**B1 salmón**), **B3, C9, C9D, C10, C10D, C11, D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5 (F4, F5), D7, D7D, D9, D11, D11D, M1, (M3, M5, M6, M7, M8, M10 100g), M12, N1, N1D, N2, N2D, R2**

## **POSTRES**

**DESAYUNO Y MERIENDA**: Manzana

## **COMIDA**

\*Plátano: **B1, B2, B3, (C11, D3, Maduro), C10, D2, D8, D9, D10, D11, M1, M12**

Fruta de Verano: **D11D, D8D, M3, M5, M7, M9, M10 (Fácil Masticación M6, M8), R1, R2**

\*Flan: **C5, D1F2**

\*Puré de Frutas Pera: **C5, C6, C7, C7D, C8, C8D, C9, C9D, C10D, D2D, D2TR, D2TRD, D3D, D3TR, D3TRD, D4 (C2, C3, C4), D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F3, F4, F5), D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8D, D8TRD, M8TR, N1, N1D, N2, N2D.**

Puré de frutas Macedonia: **M6, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Zumo de Piña: **C1B, C2B, C5, P2**

Yogur Líquido desnatado: **P2**

Gelatina: **D8TR**

# **JUEVES II CENA**

**B1 SIN Opción**: Crema de Calabacín; Pollo Frito C/Pimiento asado; Yogur.

## **PRIMEROS PLATOS**

\*Crema de Calabacín: **B1, B2, B3, C11, C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D4GF4(1/2), D5F5, D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8, D8TR, D8TRD, (D10 Doble), D11, D11D, M1, M1TR, M3, M5, M6, M7, M8, M8TR, M9, M10, M12, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD, R1, R2.**

\*Sopa de lluvia: **D1F2, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C2, D4CF4, D4GF2, D5F2, D5F3, D5F4, D8D, (N1, N1D, N2, N2D ½ Bol de Caldo)**

Crema de Calabacín Espesa: **C7, C7D**

Consomé: **D4C1, D4GF1, D5F1, P1, P2**

## **SEGUNDOS PLATOS**

\*Pollo Frito 125g: **B1, B3, C11, (D10 –200g)**

Pollo Frito 50g.: **D8, D8D**

Pollo asado 125g: **D2, D2D, D3, D3D, D4C4, D7, D7D, D9, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M12, P1, R1, R2**

Pollo asado 100g: **D4GF4, M7, M8, M9, M10, N1, N1D, N2, N2D**

\*Croquetas de pollo (3) y empanadillas (2):

Pechuga de pavo finita 100g: **C9, C9D, C10, C10D**

Merluza hervida 100g: **D5F4, D5F5**

Queso de Burgos 100g: **B2, D1F2**

Triturado de Pollo: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.**

Calle Diego de León, 62

28006 Madrid

☐ Telf.: 91 520 22 00

Fax: 91 520 11

Triturado de Pollo Espeso: **C7, C7D**

Triturado de Pollo 100g (Astringente): **D3TR, D3TRD, D4C3, D4GF3**

### **GUARNICIONES**

\*Pimiento asado: (**B1 pollo**), **B2, B3, C11, D10, D11, D11D, M3, M5, M6, M7, M8, M10**

\*Ensalada de tomate: (**B1 Croquetas**), **M1, R2**

Tomate asado: **D2, D2D, D9, M9**

Patata al vapor: **D3, D3D, D4GF4, D5 (F4, F5), D7, D7D, (D8, D8D Doble), N1, N1D, N2, N2D**

### **POSTRES**

\*Sandia: **B2, D8, D8D, D11, D11D, M12, N1, N1D, N2, N2D, R1, R2**

\*Yogur: **B1, B3, C11, C6, C7, C8, C9, C10, D2, D2TR, D9, D10**

Yogur Natural con edulcorante: **C7D, C8D, C9D, C10D, D3, D3D, D3TR, D3TRD**

Yogur Desnatado Natural: **D5F3, D2D, D2TRD, M1, M1TR**

Yogur Liquido: **C2B, C5, D1F2, (P2 Desnatado)**

\*Pera en almíbar 150g

Batido de Pera en almíbar: **C5, D8TR, (N1TR, N2TR s/jugo).**

Manzana asada: **D4C (F2, F3, F4), D4GF (2, 3, 4), D5 (F2, F4, F5), D7, D7D, D7TR, D7TRD,**

**D8TRD, M3, M5, M6, M7, M8, M8TR, M9**

Zumo de Manzana: **C1B, C5, P2**

Pure de Frutas Macedonia: **N1TRD, N2TRD**

## **VIERNES II COMIDA**

**B1 SIN Opción:** Espaguetis c/Tomate y orégano; Ragout con patatas fritas; Pera de temporada.

### **PRIMEROS PLATOS**

\*Gazpacho:

\*Espaguetis con Salsa de Tomate y Orégano: **B1, B2, B3, C11, (D10 –Doble)**

Espaguetis con Salsa de Tomate y Orégano ½ Ración: **D8, D8D, M3, M5, M6, M7, M8, R2**

Espaguetis con Salsa de Tomate y Orégano SIN GLUTEN: **D9**

\*Brocoli 200g con jamón 25g rehogado: **M12**

Brocoli 200g con patata 50g rehogado: **B2, D8, D8D, D11, D11D, R1**

Sopa de Estrellas: **C6, D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C4, D4GF4**

(1/2); **D5 (F3, F4, F5), D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1, M1TR, M8TR, M9, M10**

Puré de patata: **C1B, C2B, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D4C2, D4GF2, D5 (F2 Clarito), N1, N1D, N2, N2D, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.**

Puré de patata Espeso: **C7, C7D**

Consomé: **D4C1, D4GF1, D5F1, P1, P2**

### **SEGUNDOS PLATOS**

\*Bacalao a la Riojana

\*Ragout: **B1, B3, (D9 Sin gluten), D10, D11, D11D, M3, M5**

Hamburguesa a la plancha 125g: **C11, C10, C10D, D2, D2D, D3, D3D, D7, D7D, M1, M6, P1, R2**

Hamburguesa a la plancha 100g: **M7, M8, M9, M10, N1, N1D, N2, N2D**

Filete de pollo plancha 125g: **D5F5**

Pescado Blanco a la plancha 125g.: **D4C4, R1, [D4GF4, M12 -100g], (D5F3, F4 –75g)**

Tortilla francesa: **D1F2**

Claros Rellenos Tipo I (calientes): **C9, C9D**

Triturado de Ternera: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.**

Triturado de Ternera Espeso: **C7, C7D**

Triturado de Pollo (astringente): **D3Tr, D3TRD, D4C3, D4GF3**

### **GUARNICIONES**

\*Patatas fritas: (**B1 Ragout**), **B3, D9, (D10 Doble),**

Calle Diego de León, 62

28006 Madrid

☐ Telf.: 91 520 22 00

Fax: 91 520 11



Arroz Blanco: C11, D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5 (F4, F5), D11, D11D, M1, M8, M12, N1, N1D, N2, N2D,  
Ensalada de Lechuga 100g: (D7, D7D, s/vinagre) M5, M7, M9, M10

## **POSTRES**

**DESAYUNO Y MERIENDA:** Fruta de verano

\*Pera de temporada: B1, B2, B3, D5F5, D7, D7D, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M3, M5, M7, M9, M12, N1, N2, R1, R2

\*Arroz c/leche: D1F2

\*Manzana asada: D3, D3D, D3TR, D3TRD, N1D, N2D, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.

Yogur Líquido: C5, (P2 Desnatado)

Zumo de Naranja: C1B, C5, P2

Batido de Melocotón en almíbar: C11, C2B, C5, C6, C8, C9, C10, D2, D2TR, D4CF4, D7TR, D8TR, M1TR

Batido de Melocotón en almíbar Espeso: C7

Puré de Frutas Melocotón-Manzana: C7D, C8D, C9D, C10D, D2D, D2TRD, D4 (C2, C3), D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F3, F4), D7TRD, D8TRD, M6, M8, M8TR, M10

## **VIERNES II CENA**

**B1 SIN Opción:** Espinacas con patata rehogadas; Tortilla Paisana; Ensalada de Tomate; Fruta de verano.

## **PRIMEROS PLATOS**

\*Sopa de codillo: (N1, N1D, N2, N2D ½ Bol de Caldo), N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.

\*Espinacas 270g c/patata 50g rehogada: B1, B2, B3, C11, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M7, M8, M9, M10, R2

Puré de patata y zanahoria: C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C2, D4C4, D4GF2, (D4GF4 ½), (D5F2 Clarito), D5 (F3, F4, F5), D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, M12, R1

Puré de patata y zanahoria Espeso: C7, C7D

Consomé: D4C1, D4GF1, D5F1, P1, P2

## **SEGUNDOS PLATOS**

\*Tortilla Paisana B1, B2, B3, C11, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M3, M5, M6, R2

Tortilla francesa: D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D4CF4, M7, M8, M9, M10, N1, N1D, N2, N2D, P1, R1

\*Cazón al Horno 150g con Patata asada: C9, C9D, C10, C10D, D7, D7D, M1

Merluza a la plancha 125g: D5 (F4- 75g), D5F5

Queso de Burgos 100g: D1F2, M12

Triturado de Huevo: C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D3Tr, D3TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, (N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD 1 Huevo).

Triturado de Huevo Espeso: C7, C7D

Triturado de Pescado: D4CF3, D4GF3, D7TR, D7TRD, M1TR

## **GUARNICIONES**

\*Ensalada de Tomate: (B1 tortilla y Cazón), B2, B3, C10, C10D, C11, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M9, M10, R1, R2

Patata al vapor: D5 (f4, f5), D7, M10

Patata al vapor 75g: M7, M8,

## **POSTRES**

\*Fruta de verano: B1, B2, B3, (C11, M6, M8 Blanda), D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M7, M9, M12, R1, R2

\*Natillas: C5, D1F2,

\*Macedonia en almíbar: D7, N1, N2

Batido de Macedonia en almíbar: C5, D7TR, (N1TR, N2TR s/jugo)

Yogur Líquido Desnatado: P2

Zumo de Manzana: C1B, C2B, C6, D2, D2TR, D4C4, D5F5, M1TR, P2

Calle Diego de León, 62

28006 Madrid

☐ Telf.: 91 520 22 00

Fax: 91 520 11

Puré de Frutas Pera 150g: C5, C7, C7D, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D2D, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4 (C2, C3), D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F4), D7D, D7TRD, D8TR, D8TRD, M8TR, N1D, N2D, N1TRD, N2TRD.

Yogur Desnatado: D5F3

## SÁBADO II COMIDA

**B1 SIN Opción:** Gazpacho; Pollo asado con guisantes; Helado.

### PRIMEROS PLATOS

\*Ensalada de Caracolillos: B2, D8, D8D, (D10 Doble)

\*Gazpacho: B1, B3, C11, C6, D8, D8D, M1, M1TR, M8TR, M12, R2

Gazpacho Espeso: C7, C7D

\*Puré de Verduras: B2, C1B, C2B, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D2TR, D2TRD, (D4GF4 ½), D5F5, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, D11, D11D, M3, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M12, (N1, N1D ½); N2, N2D, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD, R1

Puré de Verduras SIN GLUTEN: D9

Puré de patata: D1F2, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C2, D4CF4, D4GF2, D5 (F3, F4), D7, D7D

Puré de patata Clarito: D5F2

Consomé: D4C1, D4GF1, D5F1, P1, P2,

### SEGUNDOS PLATOS

\*Carne Asada

\*Pollo asado 125g: B1, B3, C11, D2, D2D, D3, D3D, D4C4, (D4GF4, N1, N1D, N2, N2D 100G), D5F5, D7, D7D, D9, (D10 –200g), D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M12, R1, R2, P1

Pollo asado 100g: M7, M8, M9, M10

Merluza al Horno 75g: D5 (f3, f4)

Tortilla francesa: D1F2

Pechuga de Pavo Finita 100g.: C9, C9D, C10, C10D

Triturado de Pollo con Patata y zanahoria: C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D3Tr, D3TRD, D4C3, D4GF3, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.

Triturado de Pollo Espeso: C7, C7D

### GUARNICIONES

\*Guisantes: (B1 pollo), B3, C11, D9, D10, D11, D11D, M1, M3, M9, N2, N2D, R2

\*Arroz salteado: (B1 carne), D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5 (F4, F5), D7, D7D, M5, M6, M7, M8, M12, N1, N1D

### POSTRES

**DESAYUNO Y MERIENDA:** Pera de Temporada

\*Melon: C11, C10, M6, M8, D8D, D9, D11, D11D, M1, M3, M5, M7, M9, M10, M12, R1, R2

\*Pera en Almíbar 150g.

Batido de pera en Almíbar: C5

\*Helado: B1, B2, B3, C5, C6, C8, C9, D10,

Helado No Chocolate: D1F2, D2, D2TR

Yogur Líquido: C2B, (D5F5, D7D, D7TRD, P2 Desnatado)

Puré de Frutas Manzana: C7, C7D, C8D, C9D, C10D, D2D, D2TRD, D3D, D3TRD, D4 (C2, C3), D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F3, F4), D8TRD, M8TR, N1D, N2D, N1TRD, N2TRD.

Zumo de Naranja: C1B, C5, P2

Dulce de Membrillo 60g: D3, D3TR, D4CF4, D7, D7TR, D8, D8TR, M1TR, N1, N2, N1TR, N2TR.

## SÁBADO II CENA

**B1 SIN Opción:** Crema Parmentier; Fiambre c/ensalada de tomate y lechuga; Manzana.

### PRIMEROS PLATOS

\*Crema Parmentier: B1, B3, C11, C1B, C2B, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, (D10 Doble)

Calle Diego de León, 62

28006 Madrid

☐ Telf.: 91 520 22 00

Fax: 91 520 11

Crema Parmentier Espesa: **C7, C7D**

\*Judías verdes 200g con patata 50g rehogadas S/AJO.: **B2, D7, D7D, D11, D11D, M1, N1, N1D, R1**

Sopa de estrellas: **C6, D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4CF2, D4C4, (D4GF2, D4GF4 ½), D5 (F2, F3, F4, F5), D7TR, D7TRD, D8, D8D, D8TR, D8TRD, M1TR, M3, M5, M6, M7, M8, M8TR, M9, M10, R2, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.**

Patatas a lo Pobre 200g: **B2, D8, D8D, M12, N2, N2D**

Consomé: **D4C1, D4GF1, D5F1, P1, P2**

## **SEGUNDOS PLATOS**

\*Calamares Fritos 150g: **B3, D10, (D9 C/ Maicena)**

\*Fiambre:

**Dietas Con Sal:**

Jamón York 75g c/Queso Manchego 50g: **B1, D11, D11D, R1, R2**

Jamón York 75g c/Queso Burgos 50g: **C11, D2, D2D, D3, D3D, D4C4, D4GF4, D7, D7D, M1, M3, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M12, P1**

**Dietas Sin Sal:** Pechuga de Pavo 75g y Queso de Burgos 50g: **B1, C11, D2, D2D, D3, D3D, D4C4, D4GF4, D7, D7D, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M12, P1, R1, R2**

Queso de Burgos 100g: **C9, C9D, C10, C10D, D1F2**

Pechuga de pavo finita: **N1, N1D, N2, N2D**

Pescado Blanco a la plancha 150g.: **D5F5, (D5 F4- 75g)**

Triturado de Jamón: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.**

Triturado de Jamón Espeso: **C7, C7D**

Triturado de Jamon Astringente: **D3Tr, D3TRD, D4C3, D4GF3**

## **GUARNICIONES**

Patata Vapor: **D5 (F4, F5), M3, M5, M6, M7, M8**

\*Ensalada de tomate y lechuga 100g: **(B1 Fiambre y calamares), B2, B3, C11, D9, D10, D11, D11D, M1, M9, M10, R1, R2**

Ensalada de lechuga: **M12**

## **POSTRES**

\*Manzana: **B1, B2, B3, D5F5, D7, D7D, D8, D8D, D9, D10, M1, M3, M12, R1, R2**

\*Manzana asada: **C11, C6, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D4C4, D8TR, D8TRD, D11, D11D, M1TR, M6, M8, M8TR, N1, N2, N1TRD, N2TRD.**

\*Natillas de chocolate: **C5, C7, C8**

Yogur Natural: **D1F2, (C7D, C8D, D3, D3D, D3TR, D3TRD C/Edulcorante)**

Yogur Liquido Desnatado: **P2**

Puré de Frutas Pera: **C5, D4G (F2, F3, F4), D7TRD, M5, M7, M9, N1D, N2D, N1TR, N2TR,**

Zumo de Melocotón: **C1B, C2B, C5, D4 (C2, C3), D5 (F2, F4), D7TR, P2**

Yogur Desnatado: **D5F3**

# **DOMINGO II COMIDA**

**B1 SIN Opción:** Paella Mixta; Ensalada Mixta; Flan.

## **PRIMEROS PLATOS**

\*Gazpacho: **B3**

\*Paella Mixta: **B1, C11, D8, D8D, D9, (D10 –75g), D11, D11D, M1, (M3, M5, M6, M7, M8, M9, M10, N2, N2D ½), R1, R2**

Sopa de arroz: **D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4C4, (D4GF4 ½), D5 (F3, F4, F5), D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, (N1, N1D ½ Bol de Caldo)**

\*Puré de patata y zanahoria: **B2, C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D4C2, D4GF2, M12, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Puré de zanahoria espeso: **C7, C7D**

Puré de zanahoria clarito: **D5F2**

Consomé: **D4C1, D4GF1, D5F1, P1, P2**

Calle Diego de León, 62

28006 Madrid

☐ Telf.: 91 520 22 00

Fax: 91 520 11

## **SEGUNDOS PLATOS**

\*Conejo al ajillo 125g:

\*Ensalada Mixta: **B1, C11, D8, D8D, D9, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M7, M8, M9, M10, R1, R2**

Ensalada Mixta Sin atún ni Pollo: **B2**

Carne de ternera asada 125g: **B3, D2, D2D, D3, D3D, (D4GF4, N1, N1D 100G), D7, D7D, (D10 –200g), (N2, N2D 50G), P1**

F. de Pollo a la plancha 125g: **D5F5, M12**

Merluza a la plancha 75g.: **D5F3, D5F4**

Tortilla francesa: **D1F2, D4C4, C9, C9D, C10, C10D**

Triturado de Ternera C/ patata: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D3Tr, D3TRD, D4C3, D4GF3, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.**

Triturado de Ternera Espeso: **C7, C7D**

## **GUARNICIONES**

\*Patata asada: (**B1 conejo**), **B3, D2, D3, D3D, D4GF4, D5 (f3, f4, f5), D7, D7D (D10 doble, N1, N1D N2, N2D), M12**

## **POSTRES**

**DESAYUNO Y MERIENDA:** Fruta de verano

\*Fruta: **D8, D8D, D11, D11D, M3, M5, M6, M7, M8, M9, M10, R1, R2**

\*Flan: **B1, B2, B3, C11, C5, C6, C8, C9, C10, D1F2, D2, D2TR, (D9 Danone), D10**

\*Yogur.

Yogur Desnatado Natural: **D2D, D2TRD, D4F4, M1, M1TR, M12**

Yogur Liquido: **C2B, C5, (P2 Desnatado)**

Zumo de Manzana: **C1B, P2**

Manzana asada: **D3, D3D, D3TR, D3TRD, N1TR, N2TR.**

Puré de Frutas Melocotón-Manzana: **C5, C7, C7D, C8D, C9D, C10D, D4 (C2, C3), D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F3, F4, F5), D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M8TR, N1, N1D, N2, N2D, N1TRD, N2TRD**

# **DOMINGO II CENA**

**B1 SIN Opción:** Sopa Juliana; Pescado blanco al Horno con Ensalada de lechuga; Pera de Temporada.

## **PRIMEROS PLATOS**

\*Sopa Juliana: **B1, B2, B3, C11, D9, M1, (N1, N1D ½ Bol de Caldo) R1, R2**

\*Puré de patata: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D1F2, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4 (C2, C4), D4GF2, (D4GF4 ½), D5 (F3, F4, F5), D7, D7D, D7TR, D7TRD, D8, D8D, D8TR, D8TRD, D10, D11, D11D, M1TR, M3, M5, M6, M7, M8, M8TR, M9, M10, M12, N2, N2D**

Puré de patata Espeso: **C7, C7D**

Sopa de Lluvia: **D5F2, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD.**

Consomé: **D4C1, D4GF1, D5F1, P1, P2**

## **SEGUNDOS PLATOS**

\*Filete de Lomo a la plancha 125g:

\*Pescado blanco al Horno 150g: **B1, B3, C11, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D3, D3D, D4C4, D5F5, D7, D7D, D9, D10, D11, D11D, M1, M3, M5, M6, M12, P1, R1, R2**

Pescado blanco al Horno 100g.: **D4GF4, D5F4, M7, M8, M9, M10, N1, N1D, N2, N2D**

Queso de Burgos 100g: **D1F2**

Triturado de Pescado: **C1B, C2B, C6, C8, C8D, D2TR, D2TRD, D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M8TR, N1TR, N1TRD, N2TR, N2TRD**

Triturado de Pescado Espeso: **C7, C7D**

Triturado de Pescado 100g (Patata): **D3TR, D3TRD, D4 CF3, D4GF3**

## **GUARNICIONES**

\*Calabacín horno 100g: (**B1 filete de Lomo**), (**B2, D8, D8D- 300g**)

Calle Diego de León, 62

28006 Madrid

☐ Telf.: 91 520 22 00

Fax: 91 520 11

\*Ensalada de lechuga: **(B1 Pescado blanco), B3, D9, D10, D11, D11D, M9, M10, N1, N1D, N2, N2D, R2**

Zanahoria: **C9, C9D, C10, C10D, C11, D2, D2D, D3, D3D, D4GF4, D5 (f4, f5), D7, D7D, M1, M3, M5, M6, M7, M8, M12**

### **POSTRES**

\*Pera de Temporada: **B1, B3, D5F5, D7, D7D, D8, D8D, D9, D10, D11, D11D, M1, M3, M5, M7, M12, N1, N1D, N2, N2D, R1, R2**

\*Melocotón en almíbar

Batido de Melocotón en almíbar: **C5, (N1TR, N2TR s/jugo)**

Batido Espeso de Melocotón en almíbar: **C7**

\*Natillas: **B2, C5**

Yogur Líquido: **D1F2, (P2 Desnatado)**

Zumo de Melocotón: **C1B, C2B, C5, P2**

Puré de Frutas Pera: **C11, C6, C7, C7D, C8, C8D, C9, C9D, C10, C10D, D2, D2D, D2TR, D2TRD, D3, D3D, D3TR, D3TRD, D4 (C2, C3, C4), D4G (F2, F3, F4), D5 (F2, F4), D7TR, D7TRD, D8TR, D8TRD, M1TR, M6, M8, M8TR, M9, N1TRD, N2TRD**

Yogur Desnatado: **D5F3**

## ANEXO II

### ALIMENTOS EXTRAS (IVA EXCLUIDO)

Descripción	Unidades	Precio s/IVA	Total
YOGURT NATURAL	6250	0,146078	912,99 €
YOGURT SABORES	6900	0,146078	1.007,94 €
YOGURT DESNATADO	6900	0,146078	1.007,94 €
YOGURT LIQUIDO	3250	0,302683	983,72 €
MANZANILLA SOBRE	6050	0,031346	189,64 €
TE SOBRE	2100	0,031346	65,83 €
TILA SOBRE	2700	0,031346	84,63 €
LIMONES KG	300	1,513152	453,95 €
NARANJAS KG	800	1,513152	1.210,52 €
AZUCAR SOBRES 8 G	27500	0,020809	572,25 €
ZUMO LITRO	10650	0,82441	8.779,97 €
GALLETAS PAQ. 5	16300	0,052156	850,14 €
BISCOTES S/S PAQ. 2	4500	0,052156	234,70 €
BISCOTES C/S PAQ. 2	15000	0,052156	782,34 €
SACARINA SOBRE	14250	0,020809	296,53 €
CAFÉ SOBRE	10650	0,073103	778,55 €
DESCAFEINADO SOBRE	11000	0,073103	804,13 €
FRUTA VARIADA KG.	1200	1,513152	1.815,78 €
LECHE UHT LITRO	8150	0,82441	6.718,94 €
AGUA 50 CC	22500	0,386186	8.689,19 €
LECHE SIN LACTOSA	1250	1,34546	1.681,83 €
PRODEFEN PAQ 10	400	1,98285	793,14 €
DETALLE CUMPLEAÑOS	125	2,17095	271,37 €
<b>Total</b>			<b>38.986,00 €</b>



## ANEXO III

### FICHAS TÉCNICAS DE PLATOS

# RECETARIO DEL HOSPITAL DE LA PRINCESA.

# INTRODUCCIÓN

La planificación de las dietas del hospital exige la creación de un recetario donde se recogen todas las recetas necesarias para la elaboración de los distintos platos de cada una de las dietas que lo componen.

El recetario ha sido elaborado por la **Sección de Nutrición**, con la colaboración activa de los **cocineros** del centro y del **Jefe de Hostelería**.

Se compone de unas 200 recetas: 1º platos, 2º platos, guarniciones, platos fríos del menú de verano, salsas y fritos, postres y menú de Navidad.

La finalidad de las recetas es indicar los ingredientes y cantidad de los mismos que se necesitan para la preparación de cada plato y la pauta de elaboración, para que el personal que lo va a elaborar tenga conocimiento de ello, al objeto de lograr la mayor uniformidad en los resultados para los distintos turnos de trabajo.

Cada una de las recetas se ha hecho de manera individual, para poder ver su volumen, presentación y gramaje, describiéndose de la siguiente manera:

- Ingredientes.
- Cantidad.
- Preparación y elaboración.
- Valor nutricional de cada una de ellas.

**Todas las recetas se han descrito sin sal.** Este condimento se agregará cuando el cocinero lo crea oportuno, para poder separar las dietas con sal y sin sal.

Los tiempos de cocinado señalados son aproximados, quedando a la consideración del cocinero, dependiendo de la cantidad, tamaño, calidad del género y pieza en el caso de los asados y braseados.

## **PRIMEROS PLATOS**

Arroz Blanco con Tomate \_\_\_\_\_  
Arroz Blanco con Salsa de Zanahoria \_\_\_\_\_  
Arroz con Magro \_\_\_\_\_  
Arroz con Conejo \_\_\_\_\_  
Arroz con 3 delicias \_\_\_\_\_  
Arroz Salteado con Champiñón y Pimiento Morrón \_\_\_\_\_  
Arroz con Verduras \_\_\_\_\_

Caldo para Sopas y Consomé \_\_\_\_\_  
 Caldo Vegetal \_\_\_\_\_  
 Caracolillos con atún \_\_\_\_\_  
 Champiñón Salteado \_\_\_\_\_  
 Coliflor Rebozada \_\_\_\_\_  
 Crema de Arroz (clara y espesa) \_\_\_\_\_  
 Crema de Calabacín \_\_\_\_\_  
 Crema Parmentier \_\_\_\_\_  
 Crema Reina \_\_\_\_\_  
 Crema Solferina \_\_\_\_\_  
 Espaguetis o Macarrones a la Boloñesa \_\_\_\_\_  
 Espaguetis o Macarones con Tomate y Oregano \_\_\_\_\_  
 Espaguetis o Macarrones con Salsa de Zanahoria \_\_\_\_\_  
 Fumét de Pescado \_\_\_\_\_  
 Guisantes con Cebolla \_\_\_\_\_  
 Guisantes con Jamón \_\_\_\_\_  
 Guisantes a la Paisana \_\_\_\_\_  
 Judías Pintas con Arroz \_\_\_\_\_  
 Judías Blancas Estofadas \_\_\_\_\_  
 Judías Verdes con Tomate \_\_\_\_\_  
 Lacón con Grelos \_\_\_\_\_  
 Lentejas Estofadas \_\_\_\_\_  
 Maicena Clara \_\_\_\_\_  
 Menestra de Ave \_\_\_\_\_  
 Menestra y Judías Verdes con jamón \_\_\_\_\_  
 Paella Mixta \_\_\_\_\_  
 Patatas a la Marinera \_\_\_\_\_  
 Patatas a lo Pobre \_\_\_\_\_  
 Patatas Guisadas \_\_\_\_\_  
 Patatas Guisadas con Zanahoria \_\_\_\_\_  
 Patatas Panadera con Pimiento \_\_\_\_\_  
 Patatas en Salsa Verde \_\_\_\_\_  
 Potage de Garbanzos con Espinacas  
 Puré de de Garbanzos  
 Puré de de Judías Pintas  
 Puré de de Judías Blancas  
 Puré de de Lentejas  
 Puré de Patata y Zanahoria  
 Puré de de Patata  
 Puré de de Verduras  
 Purés o Cremas Espesos  
 Sopa de de Ave  
 Sopa de de Ajo  
 Sopa de de Cebolla  
 Sopa de de Codillo  
 Sopa de de Cocido  
 Sopa de de Juliana  
 Sopa Minestrone (verduras y pasta)  
 Sopa de Pasta o Arroz  
 Sopa de Pescado (arroz o fideos)  
 Tallarines con Bechamel  
 Verdura Aliñada  
 Verdura con patata aliñada \_\_\_\_\_

Verdura rehogada con patata \_\_\_\_\_

## SEGUNDOS PLATOS

Albóndigas a la Jardinera \_\_\_\_\_

Atún al Horno \_\_\_\_\_

Bacalao al Horno con Verduras \_\_\_\_\_

Bacalao a la Riojana \_\_\_\_\_

Bacalao a la Vizcaína \_\_\_\_\_

Bacaladitos o Sardinias Fritas \_\_\_\_\_

Calamares Fritos \_\_\_\_\_

Carne Braseada a la Cerveza \_\_\_\_\_

Cazón al Horno \_\_\_\_\_

Cazón Solo Plancha \_\_\_\_\_

Claros Rellenas (sin yema) TIPO I \_\_\_\_\_

Claros Rellenas (sin yema) TIPO II \_\_\_\_\_

Claros Rellenas (sin yema) TIPO III \_\_\_\_\_

Claros Rellenas (sin yema) TIPO IV \_\_\_\_\_

Conejo al Ajillo \_\_\_\_\_

Conejo Al Horno \_\_\_\_\_

Escalopines al Vino Blanco \_\_\_\_\_

Estofado de Magro de Cerdo \_\_\_\_\_

Fiambre Basal \_\_\_\_\_

Fiambre Blandas \_\_\_\_\_

Fiambre Plancha \_\_\_\_\_

Filete de Lomo Plancha \_\_\_\_\_

Filete de Merluza Rebozada \_\_\_\_\_

Filete de Pollo Plancha \_\_\_\_\_

Filete de Pollo Empanado \_\_\_\_\_

Filete de Pollo en Pepitoria \_\_\_\_\_

Filete de Ternera Plancha \_\_\_\_\_

Gallo Frito \_\_\_\_\_

Hamburguesa a la plancha \_\_\_\_\_

Hamburguesa de pollo a la plancha \_\_\_\_\_

Huevos con Tomate \_\_\_\_\_

Huevos con Pisto \_\_\_\_\_

Huevos Revueltos con Champiñón y Setas

Huevos Revueltos con Jamón

Lomo Braseado a la Naranja

Lomo de Cerdo Asado

Lomo de Cerdo con Manzanas

Merluza Hervida

Merluza Plancha

Merluza a la Romana

Merluza en Salsa Verde

Merluza en salsa

Merluza en salsa con Huevo

Pastel de Pescado

Pescadilla de Ración Rebozada

Pescado Blanco Horno (merluza, dorada...)

Pescado Blanco con salsa calabaza

Pescado Gratinado

Pescado Temporada Horno

Pollo al Ajillo \_\_\_\_\_

Calle Diego de León, 62

28006 Madrid

☐ Telf.: 91 520 22 00

Fax: 91 520 11

Pollo al Limón \_\_\_\_\_  
 Pollo Asado en su Jugo \_\_\_\_\_  
 Pollo Frito \_\_\_\_\_  
 Ragout de Ternera \_\_\_\_\_  
 Rape a la Marinera \_\_\_\_\_  
 Redondo Asado en su Jugo \_\_\_\_\_  
 Salmón a la Plancha \_\_\_\_\_  
 Salmón a la Madrileña \_\_\_\_\_  
 Sardinas Rebozadas \_\_\_\_\_  
 Tortilla de Bonito \_\_\_\_\_  
 Tortilla de Espinacas \_\_\_\_\_  
 Tortilla Francesa \_\_\_\_\_  
 Tortilla de Patata \_\_\_\_\_  
 Tortilla Paisana \_\_\_\_\_  
 Triturados Astringentes (pollo, pavo, carne, jamón) \_\_\_\_\_  
 Triturado de Huevo \_\_\_\_\_  
 Triturado de 1 Huevo \_\_\_\_\_  
 Triturado de Carne con verdura \_\_\_\_\_  
 Triturado de Pollo o Pavo con verduras \_\_\_\_\_  
 Triturado de Jamón con verduras \_\_\_\_\_  
 Triturado de Pescado \_\_\_\_\_  
 Trucha en Salsa \_\_\_\_\_

#### **GUARNICIONES**

Arroz Blanco \_\_\_\_\_  
 Calabacín Rebozado \_\_\_\_\_  
 Calabacín Plancha \_\_\_\_\_  
 Champiñón Salteado \_\_\_\_\_  
 Ensalada de Lechuga \_\_\_\_\_  
 Ensalada de Lechuga y Tomate \_\_\_\_\_  
 Ensalada de Tomate \_\_\_\_\_  
 Guisantes con Zanahoria \_\_\_\_\_  
 Guisantes Salteados \_\_\_\_\_  
 Patatas Asadas \_\_\_\_\_  
 Patatas Fritas \_\_\_\_\_  
 Patatas Fritas Paja \_\_\_\_\_  
 Pimiento Asado \_\_\_\_\_  
 Puré de Manzana \_\_\_\_\_  
 Puré de Patata \_\_\_\_\_  
 Tomate Asado \_\_\_\_\_  
 Verduras \_\_\_\_\_  
 Zanahoria \_\_\_\_\_

#### **PRIMEROS PLATOS FRÍOS**

Ensalada Campera \_\_\_\_\_  
 Ensalada Mixta \_\_\_\_\_  
 Ensalada de Arroz \_\_\_\_\_  
 Ensalada de Caracolillos \_\_\_\_\_  
 Ensalada de Judías Blancas \_\_\_\_\_  
 Ensalada de Pimientos rojos \_\_\_\_\_  
 Ensalada de Tornillos \_\_\_\_\_  
 Ensalada de la Huerta \_\_\_\_\_  
 Ensaladilla Rusa \_\_\_\_\_

Espárragos a la Vinagreta \_\_\_\_\_  
Espárragos con Salsa Mahonesa \_\_\_\_\_  
Gazpacho y Gazpacho Espeso \_\_\_\_\_  
Salmorejo \_\_\_\_\_

### **SALSAS Y PRECOCINADOS**

Berenjena Rellena de Carne \_\_\_\_\_  
Croquetas con Salsa Italiana \_\_\_\_\_  
Croquetas de Huevo \_\_\_\_\_  
Croquetas y Empanadillas \_\_\_\_\_  
Lasaña Precocinada \_\_\_\_\_  
Salsa Mahonesa \_\_\_\_\_  
Salsa Vinagreta \_\_\_\_\_  
Salsa de Tomate \_\_\_\_\_  
Salsa de Zanahoria \_\_\_\_\_

### **POSTRES**

Batido de Flan \_\_\_\_\_  
Batido de Natillas \_\_\_\_\_  
Batido de Frutas en Almibar \_\_\_\_\_  
Batido Espeso de Fruta en Almíbar \_\_\_\_\_  
Manzana Asada \_\_\_\_\_

### **MENÚ DE NAVIDAD**

Almejas a la Marinera \_\_\_\_\_  
Babilla de ternera c/Salsa bechamel \_\_\_\_\_  
Berenjena Rellena c/Bechamel \_\_\_\_\_  
Boniato Asado \_\_\_\_\_  
Calabacin relleno con setas \_\_\_\_\_  
Canelones de espinacas \_\_\_\_\_  
Carrilleras de Ternera al Pedro Ximenez \_\_\_\_\_  
Consomé al Jerez \_\_\_\_\_  
Cordero Asado c/patata asada \_\_\_\_\_  
Crema de Calabaza con virutas de ibérico \_\_\_\_\_  
Ensalada de Escarola \_\_\_\_\_  
Jamón Asado al Oporto \_\_\_\_\_  
Langostinos c/Mahonesa \_\_\_\_\_  
Langostinos Cocidos \_\_\_\_\_  
Lubina al Horno c/ Setas \_\_\_\_\_  
Manzana asada al Jerez \_\_\_\_\_  
Manzana asada al Licor \_\_\_\_\_  
Merluza al cava con patata vapor \_\_\_\_\_  
Puré de Castañas \_\_\_\_\_  
Salpicón de Marisco \_\_\_\_\_  
Solomillo de Cerdo al Oporto \_\_\_\_\_  
Solomillo de cerdo con salsa de piña \_\_\_\_\_  
Sopa de Marisco Mediterránea \_\_\_\_\_  
Vichyssoise \_\_\_\_\_

### **MENU SEMANA SANTA**

Potaje de Vigilia \_\_\_\_\_  
Tortilla de atún con pimiento morrón \_\_\_\_\_



Torrija \_\_\_\_\_

## **MENU SAN ISIDRO**

Cocido Madrileño \_\_\_\_\_

## **OTRAS RECETAS.**

Papilla de cereales de 20g y 30g \_\_\_\_\_

Sandwich Mixto \_\_\_\_\_

# **PRIMEROS PLATOS**

**NOMBRE DE LA RECETA:** Caldo para sopas y consomé

### **INGREDIENTES:**

<b>Alimento</b>	<b>Cantidad (sin desperdicio)</b>	<b>Cantidad (con desperdicio)</b>
-----------------	-----------------------------------	-----------------------------------

- La receta está calculada por marmita y no por ración.

- Hueso de Vaca (rodilla, caña o espinazo)		6 Kg
- Morcillo	5 Kg	
- Gallina		2'5 enteras
- Carcasas		6 Kg
- Zanahoria	2'5 Kg	3 Kg
- Cebolla	3 Kg	3'5 Kg
- Huesos de codillo	3	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Caldo Vegetal

### **INGREDIENTES:**

<b>Alimento</b>	<b>Cantidad (sin desperdicio)</b>	<b>Cantidad (con desperdicio)</b>
- Judías Verdes	25g	
- Acelgas	50g	74,6g
- Zanahoria	20g	41g
- Puerro	10g	15,3g
- Patata	25g	
- Nabos	10g	13,6g
- Aceite	5g	
- Cebolla	10g	11g

**NOMBRE DE LA RECETA:** Fumét de pescado (5-6 Raciones).

### **INGREDIENTES:**

<b>Alimento</b>	<b>Cantidad (sin desperdicio)</b>	<b>Cantidad (con desperdicio)</b>
- Cabezas y espinas de rape y mero.		1Kg / 1,5 Litro de agua.
- Cebolla		200g / 1,5 Litro de agua.
- Zanahoria		200g / 1,5 Litro de agua.
- Laurel		
- Perejil		
- Limón.		
- Agua	1,5 Litro	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Arroz Blanco con Tomate

### **INGREDIENTES:**

Calle Diego de León, 62  
28006 Madrid  
☐ Telf.: 91 520 22 00  
Fax: 91 520 11

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Arroz	75g	
Salsa de Tomate	100g	
Cebolla	15g	
Aceite de Oliva 1º	5g	
Laurel		
<b><u>NOMBRE DE LA RECETA:</u></b> Arroz Blanco con Salsa Zanahoria		

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Arroz	60g	
Salsa de Zanahoria (Ver receta)	100g	
Cebolla	15g	
Aceite de Oliva 1º	5g	
Laurel		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Arroz con Magro.

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Arroz	65g	
- Magro de cerdo	60g	75g
- Cebolla	20g	11g
- Salsa de tomate	3g	
- Pimiento Rojo Fresco	15g	18g
- Pimiento verde Fresco	15g	18g
- Pimiento Morrón	25g	
- Aceite de Oliva	5g	
- Caldo Blanco.		
- Colorante		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Arroz con conejo.

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Arroz	60g	
- Conejo	60g	92g
- Zanahoria Fresca	7g	13g
- Guisantes congelados	5g	
- Pimiento rojo fresco	10g	12,3g
- Aceite de oliva	5g	
Ajo, caldo.		
-colorante		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Arroz 3 delicias

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Arroz	70g	
Guisantes congelados	13g	
Zanahoria dados Congelada	30g	
Maíz	15g	
Jamón York o Pechuga de pavo	30g	
Huevo pasteurizado	12g	
Aceite de oliva 0,4º	12g	
Caldo.		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Arroz salteado con champiñón y pimiento Morrón

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Arroz	60g	
- Cebolla	10g	11g
- Champiñón fresco	40g	52,5g
- Pimiento Rojo fresco	20g	24,6g
- Aceite de Oliva	5g	
- Ajo y perejil.		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Arroz con Verduras

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Arroz	70g	
- Menestra de verduras congelada	80g	
- Cebolla	10g	11g
- Pimiento Rojo fresco	10g	12g
- Pimiento Verde fresco	10g	12g
- Aceite de Oliva	10g	
- Ajo, Laurel.		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Paella Mixta

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Arroz	60g	
- Pollo Troceado	50g	70g
- Mejillones	15g	44,1g
- Calamares frescos	30g	42,8g
- Gambas sin pelar		15g (3 unidades)
- Pimiento verde Fresco	10g	12g
- Pimiento rojo Fresco	10g	12g
- Cebolla	5g	5,5g
- Guisantes congelados	5g	
- Salsa de tomate (Ver pág)	5g	
- Aceite de Oliva	5g	
- Ajo	3g	
- Nora		
- vino	2g	
Perejil y colorante.		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Caracolillos con atún

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Caracolillos (pasta)	60g	
- Salsa de Tomate	100g	
- Atún fresco	25g	26,5g
- Aceite de Oliva 0,4º	10g	
-Zanahoria	15g	
-Cebolla	15g	
Albahaca, laurel, ajo.		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Espaguetis o Macarrones a la Boloñesa

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Pasta	60g	
- Salsa de Tomate	50g	
- Cebolla	7g	5,5g
- Puerro	5g	7,6g
- Zanahoria	7g	12g
- Carne Magra picada De Ternera	15g	
- Aceite de Oliva 0,4°	5g	
- Vino Blanco	10c.c.	
- Queso rallado	5g (dietas S/S No).	
- Orégano, nuez moscada o cominos, laurel.		
- Caldo.		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Espaguetis o Macarrones con Tomate.

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Pasta	60g	
- Salsa de tomate	100g	
- Aceite de oliva 0,4°, laurel.		
- Queso rallado	2g (Sin Sal NO)	
-Albahaca fresca.		

**Los de Verano llevan oregano**

**NOMBRE DE LA RECETA:** Espaguetis o Macarrones con Salsa de Zanahoria.

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Pasta	60g	
- Salsa de Zanahoria (Ver pág)	100g	
- Aceite de oliva 0,4°, laurel.		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Tallarines con Bechamel.

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Pasta (Tallarines)	50g	
- Pechuga de pavo	15g	
- Leche entera	100 ml	
- Harina de trigo	4g	
- Aceite de oliva 0,4°	5g	
- Queso Rallado	10g (Dietas S/S No)	
- Laurel, pimienta blanca.		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Patatas Guisadas

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Patatas	175g	193g
- Cebolla	27g	30g
- Pimiento Verde fresco	10g	12g
- Pimiento Rojo fresco	10g	12g
- Zanahoria	5g	12g
- Salsa de Tomate	5g	

- Vino Blanco 10c.c.
- Aceite de Oliva 0,4° 5g
- Caldo Blanco, Laurel, ajo y colorante.

**NOMBRE DE LA RECETA:** Patatas con zanahorias guisadas

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Patatas	175g	193g
- Cebolla	27g	30g
- Zanahoria	5g	12g
- Salsa de Tomate	5g	
- Aceite de Oliva 0,4°	5g	
Caldo Blanco, Laurel, ajo y colorante.		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Patatas a la Marinera

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Patatas	175g	200g
- Calamar fresco	15g	22g
- Mejillones	15g	29,4g
- Gamba pelada	10 g	
- Mero	10g	17,5g
- Cebolla	5g	5,5g
- Puerro	5g	7,6g
- Salsa de Tomate	5ml	
- Vino Blanco	10c.c.	
- Aceite de Oliva 0,1°	5g	
Fumé de pescado, laurel, ajo, perejil y colorante amarillo.		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Patatas a lo pobre

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Patata	200g	230g
Cebolla	20g	22g
Aceite de oliva 0,4°	5g	
Agua, perejil, ajo y vinagre		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Patatas Panadera con pimiento

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Patatas	200g	230g
- Pimiento verde fresco	15g	18,5g
- Cebolla	15g	16,6g
- Aceite de Oliva 0,1°		
- vino blanco	5g	
Agua, perejil y ajo.		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Patatas en salsa verde

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Patatas	200g	230g

- Cebolla picada 50g 55g  
- Aceite de Oliva 0,4° 5g  
- Ajo 3g  
Perejil y pimienta.

**NOMBRE DE LA RECETA:** Judías Pintas con arroz

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Judías Pintas	70g	
- Patata	10g	
- Arroz	10g	
- Pimiento verde fresco	10g	12,3g
- Aceite de oliva 0,4°	5g	
- Zanahoria	10g	22g
- Cebolla	30g	33,3g
- ajo		

Agua, laurel y pimentón.

**NOMBRE DE LA RECETA:** Judías Blancas Estofadas.

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Judías Blancas	70g	
- Patata	20g	
- Zanahoria	10g	22g
- Cebolla	30g	33,3g
- Aceite de Oliva 0,4°	5g	
- Acelgas	10g	17g
- Puerro	10g	15,3g

Agua, laurel, pimentón

**NOMBRE DE LA RECETA:** Lentejas Estofadas

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Lentejas	70g	
- Salsa de Tomate	30 ml	
- Cebolla	10g	11g
- Zanahoria	15g	
- Arroz	20g	
- Aceite de Oliva 0,4°	5g	

Agua, laurel, ajo y pimentón.

**NOMBRE DE LA RECETA:** Potage de Garbanzos con espinacas

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Garbanzos	60g	
- Cebolla	50g	55,5g
- Aceite de Oliva 0,4°	5g	
- Salsa de Tomate	20 ml	
- Espinacas	25g	
- Pan	16g	

- Ajo, perejil, laurel, pimienta y pimentón.

**NOMBRE DE LA RECETA:** Lacón con Grellos.



**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Grellos o Acelgas	100g	123,4g
- Lacón	50g	
- Patata	150g	
No lleva aceite.		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Puré de Garbanzos

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Garbanzos	60g	
- Puerro	10g	15,3g
- Aceite de Oliva 0,4°	5g	
- Patata	20g	
- Cebolla	10g	11g

**NOMBRE DE LA RECETA:** Puré de Judías pintas.

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Judías pintas	60g	
- Cebolla	17g	18,8g
- Aceite de oliva 0,4°	5g	
- Vino tinto	10c.c.	
- Patata	20g	
Ajo, Ramillete guarnecido (perejil, tomillo y laurel).		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Puré de Judías blancas.

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Judías blancas	70g	
- Patata	30g	
- Zanahoria	10g	18g
- Aceite de oliva 0,4°	5g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Puré de lentejas

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Lentejas	60g	
- Arroz	20g	
- Cebolla	10g	11g
- Zanahoria	10g	18g
- Aceite de oliva 0,4°	5g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Puré de patata y zanahoria

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Zanahoria	70g	133g
- Patata	100g	
- Aceite de oliva 0,4°	5g	
- Cebolla	20g	22g
- Caldo blanco o agua.		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Puré de patata

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Patata	170g	
- Cebolla	20g	25g
- Aceite de oliva 0,4°	6g	
- Caldo o agua en su defecto.		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Puré de Verduras

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Patata	70g	
- Acelgas o espinacas	30g	45g
- Judías verdes	30g	
- Zanahoria	25g	57g
- Puerro	30g	46g
- Aceite de oliva 0,4°	5g	
- Caldo blanco o agua.		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Crema de Arroz

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
a) Arroz	15g (Clarita)	
b) Arroz	40g (Espesa)	
c) Arroz	25g (normal)	
Caldo blanco	200cc	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Crema de Calabacín

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Puerro	25g	50g
Calabacín	80g	108g
Patata	40g	
Aceite de oliva 0,4°	10g	
Leche entera	10c.c.	
Caldo blanco		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Crema Parmentier

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Puerro fresco	50g	107,6g
- Patata	100g	
- Leche entera	10g	
- Aceite de oliva 0,1°	7g	
Caldo blanco	150 ml	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Crema Reina

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Gallina	50g	71,4g
- Arroz	35g	
- Leche entera	10g	
Caldo Blanco (c/gallina)		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Crema Solferina.

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Tomate	50g	53g
- Arroz	35g	
- Aceite de oliva 0,4º	3g	
- Leche entera	10ml	
- Caldo.		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Maicena clara

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Maicena	8g	
- Leche desnatada	200ml	
- Sacarina	1g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Purés o Cremas Espesas

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
----------	----------------------------	----------------------------

**ELABORACIÓN:**

- Se elaborará cada uno de los platos siguiendo la receta original.
- Para dar consistencia espesa se añadirán 20g de fécula de patata a la ración y se triturará bien para obtener un puré sin grumos.

**NOMBRE DE LA RECETA:** Sopa de Pasta o Arroz

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Arroz o pasta	25g	
- Caldo.		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Sopa de Cocido

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
-Patata.	10g	
-Garbanzos.	10g	
-Repollo.	10g	17g
-Fideos	15g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Sopa de Ave

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Fideos	15g	
- Pollo	40g	57g
- Huevo cocido	10g	
Caldo Blanco		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Sopa de cebolla

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Cebolla	75g	83,3g
- Aceite de oliva 0,1°	10g	
- Queso rallado	8g	
- Pan Tostado	15g	
Caldo blanco.		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Sopa de codillo

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Fideos	20g	
- Picadillo de codillo	10g	
Caldo de codillo		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Sopa de Pescado con fideos o arroz.

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Fideos gruesos o arroz	15g	
- Mero	15g	35g
- Mejillones congelado	10g	
- Calamar	10g	
- Chirlas	5g	20g
- Salsa de tomate	10 ml	
- Aceite de Oliva 0,4°	5g	
- Pimiento Rojo y Verde	5g	6g
- Vino blanco	10 ml	
- Cebolla	5g	10g
- Gambas sin pelar	25g	
- Ajo	3g	
- Pimentón, laurel.		
- Colorante		
- Fumet de pescado		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Sopa Minestrone (verdura y pasta)

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Morcillo	5g	
- Tornillos (pasta)	10g	
- Salsa tomate	10g	10,6g
- Puerro	10g	15,3g
- Judías verdes frescas	10g	19g
- Repollo	5g	9g
- Zanahoria	10g	18g
- Nabo	10g	13,6g
- Aceite de Oliva 0,4°	5g	
Caldo		

**NOMBRE DE LA RECETA:**      Sopa Juliana

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Zanahoria	10g	18g
- Puerro	10g	15,3g
- Nabo	10g	13,6g
- Acelgas	15g	22,3g
- Cebolla	10g	11g
- Repollo	10g	18g
- Apio	5g	6,8g
- Patata	10g	
- Calabacín	10g	13,5g
- Aceite de Oliva 0,4º	5g	
-Salsa Tomate	15g	15,9g
- colorante		
-Pimentón		

**NOMBRE DE LA RECETA:**      Sopa de Ajo

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Aceite de Oliva 0,4º	10g	
- Ajo	5g	
- Pan	25g	
- Huevo	20g	
- Pimentón, Caldo.		

**NOMBRE DE LA RECETA:**      Menestra y Judías Verdes Rehogada con jamón.

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
-Menestra ó	250g	
-Judías Verdes	200g	
-Jamón Serrano	25g	27g
-Aceite	10g	
- Ajo.		

**NOMBRE DE LA RECETA:**      Champiñón Salteado.

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Champiñón	150g o 200g	198g o 263g
- Aceite de Oliva 1º	7g	
- Vino Blanco	10 ml	
- Ajo	2g	
-Perejil.		

**NOMBRE DE LA RECETA:**      Coliflor Rebozada.

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Coliflor	250g (descongelada)	317,4g
- Harina de trigo	10g	
- Huevo	50g	56,8g
- Aceite de Oliva 1º	15g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Guisantes a la Paisana

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Guisantes	150g	
- Cebolla	30g	
- Zanahoria	30g	
- Nabo	5g	
- Panceta picada	30g	
- Aceite	10g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Guisantes con cebolla

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Guisantes	200g	
- Cebolla	10g	11g
- Aceite de oliva 1º	7g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Guisantes con jamón.

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Guisantes	150g	
- Jamón serrano	20g	21,2g
- Cebolla	25g	27,7g
- Aceite de Oliva 1º	7g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Judías verdes con tomate.

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Judías verdes	250g	
- Salsa de Tomate	100 ml	
- Aceite de Oliva 1º	5g	
- Cebolla	15g	16,6g

**NOMBRE DE LA RECETA:** Menestra de Ave.

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Menestra de verduras	200g	
- Pollo	25g	35,7g
- Aceite de Oliva 1º	5g	
- Patata	25g	
- Ajo.		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Verdura Aliñada.

**INGREDIENTES:**

Alimentos Congelados	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
-Judías Verdes ó	250g	
-Menestra ó	250g	
-Coliflor o	250g	
- Brócoli ó	250g	
-Espinacas ó	300g	



### Alimentos Frescos

-Acelgas	300g	448g
-Aceite	10g	
-Limón	10g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Verdura Aliñada con patata.

Judías Verdes 230g con patata 100g ó Menestra 230g con patata 50g

### **INGREDIENTES:**

Alimento Congelado	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
-Judías verdes ó	230	
-Menestra	230	
- Patata	100 ó 50g	
-Aceite	10ml	
-Zumo de Limón	10ml	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Verdura Rehogada con patata.

En el nombre del plato vendrá indicado la cantidad de verdura y patata que se tiene que poner.

### **INGREDIENTES:**

Alimento Congelado	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
-Judías Verdes ó	200	
- Menestra ó	230g	
- Espinacas ó-	270	
- Brocoli	200	

### Alimento Fresco

-Acelgas	300	448g
-Patata	50	
-Aceite	10ml	
-Ajo	2g	

## SEGUNDOS PLATOS

**NOMBRE DE LA RECETA:** Fiambre Basal

**INGREDIENTES:** PARA DIETAS CON SAL

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Jamón Serrano corte Finito	75g	100g
Queso Manchego Semicurado	50g	58g

**INGREDIENTES:** PARA DIETAS SIN SAL

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Pechuga de Pavo corte Finito	75g	
Queso de Burgos	50g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Fiambre Blandas

**INGREDIENTES:** PARA DIETAS CON SAL

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Jamón York corte Finito	75g	
Queso de Burgos	50g	

**INGREDIENTES:** PARA DIETAS SIN SAL

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Pechuga de Pavo corte Finito	75g	
Queso de Burgos	50g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Fiambre plancha (jamón york ó pechuga de pavo).

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Jamón York corte Finito	100g	
<b>Ó</b>		
Pechuga de pavo plancha	100g	
Aceite de oliva	10g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Albóndigas a la Jardinera

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Carne picada (50g cerdo+75 ternera)	125g	
- Pan rallado	5g	
- Huevo	15g	17g
- Harina de trigo	5g	
- Aceite de Oliva 0,4°	5g	
- Guisantes congelados	10g	
- Champiñón lata	10g	13g
- Zanahoria congelada	10g	
- Vino Blanco	20 ml	
- Cebolla	20g	22,2g
- Salsa de tomate	10 ml	
Caldo, ajo, laurel y perejil		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Carne braseada a la cerveza

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Babilla de ternera	125g	
- Cebolla	40g	44,4g
- Manzana	40g	48g
- Cerveza	40ml.	
- Aceite de Oliva 1°	5g	
- Caldo blanco de ternera		
- Maizena	5g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Escalopines al vino blanco.

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Escalopines de ternera	125g	
- Cebolla	15g	16,6g
- Harina de trigo	10g	
- Aceite de oliva 0,4°	10g	
- Vino blanco	10 ml	
- Ajo	1g	
- Ramillete guarnecido: perejil, tomillo, laurel.		
- caldo blanco.		
- Maizena (en la salsa)	2g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Filete de Ternera plancha

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Filete de ternera	125g	
- Aceite de Oliva 1°	10g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Hamburguesa a la Plancha

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Carne magra picada(cerdo 40g+ternera 85g)		125g
Cebolla	30g	
Huevo batido	10g	
Pan rallado	5g	
Aceite de oliva 0,4°	10g	
Perejil		
Caldo o jugo de carne asada que contiene vino		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Ragout de ternera

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Carne magra de vacuno	180g	
- Guisantes congelados	10g	
- Zanahoria Fresca	10g	18g
- Cebolla	10g	11g
- Salsa de tomate	5g	
- Pimiento verde fresco	10g	12,3g
- Vino blanco	10c.c.	
- Aceite de oliva 0,1°	10g	
- Harina de Maiz	5g	
- Ramillete guarnecido: perejil, Laurel y tomillo		
- Caldo blanco, ajo y pimentón.		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Redondo asado en su jugo

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Redondo	125g	
- Zanahoria	40g	
- Cebolla	40g	
- Manzana	40g	
- Vino Blanco	10 c.c.	
- Aceite de Oliva 1°	3g	

- Caldo Blanco.

**NOMBRE DE LA RECETA:** Conejo al ajillo

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Conejo (No cabeza ni vísceras)	160g	250g
- Vino Blanco ó vinagre	10c.c.	
- Aceite de Oliva 1º	10g	
- Pimienta blanca, Limón, Ajo, perejil y laurel.		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Conejo al Horno

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Conejo	250g	
- Vino Blanco ó vinagre	10c.c.	
- Aceite de Oliva 1º	10g	
Ramillito hierbas aromaticas		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Estofado de magro de cerdo

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Magro de cerdo en tacos gruesos	150g	
Cebolla	75g	
Calabacín	75g	
Zanahoria Fresca	30g	
Vino blanco	15 ml	
Aceite de oliva 0,4º	10g	
Laurel, perejil.		
Maizena	3g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Filete de lomo plancha

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Filete cinta lomo fresca (2)	125g	
- Aceite de oliva 1º	10g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Lomo de cerdo asado

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
-Lomo de cerdo	125g	
-Vino tinto dulce	10 c.c	
-Aceite de oliva 1º	3g	
-Caldo blanco		
-Maizena	4g	
-Cebolla	10g	
- Tomillo y laurel		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Lomo de cerdo asado con manzanas.

**INGREDIENTES:**

Calle Diego de León, 62  
28006 Madrid  
☐ Telf.: 91 520 22 00  
Fax: 91 520 11

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Lomo de cerdo	125g	
- Manzana	80g	95,2g
- Cerveza	30ml	
- Zanahoria Fresca	5g	9g
- Cebolla	20g	22,2g
- Harina de trigo	2,5g	
- Aceite de oliva 0,4°	8g	
- Laurel y pimienta.		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Lomo braseado a la naranja

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Lomo de cerdo	125g	
- Zumo de Naranja	10c.c.	
- Zumo de limón	10c.c.	
- Cebolla	10g	11g
- Aceite de oliva 0,4°	5g	
- Vino blanco	10c.c.	
- Zanahoria	10g	18g
- Caldo Blanco		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Hamburguesa de Pollo

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Carne picada de pollo	125g	
Cebolla	30g	
Huevo pasteurizado	10g	
Pan rallado	5g	
Aceite de oliva 0,4°	10g	
Vino Blanco	5ml	
Perejil y ajo		
Pimienta blanca		
<b><u>Salsa:</u></b>		
Leche desnatada	15g	
Aceite de girasol	37g	
Cebolla	6g	
Pepinillo	6g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Filete de Pollo plancha

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Filete contramuslo pollo	125g	
- Aceite de oliva 1°	10g	
- Perejil	1 pizca (opcional) (si se hornea lo puede llevar la dieta O1)	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Filete de Pollo empanado

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Filete contramuslo pollo	125g	
- Harina de trigo	5g	
- Huevo	12g	13,6g
- Pan rallado	10g	

- Aceite de oliva 1º 10g

**NOMBRE DE LA RECETA:** Filete de pollo pepitoria

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Filete de contramuslo pollo	125g	
- Cebolla	10g	11g
- Zanahoria	10g	18g
- Puerro	10g	15,3g
- Almendras	15g	
- Pan frito	5g	
- Salsa de Tomate	10g	
- Aceite de oliva 0,1º	10g	
- Vino blanco	10cc	
- Harina	5g	
- Ajo	2g	
- Perejil		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Pollo asado en su jugo

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Pollo	125g	275g
- Aceite de oliva 0,1º	10g	
- Vino blanco	40 ml	
- Ajo	2g	
- Caldo blanco.		
- Tomillo, laurel, perejil.		
- Caldo blanco.		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Pollo al ajillo

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Pollo	125g	275g
- Aceite de oliva 0,1º	10g	
- Harina de trigo	5g	
- Vino blanco	10 ml	
- Zumo de limón	5c.c.	
- Ajo	4g	
- Laurel, perejil, caldo blanco.		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Pollo al limón

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Pollo	125g	275g
- Cebolla	10g	11g
- Harina de maíz	5g	
- Zumo de limón	10c.c.	
- Vino blanco	10c.c.	
- Perejil, caldo.		
- Aceite de oliva 0,1º	4g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Pollo frito



**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Pollo	125g	275g
- Aceite de oliva	15g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Atún al horno

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Atún	150g	
- Aceite de oliva	5ml	
- Perejil		
- Ajo	5g	
- Vinagre	50ml	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Bacalao al horno con verduras

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Bacalao en lomos	150g	
- Cebolla	20g	
- Pimiento rojo	20g	
- Pimiento verde	20g	
- Vino blanco	10ml	
- Ajo laminado	5g	
- aceite de oliva	10ml	
- Pimentón		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Bacalao a la Riojana

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Bacalao fresco	150g	312,5g
- Harina de trigo	10g	
- Aceite de oliva 1º	10g	
- Cebolla	10g	11g
- Pimiento verde fresco	10g	12,3g
- Pimiento rojo fresco	10g	12,3g
- Salsa de tomate	25ml	
- Ajo	4g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Bacalao a la Vizcaína

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Bacalao fresco	150g	312,5g
- Salsa de tomate	50 ml	
- Pan de molde frito	8g	
- Harina de trigo	10g	
- Aceite de oliva 1º	10g	
- Cebolla	50g	
- Ñoras (pimiento seco)	1 unidad	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Bacaladitos ó sardinas fritas (pescados fritos en gral)

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Bacaladitos, sardinas	150g	

(eviscerados y sin cabeza)  
Harina de trigo refinada 10g  
Aceite de oliva 0,4° 10g  
Limón

**NOMBRE DE LA RECETA:** Calamares fritos

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Calamares frescos	200g	
- Harina de trigo, de freír o garbanzos	10g	
- Aceite de oliva 1°	10g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Pescado blanco gratinado

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Filete o lomo de pescado blanco	150g	
- Calabacín	80g	100g
- Cebolla	70g	
- Patata	70g	90
- Jugo de manzana asada	10ml	
- Aceite de oliva	10g	
- Pimienta blanca (muy poca)		
- Nuez moscada (muy poca)		
- Yema de huevo	3g	
- Sal		
- Agua		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Pescado blanco con salsa de calabaza

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Pescado blanco	150g	
- Cebolla	25g	
- Calabaza	100 g	130g
- Aceite de oliva 1°	10g	
- Limón		
- Fumet		
- Vino		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Cazón solo plancha.

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Cazón	150g	
- Aceite de oliva 0,1°	10g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Cazón al Horno con patata asada

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Cazón	150g	
- Aceite de oliva 0,1°	5g	
- Vino blanco	10c.c.	
- Patata	50g	
- Ajo	3g	
- Zumo de limón	10ml	

- Fumét de pescado, perejil, laurel y tomillo.
- Colorante

**NOMBRE DE LA RECETA:** Rape a la marinera (Lophius spp.)

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Aceite de Oliva	8ml	
- Colas de rape	150g	
- Cebolla	10g	
- Sidra	10ml	
- Fumet	50ml	
- Harina de Maiz	3g	
- Perejil		
- Mejillones	30g	
- Zanahoria	5g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Gallo frito

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Gallo	150g	217,3g
- Aceite de oliva 1º	10g	
- Harina de trigo	10g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Filete de merluza rebozada.

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Merluza en filete	150g	234g
- Harina de trigo	10g	
- Aceite de oliva 1º	10g	
- Huevo	15g	17g

**NOMBRE DE LA RECETA:** Merluza Hervida

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Merluza en rodajas (Nº4)	125g	234g
- Cebolla	10g	
- Zanahoria	20g	
- Aceite de oliva 1º	10g	
- <u>Hoja de laurel</u>		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Merluza a la plancha (150,100 y 75g)

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Merluza	150g, 100g ó 75g	
- Aceite de oliva 1º	10g	
- Perejil	(opcional)	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Merluza a la Romana.

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
----------	----------------------------	----------------------------

- Merluza en rodajas (nº4)	150g	234g
- Harina de trigo	10g	
- Aceite de oliva 1º	10g	
- Huevo	15g	17g

**NOMBRE DE LA RECETA:** Merluza en salsa verde

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Filete de Merluza	150g	
- Aceite de oliva 1º	7g	
- Cebolla	15g	16,6g
- Harina de trigo	10g	
- Gusantes congelados	40g	
- Perejil fresco, ajo,		
- Fumét de pescado .		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Merluza en Salsa

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Merluza	150g	
- Espárragos	20g	
- Guisantes congelados	10g	
- Almejas	1 ó 2 unidades	
- Cebolla	20g	22g
- Aceite de oliva 1º	10g	
- Harina de trigo	5g	
- Vino blanco	10c.c.	
- Ajo, perejil.		
- Fumet de Pescado.		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Merluza en salsa con huevo

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Filete de merluza	150g	
- Cebolla	20g	
- Zanahoria	10g	20g
- Mejillón	20g	
- Huevo cocido	15g	
- Salsa de tomate	10g	
- Aceite de oliva 1º	8ml	
- Harina de maiz sin gluten	5g	
- Vino blanco	40c.c.	
- Ajo		
- Perejil.		
- Fumet de Pescado.		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Pastel de Pescado

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Merluza Sin piel ni espinas	100g	
- Cebolla	12.5g	
- Zanahoria	19g	
- Calabacin Pelado	25g	
- Leche entera	25 c.c.	

- Huevos 37.5g
- Aceite de Oliva 1º 2g
- Maicena 1g

**NOMBRE DE LA RECETA:** Pescadilla de ración rebozada

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Pescadilla de ración	150g	214,2g
- Harina de trigo	7g	
- Huevo	12g	13,6g
- Aceite de oliva 1º	10g	
- Limón		30g

**NOMBRE DE LA RECETA:** Pescado blanco horno. (Dorada, Gallo, Merluza, Lubina, Platija, bacalao, rape, Hoki, perca, Filete de dorada, lampuga)

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Pescado	150g	
Aceite de oliva	5ml	
Perejil	1 pizca	
Limón	3ml	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Pescado temporada al horno. (Chicharro, caballa)

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Pescado	150g	
Aceite de oliva	10ml	
Perejil	1 pizca	
Ajo	5g	
Fumet		
Vino Blanco o Vinagre	5ml	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Salmón a la Madrileña

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Salmón	150g	
- Cebolla	20g	
- Vino blanco	30ml	
- Fumet		
- Patata	65g	
- Aceite de oliva 0,4	8ml	
- Maizena	5g	
- Perejil		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Salmón a la plancha

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Salmón	150g	223,8g
- Fumet de pescado .		
- Aceite oliva 1º	10g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Sardinas rebozadas

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Sardinas frescas	150g	194,8g
- Harina de trigo	7g	
- Huevo	12g	13,6g
- Aceite de oliva 1º	10g	
- Limón		30g

**NOMBRE DE LA RECETA:** Trucha en salsa

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Trucha fresca (descabezada)	150g	228,4g
- Jugo de asado de carne (manzana, cebolla y cerveza)	30 ml	
- Vino tinto	70 ml	
- Aceite de oliva 1º	10g	
- Hierbas aromáticas: laurel, perejil, tomillo (atado de hierbas).		
- Maizena		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Claras Rellenas (sin yema) *TIPO I*  
Rellenas con verduras y con salsa de tomate (frías o calientes)

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Claros	de 2 huevos (50g)	
Cebolla	30g	33,3g
Pimiento verde	30g	37g
Tomate	50g	54g
Calabacin	50g	68g
Aceite	8g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Claras Rellenas (sin yema) *TIPO II*  
Rellenas con atún y salsa de tomate (frías o calientes)

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Claros H. cocidas	de 2 huevos (50g)	
Cebolla	15g	17g
Atún en aceite	25g	
Salsa Tomate (Según receta)	120g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Claras Rellenas (sin yema) *TIPO III*  
Rellenas con jamón York y salsa bechamel (caliente)

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Claros	de 2 huevos (50g)	
Jamón York	50g	
Salsa bechamel:		
* Harina	5g	
* Aceite de Oliva 0,4º	5g	
* Leche entera	120 ml	



**NOMBRE DE LA RECETA:** Claras Rellenas (sin yema) *TIPO IV*  
Rellenas con pavo y Salsa bechamel

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Claras	de 2 huevos (50g)	
Pechuga de pavo	50g	
Salsa bechamel:		
* Harina	5g	
* Aceite de Oliva 0,4º	5g	
* Leche entera	100 ml	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Huevos revueltos con jamón.

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Huevos	125g	125g
- Jamón serrano	10g	
- Champiñón fresco	10g	13g
- Cebolla	10g	11g
- Aceite de oliva 1º	7g	
- Pechuga de pavo (Fiambre S/S)	10g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Huevos revueltos con champiñón y setas.

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Huevos	125g	125g
- Salsa de tomate	20g	
- Ajetes	10g	
- Pan de molde	10g	
- Champiñón fresco	30g	40g
- Setas frescas	10g	13,1g
- Aceite de oliva 1º	7g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Huevos con pisto

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Huevos	2 huevos(110g)	
- Tomate	100g	106g
- Pimiento verde	20g	25g
- Calabacín	30g	41g
- Cebolla	30g	33g
- Aceite	8g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Huevos con tomate

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Huevos	110g	125g
- Salsa de tomate	100 ml	
- Champiñón	10g	13g
- Pimiento morrón	5g	
- Atún en aceite vegetal	15g	

- Pechuga de pavo (dietas S/S) 15g

**NOMBRE DE LA RECETA:** Tortilla de Bonito

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Huevos	125g	125g
- Atún en aceite vegetal	15g	
- Aceite de oliva 1º	5g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Tortilla de espinacas

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Huevo	125g	125g
- Espinacas congeladas	70g	
- Aceite de oliva 1º	5g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Tortilla francesa.

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Huevo	125g	125g
- Aceite de oliva 1º		
- Levadura	5g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Tortilla de patata.

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Huevos	125g	125g
- Patata	100g	
- Aceite de oliva 0,4º	20g	
- Cebolla	10g	11g
- Levadura		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Tortilla paisana

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Huevos	125g	125g
- Champiñón	10g	
- Zanahoria	5g	
- Aceite de oliva 0,4º	20g	
- Calabacín	10g	
- Cebolla	10g	11g
- Patata	80g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Triturado de carne con verduras

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Carne de Ternera picada (pasada dos veces)	100g	
Patata	75g	84g
Judías verdes o similar	30g	
Zanahoria	50g	60.2g
Cebolla	20g	22.2g

Acelgas	15g	21.5g
Guisantes	15g	
Aceite de Oliva 0,4°	6g	
Caldo		

*\* El espeso se retirará parte del caldo antes de triturar y se añadirá 20g de patata de escamas.*

**NOMBRE DE LA RECETA:** Triturado de pollo y pavo con verduras

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Pollo o pavo deshuesado	100g	
Patata	75g	
Judías verdes o similar	35g	
Zanahoria	50g	
Cebolla	20g	
Champiñón	30g	
Aceite de Oliva 0,4°	6g	
Caldo		

*\* El espeso se retirará parte del caldo antes de triturar y se añadirá 20g de patata de escamas.*

**NOMBRE DE LA RECETA:** Triturado de jamón de cerdo con verduras  
Se puede realizar con jamon cocido siempre que sea sin sal

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Jamón de cerdo deshuesado y picado	100g	
Patata	75g	
Judías verdes o similar	35g	
Zanahoria	50g	
Cebolla	20g	
Calabacin	30g	
Aceite de Oliva 0,4°	6g	
Caldo		

*\* El espeso se retirará parte del caldo antes de triturar y se añadirá 20g de patata de escamas.*

**NOMBRE DE LA RECETA:** Triturado de pescado.

Si el calabacin se pela por completo no es necesario realizar el triturado astringente

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Filete de Merluza sin espinas	100g	
Patata	100g	
Zanahoria	50g	
Calabacin Sin piel	20g	
Aceite de Oliva 0,4°	6g	
Caldo		

*\* El espeso se retirará parte del caldo antes de triturar y se añadirá 20g de patata de escamas.*

**NOMBRE DE LA RECETA:** Triturado de huevo

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Huevo	100g	

Patata	100g
Arroz	15g
Zanahoria	10g
Aceite de Oliva 0,4°	6g
Caldo o agua	

*\* El espeso se retirará parte del caldo antes de triturar y se añadirá 20g de patata de escamas.*

**NOMBRE DE LA RECETA:** Triturado General de 1 Huevo (Natural)

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Huevo	55g	
Patata	150g	
Aceite de Oliva 0,4°	6g	
Caldo		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Triturados astringentes (Carne, Jamón, Pollo, Pavo)

**Cuando el 1º plato sea puré de zanahoria este triturado se hará solo con patata (cambiando la cantidad de zanahoria por patata)**

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Carne, Pollo, Pavo o Jamón	100g	
Patata	75g	
Zanahoria	75g	
Aceite de Oliva 0,4°	6g	
Caldo		

*\* El espeso se retirará parte del caldo antes de triturar y se añadirá 20g de patata de escamas.*

## **GUARNICIONES**

**NOMBRE DE LA RECETA:** Arroz Blanco

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Arroz	25g	
- Cebolla	5g	5,5g
- Aceite de oliva 0,4°	5g	
- limón y laurel.		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Calabacín rebozado

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Calabacín	50g	67,5g
- Harina de trigo	5g	
- Huevos	5g	5,6g
- Aceite de oliva 1º	5g	
- Leche entera		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Calabacín plancha

**INGREDIENTES:**

Calle Diego de León, 62  
28006 Madrid  
☐ Telf.: 91 520 22 00  
Fax: 91 520 11

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Calabacín	100g	135g
- Aceite de oliva 1º	10g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Champiñón salteado.

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Champiñón fresco	50g	65,7g
- Aceite de oliva 1º	5g	
- Vino Blanco	3ml	
- Ajo y perejil.		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Ensalada de lechuga

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Lechuga	100g	151,5g
- Aceite de oliva 0,4º	5g	
- Vinagre	2g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Ensalada de lechuga 100g y Tomate 100g.

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Lechuga	100g	151,5g
- Tomate	100g	106g
- Aceite de oliva 0,4º	10g	
- Vinagre	5g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Ensalada de tomate

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Tomate	100g	106g
- Aceite de oliva 0,4º	4g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Tomate asado

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Tomate	80g	85g
- Aceite de oliva 1º	3g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Guisantes Salteados

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Guisantes congelados	50g	
- Cebolla	5g	5,5g
- Aceite de oliva 1º	2g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Guisantes con zanahoria

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
----------	----------------------------	----------------------------

- Guisantes congelados	25g	
- Zanahoria	25g	
- Aceite de oliva 0,4°	2g	
- Cebolla	5g	5,5g

**NOMBRE DE LA RECETA:** Puré de patata

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Patata fresca	50g	
- Aceite de oliva 0,4°	5g	
- Caldo o Agua		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Puré de Manzana

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Patata fresca	50g	
- Manzana asada	40g	
- Aceite de Oliva	5g	
- Pimienta blanca.		
- Caldo o Agua		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Patatas asada 50g

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Patata fresca	50g	
- Aceite de oliva 1°	5g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Patatas fritas

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Patata fresca	100g	
- Aceite de oliva 1°	10g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Patatas fritas paja

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Patata fresca	100g	
- Aceite de oliva 1°	10g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Pimiento asado

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Pimiento verde fresco	100g	123,4g
- Aceite de oliva 1°	5g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Verduras

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Menestra	50g	
- Aceite de oliva 1°	2g	
- Ajo	1g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Zanahoria

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Zanahoria Torneada	50g	
- Aceite de oliva 1º	2g	
- Ajo	1g	

## **PRIMEROS PLATOS FRÍOS**

**NOMBRE DE LA RECETA:** Espárragos a la Vinagreta

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Espárragos enlatados	150g	
- Salsa Vinagreta	100g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Espárragos con Salsa Mahonesa

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Espárragos enlatados	150g	
- Salsa Mahonesa	30g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Ensalada de Arroz

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Arroz	60g	
- Zanahoria	25g	
- Pimiento verde fresco	25g	30,8g
- Tomate fresco	70g	74g
- Atún en aceite vegetal	20g	
- Aceite de oliva 0,4º	10g (incluyendo el del atún)	
- Vinagre	5c.c.	
- Orégano.		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Ensalada de caracolillos

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Caracolillos	60g	
- Pimiento verde fresco	20g	24,6g
- Pimiento rojo fresco	10g	12,3g
- Tomate fresco	70g	74,4g
- Zanahoria	25g	30,5g
- Cebolla	15g	16,6g
- Queso de Burgos	30g	
- Aceite de oliva 0,4º	10g	
- Vinagre	5c.c.	
- Albahaca		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Ensalada de tornillos



**INGREDIENTES:**

<b>Alimento</b>	<b>Cantidad (sin desperdicio)</b>	<b>Cantidad (con desperdicio)</b>
- Tornillos	60g	
- Jamón York o Pechuga de pavo	20g	
- Tomate fresco	70g	74g
- Maíz en grano	10g	
- Cebolla	10g	11g
- Zanahoria	20g	12g
-		
- Aceite de oliva 0,4º	10g	
- Zumo de limón	5c.c.	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Ensalada campera

**INGREDIENTES:**

<b>Alimento</b>	<b>Cantidad (sin desperdicio)</b>	<b>Cantidad (con desperdicio)</b>
- Patata	200g	
- Pimiento verde fresco	20g	24,6g
- Tomate fresco	70g	74,4g
- Atún en aceite vegetal	30g	
- Zanahoria	25g	30,5g
- Pepino	20g	25,9g
- Aceite de oliva 0,4º	10g	
- Vinagre	5c.c.	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Ensalada de la huerta

**INGREDIENTES:**

<b>Alimento</b>	<b>Cantidad (sin desperdicio)</b>	<b>Cantidad (con desperdicio)</b>
- Patata	100g	
- Espárragos blancos	20g	
- Lechuga	50g	75,7g
- Tomate fresco	60g	63,8g
- Cebolla	10g	11g
- Apio	10g	13,6g
- Aceitunas verdes	15g	
- Pimiento rojo fresco	10g	12,3g
- Pimiento verde fresco	10g	12,3g
- Aceite de oliva 0,4º	10g	
- Vinagre	5ml	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Ensaladilla Rusa

**INGREDIENTES:**

<b>Alimento</b>	<b>Cantidad (sin desperdicio)</b>	<b>Cantidad (con desperdicio)</b>
- Patata (congelado)	150g	
- Zanahoria (congelado)	20g	24,4g
- Guisantes congelados	10g	
- Judías verdes	20g	
- Atún en aceite vegetal	10g	
- Huevo	25g	28,4g
- Pepinillo	10g	
- Aceitunas verdes		10g
- Pimiento morrón (enlatado)	5g	
- Salsa mahonesa	15g	

**Dietas sin sal:**

- Patata	150g	
- Zanahoria	20g	24,4g
- Guisantes congelados	10g	
- Judías verdes	20g	
- Huevo	25g	28,4g
- Gambas peladas	10g	
- Salsa mahonesa	15g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Ensalada de judías blancas

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Judías blancas cocidas de bote	150g	
- Tomate fresco	30g	31,9g
- Cebolla	20g	22g
- Pimiento verde fresco	15g	18,5g
- Pimiento rojo fresco	15g	18,5g
- Zanahoria fresca	10g	12g
- Mejillones (congelados)	20g	
- Aceite de oliva 0,4°	15g	
- Vinagre	10c.c.	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Ensalada Mixta

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Tomate fresco	100g	106,3g
- Lechuga	110g	155g
- Espárragos blancos	20g	
- Aceitunas negras	5g	
- Aceitunas verdes	5g	
- Pepino	10g	12,9g
- Cebolla	10g	11g
- Atún en aceite vegetal	15g	
- Pimiento verde fresco	20g	24,6g
- Pimiento rojo fresco	20g	24,6g
- Huevo	25g	28,5g
- Aceite de oliva 0,4°	10g	
- Vinagre	5c.c.	

**Dietas sin sal:**

- No llevarán espárragos, aceitunas ni atún. En su lugar se aumentarán los siguientes ingredientes:
- |                         |     |       |
|-------------------------|-----|-------|
| - Pimiento verde fresco | 30g | 36,9g |
| - Pimiento rojo fresco  | 30g | 36,9g |
| - Pollo cocido          | 15g |       |

**NOMBRE DE LA RECETA:** Ensalada de Pimientos Rojos

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Pimientos Rojos frescos	250g	
Aceite de oliva 0,4°	10g	
Ajo	5g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Gazpacho

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Tomate muy maduro	60g	63,8g
- Cebolla	20g	22g
- Pimiento verde fresco	20g	24,6g
- Pepino	10g	12,9g
- Pan blanco	35g	
- Aceite de oliva 0,4°	10g	
- Vinagre	5c.c.	
- Ajo	3g	
- Agua y comino.		
- Espesante	8g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Salmorejo

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Miga de pan blanco	125g	
- Tomate natural maduro	170g	
- Aceite de oliva	12g	
- Huevo duro	5g	
- Vinagre de vino	5ml	
- Ajo	2g	
- Pimienta	0,1g	

## **SALSAS Y PRECOCINADOS**

**NOMBRE DE LA RECETA:** Berenjenas Rellenas de Carne

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Berenjena	150g	
Carne Picada de Cerdo	50g	
Carne Picada de Ternera	50g	
Cebolla	50g	
Pimiento Rojo	45g	
Salsa de Tomate Hospital	40g	
Aceite de Oliva 0'4°	5g	
Harina de Trigo	5g	
Leche Entera	100ml	
Queso rallado	5g	
Ajo		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Croquetas de Huevo

**INGREDIENTES CROQUETAS DE HUEVO:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Leche entera	200c.c.	
- Harina de trigo	20g	
- Mantequilla	10g	

- Aceite de oliva 0,4º 10g
  - Huevo 15g
  - Nuez moscada y pimienta blanca
  - Pan rallado 10g
- 17g

**NOMBRE DE LA RECETA:** Croquetas con salsa Italiana.

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Croquetas Comerciales	180g	
- Salsa de tomate	50g	
- Queso rallado	2g	
- Orégano.		
- Aceite	10g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Croquetas y Empanadillas.

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Croquetas Comerciales	100g	
- Empanadillas	80g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Lasaña Precocinada

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Lasaña Precocinada	150g	
- Salsa de Tomate	25g	
- Queso rallado	5g	
- Orégano		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Salsa mahonesa

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Huevo pasteurizado	20g	
- Aceite de oliva 0,4º	40g	
- Zumo de limón.	5ml	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Salsa vinagreta

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Aceite de oliva 0,4º	15g	
- Vinagre	5g	
- Cebolla	10g	11g.
- Pimiento rojo fresco	20g	24g
- Pepinillo	20g	
- Perejil		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Salsa de tomate 50g

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Tomate natural	50g	

- Aceite de oliva 0,4º 5g
- Cebolla 7.5g
- Zanahoria 7.5g
- Laurel
- Ajo 1g

**NOMBRE DE LA RECETA:** Salsa de Zanahoria

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Zanahoria Congelada en dados	40g	
- Cebolla	20g	
- Aceite de Oliva 0'4º	10g	
- Vino Blanco	10c.c.	
- Caldo		

## **POSTRES**

**NOMBRE DE LA RECETA:** Batido de flan

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Flan de vainilla	110g	
- Leche entera	40 ml	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Batido de natillas

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Natillas	140g	
- Leche entera	40 ml	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Manzana Asada

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Manzana Reineta	150g	178,5g
- Agua		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Batido de frutas en almíbar (Melocoton, Pera o Macedonia)

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Melocotón ó	150g	
- Pera ó		
- Macedonia		
- Almíbar	50 ml	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Batido Espeso de Melocotón, Macedonia ó Pera en almíbar o Batido sin jugo

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Melocotón en almíbar ó	150g	
Pera en almíbar ó		

Macedonia en almíbar

- Retirar por completo el almíbar que acompaña al melocotón y tritararlo bien para evitar la presencia de grumos.

## RECETAS PARA MENÚ DE NAVIDAD

**NOMBRE DE LA RECETA:** Consomé al Jerez (Presentación en Bol)

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Consomé (Igual a receta Pág.6)		
Rabo de Toro		
Jerez Seco		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Vichyssoise

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Puerro	50g	
Cebolla	20g	
Patata	90g	
Leche desnatada	10g	
Aceite Oliva 1º	2g	
Cebollino Ramilletes	5g	
Caldo marmita		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Crema de Calabaza con virutas de ibérico

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
- Calabaza	125g	
- Cebolla	75g	
- Zanahoria	25g	
- Puerro	25g	
- Patata	75g	
- Pimiento Verde	20g	
- Aceite de oliva	20g	
- Ajo.		

Para Presentación: Nata líquida y polv de jamón serrano.

**NOMBRE DE LA RECETA:** Salpicón de Marisco (Presentación en Barquilla Grande)

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
----------	----------------------------	----------------------------

Gambas Cocidas enteras	6 Unidades (30g)	64g
Langostinos Cocidos enteros	3 Unid. Medianos (30g)	64g
Colas de Rape	15g	
Mejillones	15g	
Pimiento Verde	10g	12g
Pimiento Rojo	10g	12g
Cebolla	25g	
Lechuga	100g	151,5g
Perejil		

**Salsa Vinagreta:**

Aceite de Oliva 0,4°	10g
Vinagre de Vino	5g

**NOMBRE DE LA RECETA:** Almejas a la Marinera (Presentación en barquilla grande)

**INGREDIENTES:**

<b>Alimento</b>	<b>Cantidad (sin desperdicio)</b>	<b>Cantidad (con desperdicio)</b>
Almejas	30g	200g
Cebolla	30g	33g
Harina de trigo	2g	
Vino blanco	15c.c.	
Tomate maduro	25g	26g
Aceite de Oliva 0,4°	5g	
Ajo	2g	
Ramillito hierbas, azafrán, cayena y pimienta blanca		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Berenjena Rellena c/Bechamel

**INGREDIENTES:**

<b>Alimento</b>	<b>Cantidad (sin desperdicio)</b>	<b>Cantidad (con desperdicio)</b>
Berenjena	250g	
Pimiento Verde	150g	
Pimiento Rojo	150g	
Cebolla	50g	
Bechamel Clarita	100g	
Ajo		
Margarina	5g	
Queso Rallado	5g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Boniato Asado

**INGREDIENTES:**

<b>Alimento</b>	<b>Cantidad (sin desperdicio)</b>	<b>Cantidad (con desperdicio)</b>
Boniato	120g	180g
Aceite de oliva 0,4°	5g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Canelones de Espinacas (presentación en plato)

**INGREDIENTES:**

<b>Alimento</b>	<b>Cantidad (sin desperdicio)</b>	<b>Cantidad (con desperdicio)</b>
Láminas de canelones	15g (3)	
Espinacas congeladas	200g	
Piñones	5g	
Salsa de tomate	15g	



Salsa bechamel clarita (según receta)	50g
Queso rallado	2g
Nuez de Margarina	10g
Aceite de oliva 0,4º	5g

**NOMBRE DE LA RECETA:** Sopa de Marisco Mediterránea (Presentación en Bol)

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Arroz	25g	
Colas de rape	25g	
Almejas	6g	42g
Gambas frescas o congeladas	20g	42g
Langostinos frescos o congelados	15g	30g
Cebolla	10g	
Zanahoria	10g	
Tomate maduro	10g	12g
Pimiento rojo para asar	8g	
Salsa de tomate	5g	
Aceite de oliva 0,4º	5g	
Champán seco		

Azafrán, apio, Ajo, laurel, perejil. En cantidades para aromatizar.  
Espinass y cabezas, sin agallas ni ojos, de pescado blanco.

**NOMBRE DE LA RECETA:** Babilla de Ternera con salsa bechamel (presentación en plato)

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Babilla de Ternera	125g	
Vino blanco	10c.c.	
Aceite de oliva	2g	
Bechamel Clarita Según receta	30g	
Caldo Blanco		
Harina de Maiz		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Cordero Asado c/patata asada (Presentación en plato)

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Cordero (pierna)	125g	180g
Aceite de Oliva 0,4º	10g	
Patata	100g	

Ajo, tomillo, grasa de cordero y vino blanco (opcional): para elaborar la infusión.

**NOMBRE DE LA RECETA:** Jamón Asado al Oporto

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Jamón (pata trasera deshuesada cruda)	125g	
Vino Oporto	20c.c.	
Aceite de Oliva 0,4º	10g	
Agua		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Solomillo de cerdo en salsa de Piña

**INGREDIENTES:**

<b>Alimento</b>	<b>Cantidad (sin desperdicio)</b>	<b>Cantidad (con desperdicio)</b>
Solomillo	200g	
Piña en conserva en su jugo	50g	
Jugo de piña	50ml	
Cebolla	8g	
Puerro	8g	
Aceite de Oliva 0,4°	5g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Solomillo de cerdo Asado al Oporto

**INGREDIENTES:**

<b>Alimento</b>	<b>Cantidad (sin desperdicio)</b>	<b>Cantidad (con desperdicio)</b>
Solomillo y/o jamón fresco	170g	
Vino Oporto	30c.c.	
Jugo de carne	50ml	
Pimienta		
Nuez moscada		
Romero y tomillo		
Canela en rama		
Salsa de soja (dietas con sal)		
Harina de maíz		
Aceite de Oliva 0,4°	10g	
Agua		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Langostinos Cocidos

**INGREDIENTES:**

<b>Alimento</b>	<b>Cantidad (sin desperdicio)</b>	<b>Cantidad (con desperdicio)</b>
Langostinos crudos congelados	6 unidades (120g)	255g
Limón y Laurel		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Langostinos c/mahonesa (Presentación en Barquilla grande)

**INGREDIENTES:**

<b>Alimento</b>	<b>Cantidad (sin desperdicio)</b>	<b>Cantidad (con desperdicio)</b>
Langostinos crudos congelados	6 unidades grandes (120g)	180g
Mahonesa	20g	
Laurel, Limón		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Lubina al Horno c/Setas (Presentación en Plato)

**INGREDIENTES:**

<b>Alimento</b>	<b>Cantidad (sin desperdicio)</b>	<b>Cantidad (con desperdicio)</b>
Lubina de ración	150g	230g
Aceite de oliva 0,4°		
Limón		
<b><u>Guarnición:</u></b>		
Setas Frescas	50g	66g
Aceite de Oliva 0,4°		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Merluza al Cava c/ Patata al vapor (Presentación en plato)

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Filete de Merluza con piel	150g	
Gambas	15g	
Almejas	15g	
Harina de trigo	2,5g	
Fumet de Pescado y marisco elaborado con Cava. Volumen aproximado 20c.c.		
Cebollino		

**Guarnición:** Patata al vapor

Patata torneada	50g
Perejil	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Carrileras de Ternera al Vino Tinto

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Carrilleras de Ternera	200g	
Cebolla	75g	
Puerro	75g	
Tomate Concasse	25g	
Harina de Trigo		
Pimienta Blanca		
Pimienton dulce		
Ajo, pimentón, orégano, pimienta blanca		
Brandy	20ml	
Vino Pedro Jimenez	60ml	
Caldo de Carne		
Aceite	10ml	
Patata Parisina	100g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Calabacín asado con setas (presentación en plato)

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Calabacín	200g	300g
Setas	100g	100g
Cebolla	10g	
Tomate Natural	5g	
Salsa Bechamel	20g	
Queso Rallado	Una pizca para Gratinado	
Margarina	Una nuez pequeña para el gratinado	
Ajo		
Aceite de Oliva	15g	
Vino	10c.c.	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Puré de Castañas

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Patata	50g.	
Castañas	1 unidad (10g)	
Leche entera	5ml	

Margarina 5-10g

**NOMBRE DE LA RECETA:** Ensalada de Escarola (Presentación en barquilla pequeña)

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Escarola	100g	156g
Aceitunas negras (adorno)	5g	10g
Aceite de oliva 0,4°	5g	
Vinagre de vino	2g	
Ajo		

**NOMBRE DE LA RECETA:** Manzana asada al Jerez (presentación en barquilla pequeña)

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Manzana Reineta	150g	178'5g
Agua		
Jerez Dulce	15c.c.	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Manzana asada al Licor (presentación en barquilla pequeña)

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Manzana Reineta	150g	178'5g
Agua		
.Moscatel dulce sin azúcar añadido	15cc	

# **MENU DE SEMANA**

## **SANTA**

**NOMBRE DE LA RECETA:** Potaje de Vigilia

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Garbanzos	40g	
Judías Blancas	10g	
Espinacas congeladas	25g	
Migas de bacalao salado	20g	
Cebolla	10g	
Huevo duro	15g	
Pan blanco		
Aceite de oliva 0,4°	5g	

Ajo, laurel, tomate natural triturado y pimentón.

Calle Diego de León, 62  
28006 Madrid  
☐ Telf.: 91 520 22 00  
Fax: 91 520 11

**NOMBRE DE LA RECETA:** Tortilla de atún con pimiento morrón

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Huevo Líquido pasteurizado	110g	
Atún en aceite vegetal	15g	
Pimiento morrón	5g	
Aceite de oliva 0,4°	5g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Torrija de leche

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Pan de torrija	50g	
Leche entera	100c.c.	
Huevo líquido pateurizado	10g	
Azúcar	20g	(10g para espolvorear)
Canela molida	2g	
Aceite de oliva	10g	

# **MENU DE SAN ISIDRO**

**NOMBRE DE LA RECETA:** Cocido Madrileño

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Garbanzos	50g	
Morcillo	50g	
Chorizo Cantinpalos	25g	
Panceta	25g	
Repollo	100/200g (Dietas diabéticas)	
Patata torneada	50g	
Zanahoria torneada congelada	50g	
Aceite de oliva 0,4°	5g	
Fideos de cabello de angel	25g	
Ajo, huesos de ternera (rodilla y caña), codillos de jamón, gallina, manos de cerdo saladas.		

# OTRAS RECETAS

**NOMBRE DE LA RECETA:** Sandwich Mixto

**INGREDIENTES:**

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Pan de Molde	2 rebanadas (50g)	
Jamón York loncheado	40g	
Queso en Lonchas	20g	
Margarina vegetal	10g	

**NOMBRE DE LA RECETA:** Papilla de cereales de 20g y 30g.

**INGREDIENTES:** Papilla de cereales de 20g

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Leche de Vaca entera Pasteurizada	200 c.c.	
Papilla de Cereales	20g	

**INGREDIENTES:** Papilla de cereales de 30g

Alimento	Cantidad (sin desperdicio)	Cantidad (con desperdicio)
Leche de Vaca entera Pasteurizada	250 c.c.	
Papilla de Cereales	30g	

## ANEXO IV

# CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS

## GRUPO I CARNES FRESCAS Y HUEVOS

Nº DE ORD.	ARTICULO	CATEGORIA/CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Carcasas de pollo		Limpas de grasa y vísceras
2	Codillos de Jamón	Tercera	Textura compacta con hueso y piel
3	Conejo	Primera	Fresco y troceado. Limpio de vísceras y cabeza
4	Cuartos traseros de pollo	Primera	Peso ración 275-340g unidad. Exento de roturas de huesos o magulladuras. Piel desprovista de plumas y cañamones. Carne no viscosa.
5	Escalopines de ternera (Máximo 3 años)	Primera	Unidad de 60g. Procedentes de la cadera, tapa y babilla. Corte perpendicular a la fibra. Limpio de Nervio.
6	Filetes de ternera	Primera	Cadera, tapa y babilla de $\pm 125$ g. Corte perpendicular a la fibra. Limpio de nervio.
7	Filetes de pollo	Primera	Contramuslo de $\pm 125$ g. Limpios de huesos y piel. Exenta de magulladuras Presentados en modo compacto
8	Filetes de pollo	Primera	Pechuga de $\pm 125$ g. Limpios de huesos y piel. Exenta de magulladuras
9	Pechuga cocida de pavo	Primera	Deshuesado, sin cartílagos, tendones, ligamentos sueltos, piel y grasa. <b>Sin Sal.</b> <b>Sin gluten ni lactosa</b>
10	Gallinas	Primera	Sin manchas en la piel ni roturas de huesos. Desprovistos de plumas y cañamones. Peso de 2 a 3 kg
11	Huevos	Clase M	De 53 a 65g
12	Jamón Cocido	Primera	Procedente del jamón entero, fresco, deshuesado, sin cartílagos, tendones, ligamentos sueltos, piel y grasa. <b>Sin Sal/con sal</b> <b>Sin gluten ni lactosa</b>
13	Jamón Serrano Curado Sin Hueso	Primera	Pierna trasera de cerdo, sometida a la acción prolongada del cloruro sódico, secada y curada al menos un 33%. Desprovista de los huesos de caña y cadera. Curación mínima 10 meses. Deberá llevar grabado el sello de la semana de comienzo de la salazón. Envasado al vacío
14	Lacón Fresco		Procedentes de paletillas de cerdo frescos
15	Rabo de toro	Primera	
16	Filetes de Pavo	Primera	Pechugas de pavo frescas fileteadas. De $\pm 125$ g
17	Salchichón	Extra	Embutido, S/Gluten en piezas de 1,50 kg aprox.
18	Chorizo	Extra	Embutido, S/ Gluten en piezas de 1,50 kg aprox.
19	Babilla de ternera	Primera	Entera Textura compacta. Limpia de huesos y ternillas. Porcentaje admitido de grasas 1%



20	Cinta de Lomo	Extra	Lomo deshuesado con cordón. Desprovisto de grasa y sebos innecesarios
21	Huesos de Ternera	Congelados	Rodilla y caña
22	Jamón de Cerdo	Primera	Picada. Limpio de nervios, tendones y cartílagos
23	Magro de cerdo	primera	Troceado de aguja de tamaño uniforme.
24	Solomillo cerdo	Primera	Fresco
25	Redondo de Ternera	Primera	Entera, textura compacta, limpia.
26	Morcillo de añejo	Primera	Procedente de cuartos traseros.
27	Ragout, Añejo de 2ª	Segunda	Limpia de huesos y ternillas. Porcentaje de grasa admitido 20%
28	Panceta	Primera	Tocino entreverado fresco.
29	Pierna de Cordero Lechal	Primera	Ración $\pm 180$ g. Textura compacta, color blanco. Porcentaje de grasa admitido 1%
30	Carrilleras de ternera	Extra	Fresco

## **GRUPO III FRUTAS, VERDURAS Y FRUTOS SECOS**

N.º DE ORD.	ARTÍCULO	CATEGORÍA/CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Aceitunas		Verdes y Negras. Con hueso. Garrafas de 5 kg
2	Acelgas de penca	Primera	Beta vulgaris. Var. cicla
3	Ajetes	Extra	
4	Ajos	Primera	Calibre mínimo 30mm. En cabeza con tallo cortado
5	Albaricoques	Primera	Calibre 49-54mm
6	Almendras		Crudas y peladas
7	Apio	Primera	
8	Berenjenas	Primera	De 300 a 400 g
9	Calabaza	Primera	No congelada.
10	Calabacín	Primera	
11	Castañas		Peladas
12	Cebollas	Primera	
13	Cerezas	Extra	Calibre mínimo 17mm
14	Ciruelas	Primera	Negras o Amarillas
15	Champiñón Fresco	Primera	
16	Escarola	Primera	
18	Fresquillas	Extra	Calibre A 67-80mm
19	Grelos	Primera	
20	Kiwis	Primera	
21	Laurel		
22	Lechugas	Primera	Iceberg.
23	Limonos	Primera	Calibre mínimo 45mm
24	Mandarina	Primera	Clementina Calibre 1-x (63-74mm)
25	Manzana	Primera	Golden, Starky y reineta calibre 75-80
26	Melocotón	Extra	Calibre A 75-80mm
27	Melón	Primera	Peso aproximado 2Kg
28	Nabos	Extra	
29	Naranjas de Mesa	Primera	Calibre N.º 4, mínimo 53mm.
30	Naranjas de Zumo	Primera	
31	Nectarinas	Extra	Calibre A

32	Patata entera	Primera	Entera Calibre 45-80mm. Para asar calibre inferior.
33	Patata pelada	Primera	Entera pelada. Calibre 45-80 mm. Para asar calibre inferior
34	Paraguayas	Primera	
35	Pepinos	Primera	Diámetro 4-7cm. Peso mínimo 180g
36	Peras	Primera	De agua: Calibre 60-65mm; Parquesana: 80-85mm; Limonera y de San Juan
37	Perejil		
38	Pimientos verdes	Primera	
39	Pimientos rojos	Primera	
40	Piña Fresca	Primera	
41	Piñones		Pelados
42	Plátanos	Extra	Longitud mín. 14cm. Calibre mínimo 29mm.
43	Puerros	Primera	Parte blanca debe tener 1/3 de la longitud total
44	Rabanitos	Primera	
45	Repollo	Primera	
46	Sandía	Primera	Peso medio aproximado 4 kg
47	Setas	Extra	
48	Tomates ensalada	Extra	
49	Tomate para asar	Extra	Peso aproximado 90g/unidad
50	Tomillo	Primera	
51	Uvas Blancas	Primera	
52	Uvas Blancas	Primera	Envasadas en paquetes de 12 uvas
53	Zanahorias	Primera	20-40cm

**Todas las frutas en su punto óptimo de maduración**

## **GRUPO IV PESCADOS FRESCOS**

N.º DE ORD.	ARTÍCULO	CATEGORÍA/CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Almejas	Primera	(Tapes semidecussatus)
2	Atún	Primera	(Thunnus thynnus Sin ventresca. Limpio y filetado $\pm 150g$
3	Boquerón	Primera	(Engraulis encrasicolus )10-17cm. Peso 50-90g. Eviscerado, limpio y sin la cabeza.
4	Bacaladilla	Primera	(Micromesistius poutassou.) +/- 15 cm.Eviscerado.
5	Cangrejo de mar	Primera	Vivo
6	Caballa	Primera	(Escomber escombrus)+/-20cm. Eviscerada, limpia con aletas recortadas y sin cabeza, peso $\pm 150g$
7	chirlas		
8	Dorada		Sparus aurata de ración $\pm 230g$
9	Lubina		(Dicentrarchus labrax) De ración $\pm 230g$
10	Salmón		Salmon salar. Procedencia atlántico. Peso +/- 180 g
11	Sardinias	Primera	(Sardina pilchardus) Fileteada. 75-80g en limpio y crudo. Parrocha en temporada
12	Trucha de ración	Primera	(Oncorhynchus mykiss)Eviscerada, limpia con aletas recortadas y sin cabeza, peso entre 150-180g
13	Trucha Fileteada	Primera	(Oncorhynchus mykiss )Eviscerada, limpia con aletas recortadas y sin cabeza, peso $\pm 150g$

## **GRUPO V PESCADOS CONGELADOS**

N.º DE ORD.	ARTÍCULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Atún	Primera	Sin ventresca. Limpio y fileteado $\pm 150$ g (Thunnus thynnus Sin ventresca. Limpio y fileteado $\pm 150$ g
2	Filete abadejo	extra	(Pollachius Pollachius)Peso +/-150 g- 20-25% glaseado. Filetes
3	Bacalao	Extra	(Gadus morhua-Gadidae) Lomos en su punto de sal
4	Bacalao	Segunda	Salado desmigado.
5	Cabezas de rape y mero		
6	Calamar tubo prensado	Primera	(Loligo spp)0-5% glaseo. Eviscerado y limpio. En anillas
7	Calamar	Nº4	(Loligo spp)Eviscerado y limpio.
8	Carbonero		(Pollachius Virens ), Filete con piel en su punto de sal
9	Carne de mejillones		Desconchado y limpio.
10	Cazón	Primera	Galeorhinus galeus) presentado en trozos, (no tacos), sin piel. Peso ración +/- 150 g
11	Chirlas	Primera	(Venus gallina)
12	Espinas de pescado		
13	Dorada		Sparus aurata fileteada sin piel origen atlántico norte
14	Fletan		Reinhardtius hyppoglossoides, filetes de fletan negro sin piel
15	Fogonero/carbonero	Primera	(Pollanchius virens) fileteado sin piel ni espinas.- +/- 150 g.
16	Gamba arrocera	Calibre nº 3	0% glaseado
17	Gamba Pelada	Gamba Pelada	Calibre 70/90 20% de glaseo
18	Hoki		Macruronus novaezelandiae sin piel y sin espinas
19	Lampuga		Coryphaena hippurus ,Suprema de Lampuga con piel
20	Langostinos	Extra	Calibre 60/70.
21	Langostinos	Primera	Colas de langostino peladas.
22	Atún		Thunnus obesus, Suprema de atún sin piel y sin espinas
23	Limanda	Extra	Pleuronectes ferruginea
24	Merluza filetes	Extra	Merluccius spp.-En filetes. Env individualmente. Peso +- 130-160 g
25	Pargo		(Lutjanus malabaricus), Supremas de Pargo con piel
26	Perca		Lates niloticus filetes de 500-1000 gr.
27	Pez platino oriental		Neo salanx tangkahkeii taillensis,5-7 cm
28	Rape		(Lophius americanus), filete de rape americano sin piel

**El gramaje será el obtenido una vez terminado el proceso de descongelación**

## **GRUPO VI CONGELADOS: VERDURAS, Y PRECOCINADOS**

N.º DE ORD.	ARTÍCULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Acelgas de penca	Extra	Beta vulgaris.-Var. cicla
2	Brócoli	Extra	
3	Coliflor	Extra	

4	Croquetas		De Pollo con trozos
5	Ensaladilla vegetal	Extra	
6	Empanadillas		De atún con tomate
7	Espinacas	Extra	En forma de Bolas.
8	Guisantes	Primera	
9	Judías Verdes	Extra	
10	Lasaña o canelones de carne o pescado	Extra	Caja de 12 unidades. Peso de ración $\pm 150$ g. Con Sal y Sin Sal
11	Maíz	Primera	En granos.
12	Menestra de verduras	Extra	
13	Zanahoria	Extra	Cortada en dados
14	Zanahoria Baby	Extra	

## **GRUPO VII LACTEOS, PAN Y BOLLERÍA**

N.º DE ORD.	ARTÍCULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Arroz con leche		Tarrina. Peso $\pm 140$ g.
2	Leche sin lactosa		UHT brik de 1 litro
3	Flan de vainilla		Tarrina. Peso $\pm 110$ g.
4	Helados		Copitas de ración peso $\pm 100$ ml. Sabores Nata, fresa o vainilla.
5	Leche desnatada		UHT brik de 1 litro.
6	Leche entera		UHT brik de 10 litros y UHT en brik de 1 litro
7	Leche de Soja		Brik de 1 litro.
8	Magdalenas		Envase individual de 40g. No aceite animal ni vegetal de coco y palma.
9	Mantequilla		Bloque de 1 kg
10	Mazapán	Extra	Figuritas envasadas individualmente.
11	Mousse de Chocolate		Tarrina de $\pm 80$ g.
12	Mouse de Yogur		Tarrina 100-150gr. Sabores natural, limón y fresa.
13	Nata en spray		
14	Natillas		Tarrina de sabor vainilla y chocolate. Peso $\pm 140$ g.
15	Pan		En barritas o alcachofas de 70g Con sal y Sin sal. Envasadas individualmente.
16	Pan integral		En barrita o forma alcachofa de unos 50 gr envasada individualmente.
17	Pan Molde		Paquetes de 1kg Rebanada peso 25g. Sin Lactosa.
18	Pan Molde Integral		Rebanadas de 25g.
19	Pan rallado		
20	Roscón de Reyes		
21	Queso de Burgos		Sin Sal. De 2 kg aproximadamente. Envasados individualmente con un peso $\pm 70$ g también sin sal.
22	Queso Manchego Semicurado		
23	Queso Rallado		Tipo Emmental
24	Queso porciones		Cajitas. MG. Mínimo 45%.
25	Queso Lonchas		Para sándwich. Envasado en lonchas individuales.
26	Bandeja Turrón		Bandeja de dulces variados para 1 ración con 1 botellín.
27	Bandeja Turrón Blando		Bandeja de dulces variados de fácil masticación para 1 ración

28	Bandeja Turrón Diabético		Bandeja de dulces variados Sin azúcar apto para diabéticos para 1 ración
29	Yogur		Tarrina: natural, sabores y con trozos de fruta Tarrina desnatados: natural, sabor edulcorado. Peso $\pm 120$ g
30	Yogur Líquido		Peso $\pm 180$ g. Sabores. Natural azucarado. Desnatado edulcorado.
31	Tarrina de tomate		Tomate natural triturado

## **GRUPO VIII PRODUCTOS APTOS PARA PACIENTES SIN GLUTEN**

Todos los artículos llevarán el sello de la FACE.

N.º DE ORD.	ARTÍCULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Galletas		Sin Gluten Ni Lactosa
2	Pan sin gluten		Sin Gluten Ni Lactosa
3	Pastas		Sin Gluten Ni lactosa. Fideos, lluvia, macarrones, espaguetis.
4	Postres Lácteos de la casa comercial Danone		Arroz con leche, yogures, flan
5	Turrones		Marca comercial: La Bruja o El Lobo.

## **GRUPO IX PRODUCTOS NO PERECEDEROS**

N.º DE ORD.	ARTÍCULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Aceite de Oliva Virgen Extra	Extra	1º en garrafas de 5 litros.
2	Aceite de Oliva Virgen Extra	Extra	0,4º en garrafas de 5 litros.
3	Aceite Oliva Virgen	Extra	Monodosis
3	Atún en conserva		En aceite en vegetal. Latas de 1 kg
4	Arroz	Extra	Bolsas de 1 o de 5 kg.
5	Arroz Basmati	Primera	Bolsas de 1 o de 5 kg.
6	Azafrán		
7	Azúcar	Primera	Blanca. Sobres de <b>10 g</b> con anagrama del Hospital.
8	Azúcar	Primera	Paquetes de 1 kg
9	Café soluble normal		Sobres de 2g.
10	Café soluble descafeinado		Sobres de 2g.
11	Cacao en polvo azucarado		Sobres de 15-20 g.

12	Canela		En rama y Molida.
13	Canelones		Laminas en paquetes de 10-12 láminas.
14	Cereales instantaneos adultos con disfagia		Exentos de azucares añadidos, con fibra Caja de 600 g. Sabores: 8 Cereales con miel y Multifrutas. Sin colorantes ni conservantes.
15	Cerveza Rubia		Botellas de 1 Litro.
16	Cava seco		Botellas de 1 Litro.
17	Champiñón en conserva	Primera	Laminado. Latas de 2 kg
18	Chocolate		En forma de virutas.
19	Clavo		En grano. Bote de 1 kg
20	Colorante artificial		Botes de 1 kg
21	Cominos en grano		
22	Dulce de Membrillo	Primera	Porciones de $\pm 20g$
23	Edulcorante		En polvo. Composición: Ciclamato o Aspartamo.
24	Eneldo		Fresco.
25	Espárragos Blancos	Extra	Enlatados. Latas de $\pm 2,5$ kg
26	Galletas tostadas	Extra	Tipo "María". Paquete de 25g sin grasas animales, aceites de coco y/o palma. Envasadas en paquetes de 4 ó 5 unidades, por paquete, mínimo.
27	Garbanzos	Extra	Castellano.
28	Gelatina		Neutra y de sabores variados. envasada 125g
29	Harina de Garbanzo	Extra	
30	Harina de Avena	Extra	
31	Harina de Maíz	Extra	Sin gluten ni trazas.
32	Harina de Trigo	Extra	Saco de 25 kg
33	Huevo líquido		Huevo líquido pasteurizado envase litro
34	Huevo yema		Yema de huevo líquida pasteurizada envase litro
35	Jerez		Dulce y Seco.
36	Judías Blancas	Extra	
37	Judías Pintas	Extra	
38	Judías Pochas	Extra	Botes de $\pm 2,5$ kg
39	Lentejas	Extra	
40	Macedonia de Frutas en almíbar	Extra	Latas de $\pm 3$ kg
41	Manzanilla		Infusiones de 1,3 g
42	Melocotón en almíbar	Extra	Latas de $\pm 3$ kg Mitades de peso mínimo de 55g.
43	Mermelada	Extra	Porciones de 20-25 g s/azúcar para diabéticos. Sabores variados.
44	Mermelada	Extra	Porciones de 25g; sabores variados.
45	Mosto		Envase de 1 litro
46	Flan de frutas		Manzana-Vainilla. Libre de lactosa, sin colorantes ni conservantes, tarrinas de 100 gr.
47	Nuez moscada		En polvo. Bote de 1 kg
48	Ñoras Secas	Primera	
49	Orégano		
50	Pan Tostado		Paquete de 15g. Con sal y Sin sal.
51	Pastas		Tipos: lluvia, estrella, letras, fideo cabellín, fideuá, tornillos, caracolillos, macarrones, espaguetis y tallarines. Envases de $\pm 5-10$ Kg
52	Pepinillos en vinagre	Segunda	
53	Pera en almíbar	Extra	Latas de $\pm 3$ kg Mitades de peso mínimo de 55g.
54	Pimentón dulce		Envase de 1kg
55	Pimienta Blanca		Botes de 1 kg
56	Pimiento Morrón	Primera	Entero pelado. Latas de $\pm 3$ kg
57	Poleo		Infusión de 1,3 g

58	Puré de patata		En escamas. Sacos de 15 kg
59	Sal fina		Yodada. Sacos de 25 kg
60	Sal fina		Sobres monodosis de 1g.
61	Sirope de Caramelo		
62	Té		Infusión de 1,3g
63	Tila		Infusión de 1,3g
64	Tomate en conserva	Primera	Natural Triturado. Latas de $\pm$ 4kg
65	Vinagre de vino		En sobres de 5 – 10 ml.
65 bis	Vinagre de vino		En garrafas de $\pm$ 5 litros
66	Vino Blanco		Brik de 1 litro
67	Vino Blanco seco		
68	Vino Oporto		
69	Vino tinto dulce Tipo Pedro Ximénez		
70	Vino Tinto		Brik de 1 litro
71	Zumos		En Brik de 1 litro. Sabores: piña, manzana, melocotón y naranja, sin azúcares añadidos.
72	Zumos		En Brik de 200c.c. Sabores: piña, manzana, melocotón y naranja, sin azúcares añadidos.
73	Puré de frutas		Sabores: pera, manzana, melocotón-manzana, macedonia, sin azúcares añadidos ni conservantes ni colorantes y en envases de 100 gr. Aptos para pacientes con disfagia
74	Puré de frutas		Manzana plátano sin azúcares añadidos, conservantes ni colorantes; envases de 100 gr.
75	Curri		En polvo,



## ANEXO V

### CÓDIGO DE DIETAS

Grupo B: Basales		Grupo D: Trastornos Digestivos	
B0	Dieta Ingreso	D1	Dieta ovolactofarinácea (fases 1-2)
B1	Basal (2.600kcal) / MENU OPCIONAL	D2	Fácil digestión y masticación (2200 kcal)
B2	Basal ovolacteovegetariana (2.500 kcal)	D2D	Fácil digestión y masticación Diabético (1.600 kcal)
B3	Basal musulmán (2.600kcal)	D2TR	Fácil digestión triturada (2200 kcal)
<b>Grupo C: Modificación de consistencia y textura</b>		D2TRD	Fácil digestión triturada diabética (1.600 kcal)
C1B	Dieta para beber de 1600 kcal, 6 tomas	D3	Baja en residuos (astringente, 2100 kcal)
C2B	Dieta para beber de 2000 kcal, 6 tomas	D3D	Baja en residuos diabética (astringente, 1.600 kcal)
C5	Dieta semilíquida fría(1.550 kcal)	D3TR	Baja en residuos triturada (astringente, 1.800 kcal)
C6	Basal triturada (2000 kcal)	D3TRD	Baja en residuos trit. diabética (astringente,1.600 kcal)
<b>Disfagia – Orofaringea (líquido incorporado progresivamente)</b>		D4C	Toler. prog. post-cirug. digestiva baja: colectomía (fases 0-4)
C7	Basal todo triturado pastosa (consistencia pudding) 1.700kcal	D4G	Toler. prog. post-cirug. digestiva gastroduodenal (fases 0-4)
C7D	Basal todo trit. pastosa diabético (consist. pudding) 1.600kcal	D5	Tolerancia progresiva post-pancreatitis (Fases 0-5)
C8	Basal todo triturado (consistencia néctar) 2.000 kcal	D7	Baja en grasas-biliopancreática (2000 kcal)
C8D	Basal todo triturado diabético (consistencia néctar) 1.600kcal	D7D	Baja en grasas-biliopancreática diabética (1.600 kcal)
C9	Dieta basal semisólida (2.100 kcal)	D7TR	Baja en grasas-biliopancreática triturada (1.850 kcal)
C9D	Dieta diabético semisólida (1.600kcal)	D7TRD	Baja en grasas-biliopancreática trit. diabética (1.500 kcal)
C10	Dieta basal fácil deglución (2.300 kcal)	D8	Hepatopatía encefalopática (2000 kcal; 40g proteínas)
C10D	Dieta diabética fácil deglución (2.000 kcal)	D8D	Hepatopatía encef. diabética (1.500 kcal; 40g proteínas)
C11	Basal fácil masticación (2.400 kcal)	D8TR	Hepatopatía encef. Triturada (1.800 kcal; 40g proteínas)
<b>Grupo M: Enfermedades metabólicas</b>		D8TRD	Hepatopatía encef. tr diabética (1.500 kcal; 40g proteínas)
M1	Baja grasas sat. y colesterol (Riesgo cardiovasc. 2000kc.)	D9	Exenta en gluten (2400 kcal)
M1TR	Baja grasas sat. y colesterol tr (Riesgo cardiovasc.; 1.800kcal)	D10	Fibrosis Quística (3500kcal)
M3	2.300kcal (diabetes) 5 tomas	D11	Rica en fibra (Basal 33g de fibra;2300kcal)
M5	1800 kcal (diabetes) 5 tomas	D11D	Rica en fibra (Diabético 35g de fibra;2200kcal)
M6	1800 kcal (diabetes) 5 tomas fácil masticación	<b>Grupo P: Pruebas diagnósticas</b>	
M7	1500 kcal (diabetes) 5 tomas	P1	Enema opaco, urografía e Hidrógeno-metano expirado; 600kcal
M8	1500 kcal (diabetes) 5 tomas fácil masticación	P2	Líquidos sin residuos (Suplementada, 1.500 kcal)
M8TR	1500 kcal, (diabetes) 5 tomas triturada	<b>Grupo R: Respiratorio</b>	
M9	1300 kcal (diabetes) 5 tomas	R1	Epoc reagudizado –1700 kcal (bronquitis)
M10	1000 kcal (diabetes) 5 tomas	R2	Epoc reagudizado –1900 kcal (enfisema)
M12	Baja en purinas: gota, hiperuricemia... (2.000 kcal)	<b>Grupo N: Nefropatías</b>	
<b>Grupo O: Oncológicos e inmunodeprimidos</b>		kcal Prot K Na P	
O1	Dieta opcional sin crudos (para TMO)	N1	I. Renal Sin Diálisis 1800 66g 55 58 800mg
O2	Dieta opcional (oncología, HIV y otorrino)	N1TR	I. Renal Sin Diálisis Tr.1640 57g 86 28 823mg
ES	Dietas personalizadas interconsulta a dietética:	N1D	I. Renal S/Diálisis Diab. 1600 66g 54 58 780mg
Indicar como observación de la dieta:		N1TRD	I. Renal S/Diálisis Diab Tr 1500 58g 90 28 906mg
- IMAO, catecolaminas, alergias, intolerancias, fenilcetonuria, EICH, etc.		N2	Diálisis Basal 2000 68g 63 74 1010mg
		N2TR	Diálisis Basal Tr 1760 64g 90 27 1031mg
		N2D	Diálisis Diabético 1900 78g 64 73 1058mg
		N2TRD	Diálisis Diabético Tr 1660 65g 94 28 1113mg

## **ANEXO VI**

### **MENUS DE NAVIDAD, VIERNES SANTO Y SAN ISIDRO**

**(Ver anexoIII).-RECETARIO**

## **ANEXO VII**

### **DESAYUNOS DE VERANO/ INVIERNO (INCLUIDAS DIETAS CON TOMA DE MEDIA MAÑANA)**

<b>B1, B3</b>	Café; leche entera 200c.c.; Azúcar 16g; Pan 70g; Aceite de Oliva 10ml; Tomate rallado 20g Menús Especiales: 2 mayo Churros, San Isidro, Rosquillas, T.Santos: Buñuelos
<b>B2</b>	Café; leche entera 200; Azúcar 16g (2 sobres); Pan 70g; Aceite Oliva 10ml, Fruta 150g. <b>Media Mañana:</b> Yogur sabor
<b>C1B</b>	Papilla de Cereales (adultos) 20g con leche entera 200c.c. <b>Media Mañana:</b> Yogur Líquido Desnatado.
<b>C2B</b>	Batido Líquido de leche entera 200c.c. con galletas 50g y azúcar 8g. <b>Media Mañana:</b> Yogur Líquido.
<b>C5</b>	Colacao (18g) c/Leche entera fría 200c.c. y azúcar 8g; Zumo de Brick 200c.c. <b>Media Mañana:</b> Yogur Líquido.
<b>C6</b>	Café; Leche entera 200c.c.; Azúcar 8g; Galletas “Tipo María” 50g; Mermelada 25g.
<b>C7</b>	Maizena Espesa (leche entera 200 c.c.; harina de maíz 30g y azúcar 10g)
<b>C7D</b>	Maizena Espesa (leche entera 200c.c.; harina de maíz 30g y edulcorante).
<b>C8</b>	Batido Cremoso de Leche entera 200c.c. con galletas 50g y azúcar 8g. <b>Media Mañana:</b> Yogur de Sabor
<b>C8D</b>	Papilla Cereales (adultos) 30g con leche entera 250c.c.
<b>C9</b>	Batido Cremoso de Leche entera 200c.c. con galletas 50g y azúcar 8g.
<b>C9D</b>	Papilla Cereales (adultos) 30g con leche entera 250c.c.
<b>C10</b>	Café; Leche entera 200c.c.; Azúcar 8g; Galletas “Tipo María” 50g.
<b>C10D</b>	Café; Leche entera 200c.c.; Edulcorante; Pan 70g; Aceite de Oliva 10ml.
<b>C11</b>	Café; Leche entera 200c.c.; Azúcar 16g (2 sobres); Pan Molde 50g; Aceite de Oliva 10ml.
<b>D1FASE1</b>	Leche Fría Entera; Edulcorante.
<b>D1FASE2</b>	Leche entera 200 c.c.; Descafeinado, Azúcar 8g; Galletas tipo “María” 50g. <b>Media Mañana:</b> Yogur Sabor.
<b>D2</b>	Leche entera 200 c.c.; Descafeinado; Azúcar 8g; Pan de Molde 50g.; Mermelada 25g.
<b>D2D</b>	Descafeinado; Leche entera 200c.c.; edulcorante; Pan molde 50g; Aceite de Oliva 10ml.
<b>D2Tr</b>	Leche entera 200 c.c.; Descafeinado; Azúcar 8g; Galletas tipo “María” 50g; Mermelada 25g.
<b>D2TRD</b>	Descafeinado; Leche entera 200c.c.; edulcorante, pan molde 50g; Aceite de Oliva 10ml.
<b>D3</b>	Té; Edulcorante; Pan 70g; Dulce de Membrillo 60g; Yogur natural 125g c/Edulcorante.
<b>D3D</b>	Té; edulcorante; Molde 50g; Queso de Burgos 100g.

<b>D3Tr</b>	Té; Edulcorante; Pan de molde 50g; Yogur natural 125g c/ Edulcorante; Dulce de Membrillo 60g.
<b>D3TRD</b>	Té; edulcorante; Molde 50g; Queso de Burgos 100g.
<b>D4CF0, F1</b>	Manzanilla 200 c.c.; Edulcorante.
<b>D4CF2</b>	Manzanilla 200 c.c.; Edulcorante, Biscotes 30g.; Queso Burgos 50g. <b>Media Mañana:</b> Yogur desnatado.
<b>D4CF3</b>	Leche desnatada; Edulcorante; Biscotes 30g; <b>Media Mañana:</b> Yogur desnatado
<b>D4CF4</b>	Leche entera 200 c.c.; Descafeinado; Azúcar 8g; Galletas tipo “María; 25g. <b>Media Mañana:</b> Biscotes 15g; Pechuga de Pavo 20g.
<b>D4GF0, F1</b>	Manzanilla 200c.c.; Edulcorante.
<b>D4GF2</b>	Manzanilla 200c.c. edulcorante; Biscotes 15g. <b>Media Mañana:</b> Puré de Frutas Manzana.
<b>D4GF3</b>	Manzanilla 200c.c. edulcorante; Biscotes 15g. <b>Media Mañana:</b> Biscote 15g con queso de Burgos 50g.
<b>D4GF4</b>	Descafeinado; Leche desnatada 200c.c.; Azúcar 8g; Galletas 25g. <b>Media Mañana:</b> Biscote 15g con Queso de Burgos 50g.
<b>D5F0, 1</b>	Manzanilla 200 c.c.; Edulcorante.
<b>D5F2</b>	Manzanilla 200 c.c.; Edulcorante; Biscotes 15g. <b>Media Mañana:</b> Zumo no ácido 200 c.c.
<b>D5f3</b>	Manzanilla 200 c.c.; Edulcorante; Biscotes 30g. <b>Media Mañana:</b> Zumo no ácido 200 c.c.
<b>D5f4</b>	Leche desnatada 200 c.c.; Azúcar 8g.; Biscotes 30g. <b>Media Mañana:</b> Zumo no ácido 200 c.c.
<b>D5f5</b>	Leche desnatada 200 c/c; Azúcar 8g; Biscotes 30g. <b>Media Mañana:</b> Puré de Frutas Manzana 100g.
<b>D7</b>	Leche desnatada 200 c.c.; Descafeinado; Azúcar 8g; Pan 70g; Mermelada 25g.
<b>D7D</b>	Leche desnatada 200 c.c.; Descafeinado; Edulcorante; Biscotes 30g; Aceite de Oliva 10ml. Puré fruta manzana 100g.
<b>D7Tr</b>	Leche desnatada 200 c.c.; Descafeinado; Azúcar 8g; Galletas tipo “María” 50g.; Mermelada 25g.
<b>D7TRD</b>	Leche desnatada 200 c.c.; Descafeinado; Edulcorante; Molde 50g.; Aceite de Oliva 10ml.
<b>D8, D8TR</b>	Manzanilla 200 c.c.; Azúcar 8g; Galletas tipo “María” 50g; Mermelada 50g.
<b>D8D</b>	Manzanilla 200 c.c.; Edulcorante; Molde integral 50g.; Aceite de Oliva 10ml.
<b>D8TRD</b>	Café; Leche entera 100 c/c; Edulc.; Molde integral 50g.; Aceite de Oliva 10ml; Puré fruta manzana
<b>D9</b>	Leche entera 200 c/c; Café; Azúcar 16g (2 sobres); Pan <u>sin gluten</u> 70g; Aceite de oliva 10ml.
<b>D10</b>	Leche entera 200 c/c; Café; Azúcar 16g (2 sobres); Pan 70g; Aceite de oliva 20g. <b>Media Mañana:</b> Bocadillo de fiambre (alternar fiambre).
<b>D11</b>	Café; Leche entera 200cc.; azúcar 16g (2 sobres); Molde Integral 50g; aceite oliva 10ml; fruta fresca 150g

<b>D11D</b>	Café; Leche desnatada 200cc.; edulcorante; Pan Integral 50g; Aceite de Oliva 10ml; fruta fresca 150g.
<b>M1</b>	Leche desnatada 200 c.c; Café; Azúcar 8g; Pan 70g; Mermelada 25g.
<b>M1Tr</b>	Leche desnatada 200 c.c; Café; Azúcar 8g; Pan de Molde 50g; Mermelada 25g.
<b>M3</b>	Leche Desnatada 200 c.c; Café; Edulcorante; Pan 70g; Aceite de Oliva 10ml; Fruta fresca 150g.
<b>M5</b>	Leche Desnatada 200 c.c; Café; Pan molde Integral 50g; Aceite de Oliva 10ml; Fruta fresca 150g.
<b>M6</b>	Leche Desnatada 200c.c, Café; Edulcorante; Pan de molde Integral 50g; Aceite de Oliva 10ml. Pure de Frutas Manzana 100g.
<b>M7</b>	Leche Desnatada 200 c.c; Café; Edulcorante; Pan molde Integral 25g; Aceite de Oliva 10ml. ; Fruta Fresca 150g
<b>M8</b>	Leche Desnatada 200c.c.; Café; Edulcorante; Pan de Molde Integral 25g; Aceite de Oliva 10ml. Pure de Frutas Manzana 100g.
<b>M8Tr</b>	Leche entera 200c.c.; Café; Edulcorante; Pan de Molde Integral 50g; Aceite de Oliva 10ml.; Yogur Desnatado
<b>M9</b>	Leche desnatada 200c.c.; Café; Edulcorante; Pan molde Integral 25g; Aceite de Oliva 10ml.
<b>M10</b>	Leche desnatada 200c.c.; Café; Edulcorante; Pan molde Integral 25g; Aceite de Oliva 10ml.
<b>M12</b>	Leche entera 200 c.c; Café; Azúcar 16g; Pan 70g; Aceite 10ml; Fruta 150g.
<b>N1</b>	Manzanilla; Azúcar 8g; Pan 70g; Aceite de oliva 20g; Pechuga pavo 20g.
<b>N1D</b>	Manzanilla; Edulcorante; Pan 70g; Aceite de oliva 20g; Pechuga de pavo 20g. <b>Media Mañana:</b> Puré de frutas Manzana.
<b>N1Tr</b>	Manzanilla; Azúcar 16g (2 sobres); Pan molde 50g; Aceite de oliva 20g.
<b>N1TRD</b>	Manzanilla 200 c.c; Edulcorante; Pan molde 50g; Aceite de oliva 10ml. <b>Media Mañana:</b> Puré de frutas manzana.
<b>N2</b>	Café; Leche 200c.c.; Azúcar 16g (2 sobres); Pan 70g; Aceite de oliva 20ml.
<b>N2D</b>	Café; Leche 200c.c.; Edulcorante; Pan 70g; Aceite de oliva 20g.; Puré de Frutas Manzana 100g
<b>N2TR</b>	Café; Leche 200c.c.; Azúcar 16g (2 sobres); Pan molde 50g; Aceite de oliva 20ml.
<b>N2TRD</b>	Café; Leche 200c.c.; Edulcorante; Pan molde 50g; Aceite de Oliva 10ml. <b>Media Mañana:</b> Puré de frutas manzana.
<b>P1</b>	Té 200 c.c; Edulcorante; Yogur Natural 125g con edulcorante.
<b>P2</b>	Leche desnatada 200c.c.; Café; Azúcar 8g.; Zumo 200c.c. <b>Media Mañana:</b> Producto de Nutrición Enteral.
<b>R1</b>	Leche entera 200 c.c; Café; Edulcorante; Pan molde Integral 25g; Mermelada Diabético 25g; Fruta fresca 150g. <b>Media Mañana:</b> Yogur Desnatado.
<b>R2</b>	Leche Desnatada 200 c.c; Café; Edulcorante; Pan molde Integral 25g; Mermelada diabético 25g; Fruta fresca 150g. <b>Media Mañana:</b> Yogur Desnatado Edulcorado.

## **MERIENDAS DE VERANO/ INVIERNO (INCLUIDAS)**

## DIETAS CON TOMA DE NOCHE)

**B1, B3, C11** Café; Leche entera 200c.c.; Azúcar 8g; Biscottes 30g o Galletas tipo Maria; Yogur sabor.

Menús Especiales: 2 mayo Churros, San Isidro, Rosquillas, T.Santos: Buñuelos

**B2** Café; Leche entera 200c.c.; Azúcar 8g; Galletas “Tipo María” 50g; Fruta del Tiempo 150g

**Noche:** Yogur sabor.

**C1B** Papilla de Cereales (adultos) 20g con leche entera 200c.c.

**Noche:** Yogur Líquido Desnatado 200c.c.

**C2B** Batido Líquido de café, leche entera 200c.c., galletas 50g y azúcar 8g.

**Noche:** Yogur Líquido.

**C5** Cola-caó 18g; Leche entera fría 200 c.c.; Azúcar 8g; Zumo de brick 200 c.c.

**Noche:** Yogur Líquido.

**C6** Café; Leche entera 200 c.c.; Azúcar 8g; Galletas tipo “María” 50g.

**C7** Maizena Espesa (leche entera 200 c.c.; harina de maíz 30g y azúcar 8g)

**C7D** Maizena Espesa (leche entera 200c.c.; harina de maíz 30g y edulcorante).

**Noche:** Yogur desnatado edulcorado.

**C8** Batido Cremoso de Leche entera 200c.c. con galletas 50g y azúcar 8g.

**Noche:** Yogur de Sabor

**C8D** Papilla Cereales (adultos) 30g con leche entera 250c.c.

**Noche:** Yogur Desnatado de Sabor.

**C9** Batido Cremoso de Leche entera 200c.c. con galletas 50g y azúcar 8g.

**Noche:** Yogur de Sabor

**C9D** Papilla Cereales (adultos) 30g con leche entera 250c.c.

**Noche:** Yogur Desnatado de Sabor.

**C10** Café; Leche entera 200c.c.; Azúcar 8g; Galletas “Tipo María” 50g

**C10D** Café; Leche entera 200c.c.; Edulcorante; Pan barra 70g; Aceite de Oliva 10ml.

**Noche:** Yogur Desnatado de Sabor.

**D1F1** Leche Fria 200c.c.; Edulcorante

**D1F2** Descafeinado; Leche entera 200 c.c.; Azúcar 8g; Galletas tipo “María” 50g.

**Noche:** Yogur de sabor 125g.

**D2** Descafeinado, Leche entera 200 c.c.; Azúcar 8g; Galletas tipo “María” 50g.

**Noche:** Yogur de sabor 125g.

**D2D** Descafeinado, Leche entera 200 c.c.; Edulcorante; Emparedado ½ de pavo 20g.

**Noche:** Yogur desnatado de sabor 125g.

**D2Tr** Descafeinado, Leche entera 200 c.c.; Azúcar 8g; Galletas tipo “María” 50g.

**D2TRD** Descafeinado, Leche entera 200 c.c.; Edulcorante; Pan de Molde 50 g; Aceite de Oliva 10ml

**Noche:** Yogur desnatado de sabor 125g.

Calle Diego de León, 62

28006 Madrid

☐ Telf.: 91 520 22 00

Fax: 91 520 11

<b>D3</b>	Té 200 c.c; Edulcorante; Pan 70g; Pechuga de pavo 50g.
<b>D3D</b>	Té 200 c.c; Edulcorante; Emparedado de pavo 50g. <b>Noche:</b> Yogur desnatado natural 125g.; Edulcorante
<b>D3Tr</b>	Té 200 c.c; Edulcorante; Pan de molde 50g; Queso de Burgos 100g.
<b>D3TRD</b>	Té 200 c.c; Edulcorante; Pan de Molde 50g; Queso de Burgos 100g. <b>Noche:</b> Yogur natural 125g.; Edulcorante
<b>D4CF0, F1</b>	Manzanilla 200c.c; Edulcorante.
<b>D4CF2</b>	Manzanilla 200c.c, Edulcorante, Biscotes 30g.; Queso de Burgos 50g..
<b>D4CF3</b>	Leche desnatada 200c.c.;Edulcorante;Biscottes 30g.. <b>Noche:</b> Yogur desnatado de sabor 125g.
<b>D4CF4</b>	Descafeinado; Leche desnatada200c.c.; Azúcar 8g; Galletas tipo “María” 25g. <b>Noche:</b> Yogur desnatado de sabor 125g.
<b>D4GF0, F1</b>	Manzanilla 200c.c; Edulcorante.
<b>D4GF2</b>	Manzanilla 200c.c, Edulcorante, Biscottes 15g.
<b>D4GF3</b>	Yogur Desnatado Natural con Edulcorante.
<b>D4GF4</b>	Descafeinado; Leche desnatada 200c.c.; Azúcar 8g; Galletas tipo “María” 25g. <b>Noche:</b> Yogur desnatado de sabor 125g.
<b>D5F0, 1</b>	Manzanilla 200c.c; Edulcorante.
<b>D5F2</b>	Manzanilla 200c.c; Edulcorante; Biscotes 15g.
<b>D5F3</b>	Manzanilla 200c.c; Edulcorante; Biscotes 30g.
<b>D5F4</b>	Yogur desnatado 125g; Azúcar 8g.
<b>D5F5</b>	Biscotes 30g; Queso de Burgos 50g; Dulce de membrillo 40g.
<b>D7</b>	Descafeinado; Leche desnatada 200c.c; Azúcar 8g.; Galletas tipo “María” 50g.
<b>D7D</b>	Descafeinado; Leche desnatada 200c.c; Edulcorante.; Emparedado ½ pavo 20g <b>Noche:</b> Puré de fruta de melocotón y manzana
<b>D7Tr</b>	Descafeinado; Leche desnatada 200c.c; Azúcar 8g.; Galletas tipo “María” 50g.
<b>D7TRD</b>	Descafeinado; Leche desnatada 200c.c; Edulcorante.; Pan de Molde 50g; Aceite de Oliva 10ml. <b>Noche:</b> Yogur desnatado edulcorado
<b>D8</b>	Infusión 200c.c.; Azúcar 8g; Galletas “Tipo María” 25g; Mermelada 25g.
<b>D8D</b>	Infusión 200c.c.; Edulcorante; Pan de molde integral 25g; Aceite de Oliva 10ml.
<b>D8Tr</b>	Infusión 200c.c.; Azúcar 8g; Galletas “Tipo María” 25g; Mermelada 25g.
<b>D8TRD</b>	Infusión 200c.c.; Edulcorante; Pan de molde 50g; Aceite de Oliva 10ml. <b>Noche:</b> Puré de fruta de melocotón y manzana
<b>D9</b>	Café; Leche 200c.c; Azúcar 8g; Galletas <u>sin gluten</u> 50g.
<b>D10</b>	Café; Leche entera 200c.c; Azúcar 8g; Magdalenas 80g (2 unidades). <b>Noche:</b> Yogur Sabor 125g.
<b>D11</b>	Leche entera 200cc; café; azúcar 8g; Galletas 50g
<b>D11D</b>	Leche entera 200cc;café; edulcorante; Pan Molde Integral 50g; Pavo 50g.



- Noche :** Yogur Desnatado 125g
- M1** Café; Leche desnatada 200c.c; Azúcar 8g; Galletas tipo “María” 50g.
- M1Tr** Café; Leche desnatada 200c.c; Azúcar 8g; Galletas tipo “María” 50g.
- M3, M5, M6, M7,M8** Café; Leche Desnatada 200c.c; Edulcorante; Emparedado ½ Integral con pavo 20g.  
**Noche:** Yogur Desnatado Edulcorado 125g.
- M8Tr** Café; Leche entera 200c.c; Edulcorante; Pan de Molde Integral 25g; Aceite de Oliva 10ml.  
**Noche:** Yogur Desnatado Edulcorado 125g.
- M9** Café; Leche desnatada 200c.c; Edulcorante; Pan molde Integral 25g  
**Noche:** Yogur Desnatado Edulcorado 125g.
- M10** Café; Leche desnatada 200c.c; Edulcorante.  
**Noche:** Yogur Desnatado 125g con edulcorante.
- M12** Café; Leche desnatada 200c.c; Azúcar 8g; Galletas 50g.  
**Noche:** Yogur Desnatado Edulcorado 125g.
- N1** Manzana 100c.c.; Azúcar 8g; Biscotes 30g; Mermelada 25g.  
**Noche:** Puré de frutas Melocotón-Manzana
- N1D** Manzana 100c.c.; Edulcorante; Biscotes 30g; Aceite de oliva 10g.  
**Noche:** Puré de frutas Melocotón-Manzana
- N1Tr** Manzana 200 c.c.; Azúcar 16g (2 sobres); Pan molde 25g Aceite de oliva 10g.  
**Noche:** Puré de frutas Melocotón-Manzana.
- N1TRD** Manzana 200 c.c.; Edulcorante; Pan molde 25g; Aceite de Oliva 10ml.  
**Noche:** Puré de frutas Melocotón-Manzana.
- N2** Manzana 100c.c.; Azúcar 8g; Emparedado ½ con pavo 20g.  
**Noche:** Puré de frutas Melocotón-Manzana
- N2D** Manzana 100c.c.; Edulcorante; Emparedado ½ con pavo 20g.  
**Noche:** Puré de frutas Melocotón-Manzana
- N2TR** Manzana 200 c.c.; Azúcar 16g (2 sobres); Pan molde 25g Aceite de oliva 10g.  
**Noche:** Puré de frutas Melocotón-Manzana
- N2TRD** Manzana 200 c.c.; Edulcorante; Pan molde 25g; Aceite de Oliva 10ml.  
**Noche:** Puré de frutas Melocotón-Manzana
- P1** Té 200c.c; Edulcorante; Queso de Burgos 50g.
- P2** Leche Desnatada 200c.c.; Café; Azúcar 8g.; Zumo 200c.c.  
**Noche:** Nutrición enteral
- R1, R2** Café; Leche entera 200c.c; Edulcorante; Pan molde Integral 25g, Mermelada de Diabetico 25g, Zumo 200cc.  
**Noche:** Yogur Desnatado c/ Edulcorante.

## ANEXO VIII

# MENÚ LIBRE Y LIBRE SIN CRUDOS

### LUNES SEMANA I

Dieta: 01

DESAYUNO		MERIENDA	
<input type="checkbox"/> CAFE <input type="checkbox"/> DESCAFEINADO <input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE <input type="checkbox"/> TE <input type="checkbox"/> TILA <input type="checkbox"/> MANZANILLA <input type="checkbox"/> POLEO  <input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR <input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR <input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR  <input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL <input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C <input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C <input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> FLAN <input type="checkbox"/> NATILLAS <input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G <input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR <input type="checkbox"/> - <input type="checkbox"/> BARRITA 70G <input type="checkbox"/> GALLITAS TIPO MARIA (2 PAQ) <input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2) <input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2) <input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ) <input type="checkbox"/> SANDWICHE MIXTO <input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIJO (JAMON+) <input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1) <input type="checkbox"/> MERMELADA (1) <input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G) <input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G) <input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G <input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G <input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO	<input type="checkbox"/> CAFE <input type="checkbox"/> DESCAFEINADO <input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE <input type="checkbox"/> TE <input type="checkbox"/> TILA <input type="checkbox"/> MANZANILLA <input type="checkbox"/> POLEO  <input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR <input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR <input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR  <input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL <input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C <input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C <input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> FLAN <input type="checkbox"/> NATILLAS <input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G <input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR <input type="checkbox"/> - <input type="checkbox"/> BARRITA 70G <input type="checkbox"/> GALLITAS TIPO MARIA (2 PAQ) <input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2) <input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2) <input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ) <input type="checkbox"/> SANDWICHE MIXTO <input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIJO (JAMON+) <input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1) <input type="checkbox"/> MERMELADA (1) <input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G) <input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G) <input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G <input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G <input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO
COMIDA		CENA	
<input type="checkbox"/> JUDIAS PINTAS CON ARROZ <input type="checkbox"/> SOPA MINISTRONE <input type="checkbox"/> PURE DE JUDIAS PINTAS <input type="checkbox"/> SOPA DE FIDEOS <input type="checkbox"/> CONSOME <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> ESTOFADO DE CERDO 125G <input type="checkbox"/> PESCADO BLANCO FRITO 150G <input type="checkbox"/> FILETE POLLO PLANCHA 125G <input type="checkbox"/> TORTILLA FRANC INDIVID <input type="checkbox"/> MERLUZA A LA PLANCHA 150G <input type="checkbox"/> TR DE PAVO <input type="checkbox"/> C/ARROZ BLANCO 25G <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> PURE FR. MANZANA-PLATANO <input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO <input type="checkbox"/> PURE DE FRUTAS MANZANA	<input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G <input type="checkbox"/> NATILLAS  <input type="checkbox"/> PERA EN ALMIBAR PROTEGIDA <input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C  <input type="checkbox"/> BARRITA 70G <input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2) <input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> SOPA DE PASTA <input type="checkbox"/> PURE DE VERDURA <input type="checkbox"/> JUDIAS VERDES 250G ALIÑADAS <input type="checkbox"/> CONSOME <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> TORTILLA PATATA INDIVIDUAL <input type="checkbox"/> FILETE DE POLLO EN PEPTORIA <input type="checkbox"/> TORTILLA FRANC INDIVID <input type="checkbox"/> F.LOMO PLANCHA 125G <input type="checkbox"/> PESCADO B. PLANCHA 150G <input type="checkbox"/> TR DE HUEVO <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> C/PATATA 50G <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO <input type="checkbox"/> PURE DE FRUTAS (PERA) <input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> FLAN <input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO  <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G) <input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C  <input type="checkbox"/> BARRITA 70G <input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2) <input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)

Dieta: **02**

DESAYUNO		MERIENDA	
<input type="checkbox"/> CAFE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> CAFE	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> DESCAFEINADO	<input type="checkbox"/> FLAN	<input type="checkbox"/> DESCAFEINADO	<input type="checkbox"/> FLAN
<input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE	<input type="checkbox"/> NATILLAS	<input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE	<input type="checkbox"/> NATILLAS
<input type="checkbox"/> TE	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G	<input type="checkbox"/> TE	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G
<input type="checkbox"/> TILA	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> TILA	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR
<input type="checkbox"/> MANZANILLA	<input type="checkbox"/> YOGUR LIQUIDO	<input type="checkbox"/> MANZANILLA	<input type="checkbox"/> YOGUR LIQUIDO
<input type="checkbox"/> POLEO	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G	<input type="checkbox"/> POLEO	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G
<input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> GALLITAS TIPO MARIA (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> GALLITAS TIPO MARIA (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR	<input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2)	<input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR	<input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2)
<input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)	<input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> SANDWICHE MIXTO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> SANDWICHE MIXTO
<input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL	<input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIO (JAMON+)	<input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL	<input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIO (JAMON+)
<input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1)	<input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1)
<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C	<input type="checkbox"/> MERMELADA (1)	<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C	<input type="checkbox"/> MERMELADA (1)
<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)	<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)
	<input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G)		<input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G)
	<input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G		<input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G
	<input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G		<input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G
	<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO		<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO
COMIDA		CENA	
<input type="checkbox"/> JUDIAS PINTAS CON ARROZ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> SOPA DE PASTA	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> SOPA MINESTRONE	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G	<input type="checkbox"/> PURE DE VERDURA	<input type="checkbox"/> FLAN
<input type="checkbox"/> PURE DE JUDIAS PINTAS	<input type="checkbox"/> YOGUR LIQUIDO	<input type="checkbox"/> JUDIAS VERDES 250G ALIÑADAS	<input type="checkbox"/> YOGUR LIQUIDO
<input type="checkbox"/> SOPA DE FIDEOS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> PURE DE ZANAHORIA	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> CONSOME	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> CONSOME	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> PERA EN ALMIBAR 150G	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)
<input type="checkbox"/> ESTOFADO DE CERDO 125G	<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C
<input type="checkbox"/> PESCADO BLANCO FRITO 150G	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G	<input type="checkbox"/> TORTILLA PATATA	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G
<input type="checkbox"/> FILETE POLLO PLANCHA 125G	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)	<input type="checkbox"/> FILETE DE POLLO EN PEPTORIA	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)
<input type="checkbox"/> TORTILLA FRANCESA	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> TORTILLA FRANCESA	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> MERLUZA A LA PLANCHA 150G		<input type="checkbox"/> F.LOMO PLANCHA 125G	
<input type="checkbox"/> TR DE PAVO		<input type="checkbox"/> TR DE HUEVO	
<input type="checkbox"/> CJARROZ BLANCO 25G		<input type="checkbox"/> TR DE PESCADO	
<input type="checkbox"/> ENSALADA DE LECHUGA		<input type="checkbox"/> ENSALADA DE LECHUGA	
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> C/PATATA 50G	
<input type="checkbox"/> PURE FR. MANZANA-PLATANO		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> PURE DE FRUTAS MANZANA		<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO	
<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO		<input type="checkbox"/> PURE DE FRUTAS (PERA)	
		<input type="checkbox"/>	

## MARTES SEMANA I

Dieta: **01**

DESAYUNO		MERIENDA	
<input type="checkbox"/> CAFE	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> CAFE	<input type="checkbox"/> .
<input type="checkbox"/> DESCAFEINADO	<input type="checkbox"/> FLAN	<input type="checkbox"/> DESCAFEINADO	<input type="checkbox"/> FLAN
<input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE	<input type="checkbox"/> NATILLAS	<input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE	<input type="checkbox"/> NATILLAS
<input type="checkbox"/> TE	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G	<input type="checkbox"/> TE	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G
<input type="checkbox"/> TILA	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> TILA	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR
<input type="checkbox"/> MANZANILLA	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> MANZANILLA	<input type="checkbox"/> .
<input type="checkbox"/> POLEO	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G	<input type="checkbox"/> POLEO	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G
<input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> Galletas tipo Maria (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> Galletas tipo Maria (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR	<input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2)	<input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR	<input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2)
<input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)	<input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)
<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL	<input type="checkbox"/> SANDWICHE MIXTO	<input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL	<input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIJO (JAMON+)
<input type="checkbox"/> ZUMO DE PÑA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIJO (JAMON+)	<input type="checkbox"/> ZUMO DE PÑA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/> .
<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C	<input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1)	<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C	<input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1)
<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> MERMELADA (1)	<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> MERMELADA (1)
	<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)		<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)
	<input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G)		<input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G)
	<input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G		<input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G
	<input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G		<input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G
	<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO		<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO

  

COMIDA		CENA	
<input type="checkbox"/> BROCOLI C/PAT.REHOGA	<input type="checkbox"/> NATILLAS	<input type="checkbox"/> PURE DE ZANAHORIA	<input type="checkbox"/> .
<input type="checkbox"/> ESPAGUETTIS CON TOMATE	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> SOPA DE ARROZ	<input type="checkbox"/> ARROZ CON LECHE
<input type="checkbox"/> PURE DE PATATA	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> CONSOME	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G
<input type="checkbox"/> CONSOME	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> .
<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL
<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> MELOCOTON EN ALMIBAR	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> PURE FR.MACEDONIA
<input type="checkbox"/> MERLUZA EN SALSA	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G	<input type="checkbox"/> POLLO ASADO 125G	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G
<input type="checkbox"/> ALBONDIGAS A LA JARDINERA	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)	<input type="checkbox"/> CROQUETAS C/SALSA ITALIANA	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)
<input type="checkbox"/> PESCADO B.AL HORNO 150G	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> MERLUZA HERVIDA 125G	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> TORTILLA FRANC INDIVID		<input type="checkbox"/> P.PAVO 75G C/Q.BURGOS ENV.(1)	
<input type="checkbox"/> TR DE PESCADO		<input type="checkbox"/> TRITURADO DE POLLO	
<input type="checkbox"/> .		<input type="checkbox"/> .	
<input type="checkbox"/> C/ ZANAHORIA 50G		<input type="checkbox"/> C/PATATA ASADA 50G	
<input type="checkbox"/> .		<input type="checkbox"/> .	
<input type="checkbox"/> .		<input type="checkbox"/> .	
<input type="checkbox"/> .		<input type="checkbox"/> MANZANA ASADA 150G MICROONDAS	
<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO		<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO	
<input type="checkbox"/> PURE DE FRUTAS MANZANA		<input type="checkbox"/> .	

Dieta: **02**

DESAYUNO		MERIENDA	
<input type="checkbox"/> CAFE	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> CAFE	<input type="checkbox"/> .
<input type="checkbox"/> DESCAFEINADO	<input type="checkbox"/> FLAN	<input type="checkbox"/> DESCAFEINADO	<input type="checkbox"/> FLAN
<input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE	<input type="checkbox"/> NATILLAS	<input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE	<input type="checkbox"/> NATILLAS
<input type="checkbox"/> TE	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G	<input type="checkbox"/> TE	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G
<input type="checkbox"/> TILA	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> TILA	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR
<input type="checkbox"/> MANZANILLA	<input type="checkbox"/> YOGUR LIQUIDO	<input type="checkbox"/> MANZANILLA	<input type="checkbox"/> YOGUR LIQUIDO
<input type="checkbox"/> POLEO	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G	<input type="checkbox"/> POLEO	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G
<input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> Galletas tipo Maria (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> Galletas tipo Maria (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR	<input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2)	<input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR	<input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2)
<input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)	<input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)
<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL	<input type="checkbox"/> SANDWICHE MIXTO	<input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL	<input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIJO (JAMON+)
<input type="checkbox"/> ZUMO DE PÑA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIJO (JAMON+)	<input type="checkbox"/> ZUMO DE PÑA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/> .
<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C	<input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1)	<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C	<input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1)
<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> MERMELADA (1)	<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> MERMELADA (1)
	<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)		<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)
	<input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G)		<input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G)
	<input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G		<input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G
	<input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G		<input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G
	<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO		<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO

  

COMIDA		CENA	
<input type="checkbox"/> BROCOLI C/PAT.REHOGA	<input type="checkbox"/> NATILLAS	<input type="checkbox"/> SOPA DE ARROZ	<input type="checkbox"/> .
<input type="checkbox"/> ESPAGUETTIS CON TOMATE	<input type="checkbox"/> YOGUR LIQUIDO	<input type="checkbox"/> PURE DE ZANAHORIA	<input type="checkbox"/> ARROZ CON LECHE
<input type="checkbox"/> PURE DE PATATA	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> SOPA DE ARROZ	<input type="checkbox"/> YOGUR LIQUIDO
<input type="checkbox"/> CONSOME	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> CONSOME	<input type="checkbox"/> .
<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL
<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> MELOCOTON EN ALMIBAR 150G	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> PURE FR.MACEDONIA
<input type="checkbox"/> MERLUZA EN SALSA	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G	<input type="checkbox"/> POLLO ASADO 125G	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G
<input type="checkbox"/> ALBONDIGAS A LA JARDINERA	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)	<input type="checkbox"/> CROQUETAS C/SALSA ITALIANA	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)
<input type="checkbox"/> PESCADO B.AL HORNO 150G	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> MERLUZA HERVIDA 125G	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> TORTILLA FRANCESA		<input type="checkbox"/> QUESO DE BURGOS 100G	
<input type="checkbox"/> TR DE PESCADO		<input type="checkbox"/> P.PAVO 75G Y Q.BURGOS 50G	
<input type="checkbox"/> .		<input type="checkbox"/> TRITURADO DE POLLO	
<input type="checkbox"/> C/ ZANAHORIA 50G		<input type="checkbox"/> C/PATATA ASADA 50G	
<input type="checkbox"/> .		<input type="checkbox"/> .	
<input type="checkbox"/> .		<input type="checkbox"/> .	
<input type="checkbox"/> .		<input type="checkbox"/> MANZANA ASADA	
<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO		<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO	
<input type="checkbox"/> PURE DE FRUTAS MANZANA		<input type="checkbox"/> .	



## MIÉRCOLES SEMANA I

Dieta: **O1**

DESAYUNO		MERIENDA	
<input type="checkbox"/> CAFE <input type="checkbox"/> DESCAFEINADO <input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE <input type="checkbox"/> TE <input type="checkbox"/> TILA <input type="checkbox"/> MANZANILLA <input type="checkbox"/> POLEO  <input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR <input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR <input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR  <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL <input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C <input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C <input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> FLAN <input type="checkbox"/> NATILLAS <input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G <input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR <input type="checkbox"/> -  <input type="checkbox"/> BARRITA 70G <input type="checkbox"/> GALLETAS TIPO MARIA (2 PAQ) <input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2) <input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2) <input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ) <input type="checkbox"/> SANDWICHE MIXTO <input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIJO (JAMON+)  <input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1) <input type="checkbox"/> MERMELADA (1) <input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G) <input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G) <input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G <input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G <input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO	<input type="checkbox"/> CAFE <input type="checkbox"/> DESCAFEINADO <input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE <input type="checkbox"/> TE <input type="checkbox"/> TILA <input type="checkbox"/> MANZANILLA <input type="checkbox"/> POLEO  <input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR <input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR <input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR  <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL <input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C <input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C <input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> FLAN <input type="checkbox"/> NATILLAS <input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G <input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR <input type="checkbox"/> -  <input type="checkbox"/> BARRITA 70G <input type="checkbox"/> GALLETAS TIPO MARIA (2 PAQ) <input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2) <input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2) <input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ) <input type="checkbox"/> SANDWICHE MIXTO <input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIJO (JAMON+)  <input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1) <input type="checkbox"/> MERMELADA (1) <input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G) <input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G) <input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G <input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G <input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO
COMIDA		CENA	
<input type="checkbox"/> LENTEJAS ESTOFADAS <input type="checkbox"/> ARROZ C/VERDURAS <input type="checkbox"/> PURE DE LENTEJAS <input type="checkbox"/> PURE DE PATATA <input type="checkbox"/> CONSOME <input type="checkbox"/> .  <input type="checkbox"/> CARNE TERNERA ASADA 125G <input type="checkbox"/> ATUN AL HORNO <input type="checkbox"/> TORTILLA FRANC INDIVID <input type="checkbox"/> PESCADO B. PLANCH 150G <input type="checkbox"/> FILETE POLLO PLANCH 125G <input type="checkbox"/> TR CARNE TERNERA <input type="checkbox"/> C/ZANAHORIA 50G <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> .  <input type="checkbox"/> PLATANO <input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO <input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> NATILLAS <input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G  <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G) <input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA INDIVIDUAL 200C.C  <input type="checkbox"/> BARRITA 70G <input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2) <input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> MENESTRA 230 PATATA SOREHOGADA <input type="checkbox"/> SOPA DE AVE <input type="checkbox"/> SOPA DE ESTRELLAS <input type="checkbox"/> PURE DE ZANAHORIA <input type="checkbox"/> CONSOME <input type="checkbox"/> .  <input type="checkbox"/> SALMON A LA MADRILEÑA <input type="checkbox"/> HUEVOS CON TOMATE <input type="checkbox"/> QUESO DE BURGOS ENVASADO (2) <input type="checkbox"/> TORTILLA FRANC INDIVID <input type="checkbox"/> MERLUZA A LA PLANCH 150G <input type="checkbox"/> TR DE PESCADO  <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> C/PATATA 50G <input type="checkbox"/> .  <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO <input type="checkbox"/> PURE DE FRUTAS MANZANA	<input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G <input type="checkbox"/> FLAN  <input type="checkbox"/> PERA EN ALMIBAR PROTEGIDA <input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL <input type="checkbox"/> .  <input type="checkbox"/> BARRITA 70G <input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2) <input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)

Dieta: **O2**

DESAYUNO		MERIENDA	
<input type="checkbox"/> CAFE <input type="checkbox"/> DESCAFEINADO <input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE <input type="checkbox"/> TE <input type="checkbox"/> TILA <input type="checkbox"/> MANZANILLA <input type="checkbox"/> POLEO  <input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR <input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR <input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR  <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL <input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C <input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C <input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> FLAN <input type="checkbox"/> NATILLAS <input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G <input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR <input type="checkbox"/> YOGUR LIQUIDO  <input type="checkbox"/> BARRITA 70G <input type="checkbox"/> GALLETAS TIPO MARIA (2 PAQ) <input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2) <input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2) <input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ) <input type="checkbox"/> SANDWICHE MIXTO <input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIJO (JAMON+)  <input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1) <input type="checkbox"/> MERMELADA (1) <input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G) <input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G) <input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G <input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G <input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO	<input type="checkbox"/> CAFE <input type="checkbox"/> DESCAFEINADO <input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE <input type="checkbox"/> TE <input type="checkbox"/> TILA <input type="checkbox"/> MANZANILLA <input type="checkbox"/> POLEO  <input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR <input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR <input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR  <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL <input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C <input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C <input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> FLAN <input type="checkbox"/> NATILLAS <input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G <input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR <input type="checkbox"/> YOGUR LIQUIDO  <input type="checkbox"/> BARRITA 70G <input type="checkbox"/> GALLETAS TIPO MARIA (2 PAQ) <input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2) <input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2) <input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ) <input type="checkbox"/> SANDWICHE MIXTO <input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIJO (JAMON+)  <input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1) <input type="checkbox"/> MERMELADA (1) <input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G) <input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G) <input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G <input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G <input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO
COMIDA		CENA	
<input type="checkbox"/> LENTEJAS ESTOFADAS <input type="checkbox"/> ARROZ C/VERDURAS <input type="checkbox"/> PURE DE LENTEJAS <input type="checkbox"/> PURE DE PATATA <input type="checkbox"/> CONSOME <input type="checkbox"/> .  <input type="checkbox"/> CARNE TERNERA ASADA 125G <input type="checkbox"/> ATUN AL HORNO <input type="checkbox"/> TORTILLA FRANCESA <input type="checkbox"/> PESCADO B. PLANCH 150G <input type="checkbox"/> FILETE POLLO PLANCH 125G <input type="checkbox"/> TR CARNE TERNERA <input type="checkbox"/> C/ZANAHORIA 50G <input type="checkbox"/> ENSALADA DE LECHUGA <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> PLATANO <input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO <input type="checkbox"/> PURE DE FRUTAS (PERA)	<input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> NATILLAS <input type="checkbox"/> YOGUR LIQUIDO  <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G) <input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA INDIVIDUAL 200C.C  <input type="checkbox"/> BARRITA 70G <input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2) <input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> MENESTRA 230 PATATA SOREHOGADA <input type="checkbox"/> SOPA DE AVE <input type="checkbox"/> SOPA DE ESTRELLAS <input type="checkbox"/> PURE DE ZANAHORIA <input type="checkbox"/> CONSOME <input type="checkbox"/> .  <input type="checkbox"/> SALMON A LA MADRILEÑA <input type="checkbox"/> HUEVOS CON TOMATE <input type="checkbox"/> QUESO DE BURGOS 100G <input type="checkbox"/> TORTILLA FRANCESA <input type="checkbox"/> MERLUZA A LA PLANCH 150G <input type="checkbox"/> TR DE PESCADO  <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> C/PATATA 50G <input type="checkbox"/> .  <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO <input type="checkbox"/> PURE DE FRUTAS MANZANA	<input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G <input type="checkbox"/> YOGUR LIQUIDO  <input type="checkbox"/> PERA EN ALMIBAR 150G <input type="checkbox"/> BATIDO DE PERA EN ALMIBAR <input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL  <input type="checkbox"/> BARRITA 70G <input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2) <input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)

## JUEVES SEMANA I

Dieta: O1

DESAYUNO		MERIENDA	
<input type="checkbox"/> CAFE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> CAFE	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> DESCAFEINADO	<input type="checkbox"/> FLAN	<input type="checkbox"/> DESCAFEINADO	<input type="checkbox"/> FLAN
<input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE	<input type="checkbox"/> NATILLAS	<input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE	<input type="checkbox"/> NATILLAS
<input type="checkbox"/> TE	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G	<input type="checkbox"/> TE	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G
<input type="checkbox"/> TILA	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> TILA	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR
<input type="checkbox"/> MANZANILLA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> MANZANILLA	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> POLEO	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G	<input type="checkbox"/> POLEO	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G
<input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> GALLETAS TIPO MARIA (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> GALLETAS TIPO MARIA (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR	<input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2)	<input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR	<input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2)
<input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)	<input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> SANDWICHE MIXTO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> SANDWICHE MIXTO
<input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL	<input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIJO (JAMON+)	<input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL	<input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIJO (JAMON+)
<input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1)	<input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1)
<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C	<input type="checkbox"/> MERMELADA (1)	<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C	<input type="checkbox"/> MERMELADA (1)
<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)	<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)
	<input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G)		<input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G)
	<input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G		<input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G
	<input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G		<input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G
	<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO		<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO

  

COMIDA		CENA	
<input type="checkbox"/> TALLARNES C/BECHAMEL	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> ACELGAS C/PATATA REHOGADAS	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> PURE DE PATATA	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> PURE DE VERDURA	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G
<input type="checkbox"/> GUISANTES CON CEBOLLA 200G	<input type="checkbox"/> NATILLAS	<input type="checkbox"/> SOPA DE CEBOLLA	<input type="checkbox"/> FLAN
<input type="checkbox"/> CONSOME	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> ARROZ SALT.C/CHAMP-P.MORR.	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> CONSOME	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> PURE FR. MELOCOT-MANZANA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA INDIVIDUAL
<input type="checkbox"/> POLLO ASADO 125G	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G	<input type="checkbox"/> J.YORK 75G C/O BURGOS ENV. (1)	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G
<input type="checkbox"/> PESCADO FRITO	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)	<input type="checkbox"/> CONEJO AL HORNO	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)
<input type="checkbox"/> TORTILLA FRANC. INDIVID.	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> P.PAVO 75G C/O BURGOS ENV. (1)	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> MERLUZA HERVIDA 125G		<input type="checkbox"/> QUESO DE BURGOS ENV. 60G	
<input type="checkbox"/> CANELONES DE CARNE		<input type="checkbox"/> MERLUZA A LA PLANCHA 150G	
<input type="checkbox"/> TRITURADO DE POLLO		<input type="checkbox"/> TR DE JAMON	
<input type="checkbox"/> C/ARROZ BLANCO 50G		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> C/ TOMATE ASADO 80G		<input type="checkbox"/> C/CHAMPION SALTADO 50G	
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> C/PATATA 50G	
<input type="checkbox"/> MANZANA ASADA 150G MICROONDAS		<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO	
<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO		<input type="checkbox"/> PURE DE FRUTAS (PERA)	
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	

Dieta: O2

DESAYUNO		MERIENDA	
<input type="checkbox"/> CAFE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> CAFE	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> DESCAFEINADO	<input type="checkbox"/> FLAN	<input type="checkbox"/> DESCAFEINADO	<input type="checkbox"/> FLAN
<input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE	<input type="checkbox"/> NATILLAS	<input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE	<input type="checkbox"/> NATILLAS
<input type="checkbox"/> TE	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G	<input type="checkbox"/> TE	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G
<input type="checkbox"/> TILA	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> TILA	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR
<input type="checkbox"/> MANZANILLA	<input type="checkbox"/> YOGUR LIQUIDO	<input type="checkbox"/> MANZANILLA	<input type="checkbox"/> YOGUR LIQUIDO
<input type="checkbox"/> POLEO	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G	<input type="checkbox"/> POLEO	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G
<input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> GALLETAS TIPO MARIA (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> GALLETAS TIPO MARIA (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR	<input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2)	<input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR	<input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2)
<input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)	<input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> SANDWICHE MIXTO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> SANDWICHE MIXTO
<input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL	<input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIJO (JAMON+)	<input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL	<input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIJO (JAMON+)
<input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1)	<input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1)
<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C	<input type="checkbox"/> MERMELADA (1)	<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C	<input type="checkbox"/> MERMELADA (1)
<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)	<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)
	<input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G)		<input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G)
	<input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G		<input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G
	<input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G		<input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G
	<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO		<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO

  

COMIDA		CENA	
<input type="checkbox"/> PATATAS A LA MARINERA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> ACELGAS C/PATATA REHOGADAS	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> TALLARNES C/BECHAMEL	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> PURE DE VERDURA	<input type="checkbox"/> YOGUR LIQUIDO
<input type="checkbox"/> PURE DE PATATA	<input type="checkbox"/> YOGUR LIQUIDO	<input type="checkbox"/> SOPA DE CEBOLLA	<input type="checkbox"/> FLAN
<input type="checkbox"/> GUISANTES CON CEBOLLA 200G	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> ARROZ SALT.C/CHAMP-P.MORR.	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> CONSOME	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> CONSOME	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> PURE FR. MELOCOT-MANZANA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA INDIVIDUAL
<input type="checkbox"/> POLLO ASADO 125G	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G	<input type="checkbox"/> J.SERRANO 75G-Q.MANCHEGO 50G	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G
<input type="checkbox"/> PESCADO FRITO	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)	<input type="checkbox"/> CONEJO AL HORNO	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)
<input type="checkbox"/> TORTILLA FRANCESA	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> J.YORK 75G Y Q.BURGOS 50G	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> MERLUZA HERVIDA 125G		<input type="checkbox"/> QUESO DE BURGOS 100G	
<input type="checkbox"/> CANELONES DE CARNE		<input type="checkbox"/> MERLUZA A LA PLANCHA 150G	
<input type="checkbox"/> TRITURADO DE POLLO		<input type="checkbox"/> TR DE JAMON	
<input type="checkbox"/> ENSALADA DE LECHUGA		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> C/ARROZ BLANCO 50G		<input type="checkbox"/> ENSALADA DE TOMATE	
<input type="checkbox"/> C/ TOMATE ASADO 80G		<input type="checkbox"/> C/CHAMPION SALTADO 50G	
<input type="checkbox"/> MANZANA ASADA		<input type="checkbox"/> C/PATATA 50G	
<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO		<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO	
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> PURE DE FRUTAS (PERA)	
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	

## VIERNES SEMANA I

Dieta: **O1**

DESAYUNO		MERIENDA	
<input type="checkbox"/> CAFE	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> CAFE	<input type="checkbox"/> .
<input type="checkbox"/> DESCAFEINADO	<input type="checkbox"/> FLAN	<input type="checkbox"/> DESCAFEINADO	<input type="checkbox"/> FLAN
<input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE	<input type="checkbox"/> NATILLAS	<input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE	<input type="checkbox"/> NATILLAS
<input type="checkbox"/> TE	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G	<input type="checkbox"/> TE	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G
<input type="checkbox"/> TILA	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> TILA	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR
<input type="checkbox"/> MANZANILLA	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> MANZANILLA	<input type="checkbox"/> .
<input type="checkbox"/> POLEO	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G	<input type="checkbox"/> POLEO	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G
<input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> GALLETAS TIPO MARIA (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> GALLETAS TIPO MARIA (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR	<input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2)	<input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR	<input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2)
<input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)	<input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)
<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL	<input type="checkbox"/> SANDWICHE MIXTO	<input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL	<input type="checkbox"/> SANDWICHE MIXTO
<input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIJO (JAMON+)	<input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIJO (JAMON+)
<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C	<input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1)	<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C	<input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1)
<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> MERMELEDA (1)	<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> MERMELEDA (1)
	<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)		<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)
	<input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G)		<input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G)
	<input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G		<input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G
	<input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G		<input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G
	<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO		<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO

  

COMIDA		CENA	
<input type="checkbox"/> MACARRONES A LA BOLONESA	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> PURE DE PATATA	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR
<input type="checkbox"/> GUISANTES C/JAMON	<input type="checkbox"/> QUESO DE BURGOS ENV. 60G	<input type="checkbox"/> SOPA DE COCIDO	<input type="checkbox"/> ARROZ CON LECHE
<input type="checkbox"/> PURE DE ZANAHORIA	<input type="checkbox"/> NATILLAS	<input type="checkbox"/> SOPA DE ESTRELLAS	<input type="checkbox"/> .
<input type="checkbox"/> CONSOME	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> PATATAS A LO POBRE 200G.	<input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C
<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> CONSOME	<input type="checkbox"/> GELATINAS DE SABOR
<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> PURE FR.MACEDONIA	<input type="checkbox"/> .	
<input type="checkbox"/> PASTEL DE PESCADO 150G	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G	<input type="checkbox"/> CARNE BRASEADA 125G	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G
<input type="checkbox"/> HAMBURGUESA DE POLLO	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)	<input type="checkbox"/> PESCADO BLANCO FRITO 150G	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)
<input type="checkbox"/> TORTILLA FRANC INDIVID	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> PESCADO B. PLANCHA 150G	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> FILETE POLLO PLANCHA 125G		<input type="checkbox"/> TORTILLA FRANC INDIVID	
<input type="checkbox"/> TR DE PESCADO		<input type="checkbox"/> TR CARNE TERNERA	
<input type="checkbox"/> .		<input type="checkbox"/> TR DE POLLO (ASTRINGENTE)	
<input type="checkbox"/> C/ ZANAHORIA 50G		<input type="checkbox"/> C/GUISANTES Y ZANAH. 50G	
<input type="checkbox"/> .		<input type="checkbox"/> C/ARROZ BLANCO 25G	
<input type="checkbox"/> .		<input type="checkbox"/> .	
<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO		<input type="checkbox"/> .	
<input type="checkbox"/> PURE DE FRUTAS MANZANA		<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO	
<input type="checkbox"/> .		<input type="checkbox"/> MANZANA ASADA 150G MICROONDAS	

Dieta: **O2**

DESAYUNO		MERIENDA	
<input type="checkbox"/> CAFE	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> CAFE	<input type="checkbox"/> .
<input type="checkbox"/> DESCAFEINADO	<input type="checkbox"/> FLAN	<input type="checkbox"/> DESCAFEINADO	<input type="checkbox"/> FLAN
<input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE	<input type="checkbox"/> NATILLAS	<input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE	<input type="checkbox"/> NATILLAS
<input type="checkbox"/> TE	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G	<input type="checkbox"/> TE	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G
<input type="checkbox"/> TILA	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> TILA	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR
<input type="checkbox"/> MANZANILLA	<input type="checkbox"/> YOGUR LIQUIDO	<input type="checkbox"/> MANZANILLA	<input type="checkbox"/> YOGUR LIQUIDO
<input type="checkbox"/> POLEO	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G	<input type="checkbox"/> POLEO	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G
<input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> GALLETAS TIPO MARIA (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> GALLETAS TIPO MARIA (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR	<input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2)	<input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR	<input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2)
<input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)	<input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)
<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL	<input type="checkbox"/> SANDWICHE MIXTO	<input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL	<input type="checkbox"/> SANDWICHE MIXTO
<input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIJO (JAMON+)	<input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIJO (JAMON+)
<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C	<input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1)	<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C	<input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1)
<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> MERMELEDA (1)	<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> MERMELEDA (1)
	<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)		<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)
	<input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G)		<input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G)
	<input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G		<input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G
	<input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G		<input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G
	<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO		<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO

  

COMIDA		CENA	
<input type="checkbox"/> MACARRONES A LA BOLONESA	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> PURE DE PATATA	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR
<input type="checkbox"/> GUISANTES REHOGADOS	<input type="checkbox"/> QUESO DE BURGOS 50G	<input type="checkbox"/> SOPA DE COCIDO	<input type="checkbox"/> ARROZ CON LECHE
<input type="checkbox"/> PURE DE ZANAHORIA	<input type="checkbox"/> NATILLAS	<input type="checkbox"/> SOPA DE ESTRELLAS	<input type="checkbox"/> YOGUR LIQUIDO
<input type="checkbox"/> CONSOME	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> PATATAS A LO POBRE 200G.	<input type="checkbox"/> .
<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> ENSALADA TOMATE-LECHUGA 200G	<input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C
<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> PURE FR.MACEDONIA	<input type="checkbox"/> CONSOME	<input type="checkbox"/> GELATINAS DE SABOR
<input type="checkbox"/> PASTEL DE PESCADO 150G	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G	<input type="checkbox"/> CARNE BRASEADA 125G	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G
<input type="checkbox"/> HAMBURGUESA DE POLLO	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)	<input type="checkbox"/> PESCADO BLANCO FRITO 150G	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)
<input type="checkbox"/> TORTILLA FRANCESA	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> PESCADO B. PLANCHA 150G	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> FILETE POLLO PLANCHA 125G		<input type="checkbox"/> TORTILLA FRANCESA	
<input type="checkbox"/> TR DE PESCADO		<input type="checkbox"/> QUESO DE BURGOS 100G	
<input type="checkbox"/> .		<input type="checkbox"/> TR CARNE TERNERA	
<input type="checkbox"/> ENSALADA DE LECHUGA		<input type="checkbox"/> C/GUISANTES Y ZANAH. 50G	
<input type="checkbox"/> ENSALADA DE TOMATE		<input type="checkbox"/> ENSALADA DE LECHUGA	
<input type="checkbox"/> C/ ZANAHORIA 50G		<input type="checkbox"/> C/ARROZ BLANCO 25G	
<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO		<input type="checkbox"/> .	
<input type="checkbox"/> PURE DE FRUTAS MANZANA		<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO	
<input type="checkbox"/> .		<input type="checkbox"/> MANZANA ASADA	



## SABADO SEMANA I

Dieta: **01**

DESAYUNO		MERIENDA	
<input type="checkbox"/> CAFE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> CAFE	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> DESCAFEINADO	<input type="checkbox"/> FLAN	<input type="checkbox"/> DESCAFEINADO	<input type="checkbox"/> FLAN
<input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE	<input type="checkbox"/> NATILLAS	<input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE	<input type="checkbox"/> NATILLAS
<input type="checkbox"/> TE	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G	<input type="checkbox"/> TE	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G
<input type="checkbox"/> TILA	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> TILA	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR
<input type="checkbox"/> MANZANILLA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> MANZANILLA	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> POLEO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> POLEO	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G	<input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G
<input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR	<input type="checkbox"/> GALLETAS TIPO MARIA (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR	<input type="checkbox"/> GALLETAS TIPO MARIA (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR	<input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2)	<input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR	<input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> SANDWICHE MIXTO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> SANDWICHE MIXTO
<input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL	<input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIJO (JAMON+)	<input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL	<input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIJO (JAMON+)
<input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1)	<input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1)
<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C	<input type="checkbox"/> MERMELADA (1)	<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C	<input type="checkbox"/> MERMELADA (1)
<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)	<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)
	<input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G)		<input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G)
	<input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G		<input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G
	<input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G		<input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G
	<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO		<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO
COMIDA		CENA	
<input type="checkbox"/> MENESTRA 250G+PAT. REH.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> PURE DE ZANAHORIA	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> PATATAS EN SALSA VERDE	<input type="checkbox"/> HELADO	<input type="checkbox"/> JUDIAS VERDES CON TOMATE	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G
<input type="checkbox"/> PURE DE VERDURA	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G	<input type="checkbox"/> JUDIAS VERDES 250G ALIÑADAS	<input type="checkbox"/> FLAN
<input type="checkbox"/> PURE DE PATATA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> CONSOME	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> CONSOME	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> FILETE POLLO EMPANADO 125G	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G	<input type="checkbox"/> PESCADO B. SALSA CON HUEVO	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> L.CERDO BRASEADO A LA NARANJA	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)	<input type="checkbox"/> PESCADO B.AL HORNO 150G	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G
<input type="checkbox"/> FILETE POLLO PLANCHA 125G	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> PECH. PAVO FINITA 100G PROTEGI	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)
<input type="checkbox"/> TORTILLA FRANC INDIVID		<input type="checkbox"/> QUESO DE BURGOS ENVASADO (2)	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> MERLUZA A LA PLANCHA 150G		<input type="checkbox"/> TR DE PESCADO	
<input type="checkbox"/> TR POLLO C/PATATA+ZAN.		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> C/SALSA DE TOMATE		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> C/PATATA 50G		<input type="checkbox"/> C/ARROZ BLANCO 50G	
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> PLATANO		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO		<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO	
<input type="checkbox"/> PURE FR. MELOCOT-MANZANA		<input type="checkbox"/> PURE DE FRUTAS (PERA)	
		<input type="checkbox"/>	

Dieta: **02**

DESAYUNO		MERIENDA	
<input type="checkbox"/> CAFE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> CAFE	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> DESCAFEINADO	<input type="checkbox"/> FLAN	<input type="checkbox"/> DESCAFEINADO	<input type="checkbox"/> FLAN
<input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE	<input type="checkbox"/> NATILLAS	<input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE	<input type="checkbox"/> NATILLAS
<input type="checkbox"/> TE	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G	<input type="checkbox"/> TE	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G
<input type="checkbox"/> TILA	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> TILA	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR
<input type="checkbox"/> MANZANILLA	<input type="checkbox"/> YOGUR LIQUIDO	<input type="checkbox"/> MANZANILLA	<input type="checkbox"/> YOGUR LIQUIDO
<input type="checkbox"/> POLEO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> POLEO	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G	<input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G
<input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR	<input type="checkbox"/> GALLETAS TIPO MARIA (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR	<input type="checkbox"/> GALLETAS TIPO MARIA (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR	<input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2)	<input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR	<input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> SANDWICHE MIXTO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> SANDWICHE MIXTO
<input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL	<input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIJO (JAMON+)	<input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL	<input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIJO (JAMON+)
<input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1)	<input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1)
<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C	<input type="checkbox"/> MERMELADA (1)	<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C	<input type="checkbox"/> MERMELADA (1)
<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)	<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)
	<input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G)		<input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G)
	<input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G		<input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G
	<input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G		<input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G
	<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO		<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO
COMIDA		CENA	
<input type="checkbox"/> MENESTRA 250G+PAT. REH.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> PURE DE ZANAHORIA	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> PATATAS EN SALSA VERDE	<input type="checkbox"/> HELADO	<input type="checkbox"/> JUDIAS VERDES CON TOMATE	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G
<input type="checkbox"/> PURE DE VERDURA	<input type="checkbox"/> YOGUR LIQUIDO	<input type="checkbox"/> JUDIAS VERDES 250G ALIÑADAS	<input type="checkbox"/> YOGUR LIQUIDO
<input type="checkbox"/> PURE DE PATATA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> CONSOME	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> CONSOME	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> FILETE POLLO EMPANADO 125G	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G	<input type="checkbox"/> PESCADO B. SALSA CON HUEVO	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> L.CERDO BRASEADO A LA NARANJA	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)	<input type="checkbox"/> PESCADO B.AL HORNO 150G	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G
<input type="checkbox"/> FILETE POLLO PLANCHA 125G	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> HUEVOS REVUELTOS CON PAVO	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)
<input type="checkbox"/> TORTILLA FRANCESA		<input type="checkbox"/> QUESO DE BURGOS 100G	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> MERLUZA A LA PLANCHA 150G		<input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO FINITA 100G	
<input type="checkbox"/> TR POLLO C/PATATA+ZAN.		<input type="checkbox"/> TR DE PESCADO	
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> C/SALSA DE TOMATE		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> ENSALADA DE TOMATE		<input type="checkbox"/> ENSALADA DE LECHUGA	
<input type="checkbox"/> C/PATATA 50G		<input type="checkbox"/> C/ARROZ BLANCO 25G	
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> PLATANO		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO		<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO	
<input type="checkbox"/> PURE FR. MELOCOT-MANZANA		<input type="checkbox"/> PURE DE FRUTAS (PERA)	
		<input type="checkbox"/>	

## DOMINGO SEMANA I

Dieta: **01**

DESAYUNO		MERIENDA	
<input type="checkbox"/> CAFE <input type="checkbox"/> DESCAFEINADO <input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE <input type="checkbox"/> TE <input type="checkbox"/> TILA <input type="checkbox"/> MANZANILLA <input type="checkbox"/> POLEO  <input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR <input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR <input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR  <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL <input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C <input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C <input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> FLAN <input type="checkbox"/> NATILLAS <input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G <input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> BARRITA 70G <input type="checkbox"/> GALLETAS TIPO MARIA (2 PAQ) <input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2) <input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2) <input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ) <input type="checkbox"/> SANDWICHE MIXTO <input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIO (JAMON+) <input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1) <input type="checkbox"/> MERMELADA (1) <input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G) <input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G) <input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G <input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G <input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO	<input type="checkbox"/> CAFE <input type="checkbox"/> DESCAFEINADO <input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE <input type="checkbox"/> TE <input type="checkbox"/> TILA <input type="checkbox"/> MANZANILLA <input type="checkbox"/> POLEO  <input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR <input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR <input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR  <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL <input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C <input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C <input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> FLAN <input type="checkbox"/> NATILLAS <input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G <input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> BARRITA 70G <input type="checkbox"/> GALLETAS TIPO MARIA (2 PAQ) <input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2) <input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2) <input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ) <input type="checkbox"/> SANDWICHE MIXTO <input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIO (JAMON+) <input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1) <input type="checkbox"/> MERMELADA (1) <input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G) <input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G) <input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G <input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G <input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO
COMIDA		CENA	
<input type="checkbox"/> ARROZ 3 DELICIAS <input type="checkbox"/> BROCOLI C/PAT.REHOGA <input type="checkbox"/> SOPA DE ESTRELLAS <input type="checkbox"/> PURÉ DE PATATA <input type="checkbox"/> CONSOME <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> ESTOFADO DE CERDO 125G <input type="checkbox"/> MERLUZA EN SALSA VERDE 150G <input type="checkbox"/> FILETE POLLO PLANCHA 125G <input type="checkbox"/> TORTILLA FRANC INDIVID <input type="checkbox"/> MERLUZA A LA PLANCHA 150G <input type="checkbox"/> TRIT. JAMON+PAT + ZANAH <input type="checkbox"/> C/PATATA ASADA 50G <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO <input type="checkbox"/> PURE DE FRUTAS MANZANA	<input type="checkbox"/> FLAN <input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA INDIVIDUAL 200C.C <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> BARRITA 70G <input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2) <input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> ESPINACAS C/PAT 100 REHOGADA <input type="checkbox"/> CREMA REINA <input type="checkbox"/> SOPA DE LLUVIA <input type="checkbox"/> CONSOME <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> TORTILLA PAISANA INDIVIDUAL <input type="checkbox"/> TORTILLA FRANC INDIVID <input type="checkbox"/> TRUCHA EN SALSA <input type="checkbox"/> PESCADO B. PLANCHA 150G <input type="checkbox"/> QUESO DE BURGOS ENVASADO (2) <input type="checkbox"/> TR DE HUEVO <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> C/ ZANAHORIA 50G <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO <input type="checkbox"/> MACEDONIA ALMIBAR PROTEGIDA <input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> HELADO <input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G  <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> PURE DE FRUTAS (PERA) <input type="checkbox"/> PURE FR.MACEDONIA  <input type="checkbox"/> BARRITA 70G <input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2) <input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)

Dieta: **02**

DESAYUNO		MERIENDA	
<input type="checkbox"/> CAFE <input type="checkbox"/> DESCAFEINADO <input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE <input type="checkbox"/> TE <input type="checkbox"/> TILA <input type="checkbox"/> MANZANILLA <input type="checkbox"/> POLEO  <input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR <input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR <input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR  <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL <input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C <input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C <input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> FLAN <input type="checkbox"/> NATILLAS <input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G <input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR <input type="checkbox"/> YOGUR LIQUIDO <input type="checkbox"/> BARRITA 70G <input type="checkbox"/> GALLETAS TIPO MARIA (2 PAQ) <input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2) <input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2) <input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ) <input type="checkbox"/> SANDWICHE MIXTO <input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIO (JAMON+) <input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1) <input type="checkbox"/> MERMELADA (1) <input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G) <input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G) <input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G <input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G <input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO	<input type="checkbox"/> CAFE <input type="checkbox"/> DESCAFEINADO <input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE <input type="checkbox"/> TE <input type="checkbox"/> TILA <input type="checkbox"/> MANZANILLA <input type="checkbox"/> POLEO  <input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR <input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR <input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR  <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL <input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C <input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C <input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> FLAN <input type="checkbox"/> NATILLAS <input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G <input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR <input type="checkbox"/> YOGUR LIQUIDO <input type="checkbox"/> BARRITA 70G <input type="checkbox"/> GALLETAS TIPO MARIA (2 PAQ) <input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2) <input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2) <input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ) <input type="checkbox"/> SANDWICHE MIXTO <input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIO (JAMON+) <input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1) <input type="checkbox"/> MERMELADA (1) <input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G) <input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G) <input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G <input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G <input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO
COMIDA		CENA	
<input type="checkbox"/> ARROZ 3 DELICIAS <input type="checkbox"/> BROCOLI C/PAT.REHOGA <input type="checkbox"/> SOPA DE ESTRELLAS <input type="checkbox"/> PURE DE PATATA <input type="checkbox"/> CONSOME <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> ESTOFADO DE CERDO 125G <input type="checkbox"/> MERLUZA EN SALSA VERDE 150G <input type="checkbox"/> FILETE POLLO PLANCHA 125G <input type="checkbox"/> TORTILLA FRANCESA <input type="checkbox"/> MERLUZA A LA PLANCHA 150G <input type="checkbox"/> TRIT. JAMON+PAT + ZANAH <input type="checkbox"/> C/PATATA ASADA 50G <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO <input type="checkbox"/> PURE DE FRUTAS MANZANA	<input type="checkbox"/> FLAN <input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR <input type="checkbox"/> YOGUR LIQUIDO <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA INDIVIDUAL 200C.C <input type="checkbox"/> BAT. MELOCOTON EN ALMIBAR <input type="checkbox"/> BARRITA 70G <input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2) <input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> ESPINACAS C/PAT 100 REHOGADA <input type="checkbox"/> CREMA REINA <input type="checkbox"/> SOPA DE LLUVIA <input type="checkbox"/> CONSOME <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> TORTILLA PAISANA <input type="checkbox"/> TORTILLA FRANCESA <input type="checkbox"/> TRUCHA EN SALSA <input type="checkbox"/> PESCADO B. PLANCHA 150G <input type="checkbox"/> QUESO DE BURGOS 100G <input type="checkbox"/> TR DE HUEVO <input type="checkbox"/> ENSALADA DE TOMATE <input type="checkbox"/> C/ ZANAHORIA 50G <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO <input type="checkbox"/> MACEDONIA EN ALMIBAR <input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> HELADO <input type="checkbox"/> YOGUR LIQUIDO  <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> PURE DE FRUTAS (PERA) <input type="checkbox"/> PURE FR.MACEDONIA  <input type="checkbox"/> BARRITA 70G <input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2) <input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)

## LUNES SEMANA II

Dieta: O1

DESAYUNO		MERIENDA	
<input type="checkbox"/> CAFE	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> CAFE	<input type="checkbox"/> .
<input type="checkbox"/> DESCAFEINADO	<input type="checkbox"/> FLAN	<input type="checkbox"/> DESCAFEINADO	<input type="checkbox"/> FLAN
<input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE	<input type="checkbox"/> NATILLAS	<input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE	<input type="checkbox"/> NATILLAS
<input type="checkbox"/> TE	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G	<input type="checkbox"/> TE	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G
<input type="checkbox"/> TILA	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> TILA	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR
<input type="checkbox"/> MANZANILLA	<input type="checkbox"/> -	<input type="checkbox"/> MANZANILLA	<input type="checkbox"/> -
<input type="checkbox"/> POLEO	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G	<input type="checkbox"/> POLEO	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G
<input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> GALLETAS TIPO MARIA (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> GALLETAS TIPO MARIA (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR	<input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2)	<input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR	<input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2)
<input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)	<input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)
<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL	<input type="checkbox"/> SANDWICHE MIXTO	<input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL	<input type="checkbox"/> SANDWICHE MIXTO
<input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIJO (JAMON+)	<input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIJO (JAMON+)
<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C	<input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1)	<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C	<input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1)
<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> MERMELADA (1)	<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> MERMELADA (1)
	<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)		<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)
	<input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G)		<input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G)
	<input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G		<input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G
	<input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G		<input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G
	<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO		<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO
COMIDA		CENA	
<input type="checkbox"/> POTAJE DE GARBANZOS	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> BROCOLI C/PAT.REHOGA	<input type="checkbox"/> .
<input type="checkbox"/> CARACOLLOS CON ATUN	<input type="checkbox"/> NATILLAS	<input type="checkbox"/> PURE DE ZANAHORIA	<input type="checkbox"/> FLAN
<input type="checkbox"/> PURE DE GARBANZOS	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G	<input type="checkbox"/> CREMA SOLFERINA	<input type="checkbox"/> .
<input type="checkbox"/> PURE DE PATATA	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> SOPA DE ESTRELLAS	<input type="checkbox"/> .
<input type="checkbox"/> SOPA DE FIDEOS	<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> CONSOME	<input type="checkbox"/> PURE FR. MANZANA-PLATANO
<input type="checkbox"/> CONSOME	<input type="checkbox"/> PURE DE FRUTAS MANZANA	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> PURE FR.MACEDONIA
<input type="checkbox"/> CARNE TERNERA ASADA 125G	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G	<input type="checkbox"/> CROQUETAS DE POLLO	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G
<input type="checkbox"/> BACALAO A LA VIZCAINA	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)	<input type="checkbox"/> POLLO AL LIMON 125G	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)
<input type="checkbox"/> FILETE POLLO PLANCHA 125G	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> PESCADO B.AL HORNO 150G	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> TORTILLA FRANC INDIVID		<input type="checkbox"/> QUESO DE BURGOS ENVASADO (2)	
<input type="checkbox"/> MERLUZA HERVIDA 125G		<input type="checkbox"/> TR DE PESCADO	
<input type="checkbox"/> TRITURADO DE POLLO		<input type="checkbox"/> .	
<input type="checkbox"/> C/ARROZ BLANCO 25G		<input type="checkbox"/> C/PATATA 50G	
<input type="checkbox"/> .		<input type="checkbox"/> .	
<input type="checkbox"/> .		<input type="checkbox"/> .	
<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO		<input type="checkbox"/> PERA FRESCA	
<input type="checkbox"/> MANZANA ASADA 150G MICROONDAS		<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)	
<input type="checkbox"/> .		<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C	

Dieta: O2

DESAYUNO		MERIENDA	
<input type="checkbox"/> CAFE	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> CAFE	<input type="checkbox"/> .
<input type="checkbox"/> DESCAFEINADO	<input type="checkbox"/> FLAN	<input type="checkbox"/> DESCAFEINADO	<input type="checkbox"/> FLAN
<input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE	<input type="checkbox"/> NATILLAS	<input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE	<input type="checkbox"/> NATILLAS
<input type="checkbox"/> TE	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G	<input type="checkbox"/> TE	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G
<input type="checkbox"/> TILA	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> TILA	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR
<input type="checkbox"/> MANZANILLA	<input type="checkbox"/> YOGUR LIQUIDO	<input type="checkbox"/> MANZANILLA	<input type="checkbox"/> YOGUR LIQUIDO
<input type="checkbox"/> POLEO	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G	<input type="checkbox"/> POLEO	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G
<input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> GALLETAS TIPO MARIA (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> GALLETAS TIPO MARIA (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR	<input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2)	<input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR	<input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2)
<input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)	<input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)
<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL	<input type="checkbox"/> SANDWICHE MIXTO	<input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL	<input type="checkbox"/> SANDWICHE MIXTO
<input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIJO (JAMON+)	<input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIJO (JAMON+)
<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C	<input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1)	<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C	<input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1)
<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> MERMELADA (1)	<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> MERMELADA (1)
	<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)		<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)
	<input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G)		<input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G)
	<input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G		<input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G
	<input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G		<input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G
	<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO		<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO
COMIDA		CENA	
<input type="checkbox"/> POTAJE DE GARBANZOS	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> BROCOLI C/PAT.REHOGA	<input type="checkbox"/> .
<input type="checkbox"/> CARACOLLOS CON ATUN	<input type="checkbox"/> NATILLAS	<input type="checkbox"/> PURE DE ZANAHORIA	<input type="checkbox"/> FLAN
<input type="checkbox"/> PURE DE GARBANZOS	<input type="checkbox"/> YOGUR LIQUIDO	<input type="checkbox"/> CREMA SOLFERINA	<input type="checkbox"/> YOGUR LIQUIDO
<input type="checkbox"/> PURE DE PATATA	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> SOPA DE ESTRELLAS	<input type="checkbox"/> .
<input type="checkbox"/> SOPA DE FIDEOS	<input type="checkbox"/> PURE DE FRUTAS MANZANA	<input type="checkbox"/> CONSOME	<input type="checkbox"/> PURE FR. MANZANA-PLATANO
<input type="checkbox"/> CONSOME	<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> PURE FR.MACEDONIA
<input type="checkbox"/> CARNE TERNERA ASADA 125G	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G	<input type="checkbox"/> CROQUETAS DE POLLO	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G
<input type="checkbox"/> BACALAO A LA VIZCAINA	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)	<input type="checkbox"/> POLLO AL LIMON 125G	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)
<input type="checkbox"/> FILETE POLLO PLANCHA 125G	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> PESCADO B.AL HORNO 150G	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> TORTILLA FRANCESA		<input type="checkbox"/> QUESO DE BURGOS 100G	
<input type="checkbox"/> MERLUZA HERVIDA 125G		<input type="checkbox"/> TR DE PESCADO	
<input type="checkbox"/> TRITURADO DE POLLO		<input type="checkbox"/> .	
<input type="checkbox"/> ENSALADA DE LECHUGA		<input type="checkbox"/> ENSALADA DE TOMATE	
<input type="checkbox"/> C/ARROZ BLANCO 50G		<input type="checkbox"/> C/PATATA 50G	
<input type="checkbox"/> .		<input type="checkbox"/> .	
<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO		<input type="checkbox"/> PERA FRESCA	
<input type="checkbox"/> MANZANA ASADA		<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)	
<input type="checkbox"/> .		<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C	



## MARTES SEMANA II

Dieta: **O1**

DESAYUNO		MERIENDA	
<input type="checkbox"/> CAFE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> CAFE	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> DESCAFEINADO	<input type="checkbox"/> FLAN	<input type="checkbox"/> DESCAFEINADO	<input type="checkbox"/> FLAN
<input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE	<input type="checkbox"/> NATILLAS	<input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE	<input type="checkbox"/> NATILLAS
<input type="checkbox"/> TE	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G	<input type="checkbox"/> TE	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G
<input type="checkbox"/> TILA	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> TILA	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR
<input type="checkbox"/> MANZANILLA	<input type="checkbox"/> -	<input type="checkbox"/> MANZANILLA	<input type="checkbox"/> -
<input type="checkbox"/> POLEO	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G	<input type="checkbox"/> POLEO	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G
<input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> GALLETAS TIPO MARIA (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> GALLETAS TIPO MARIA (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR	<input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2)	<input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR	<input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2)
<input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)	<input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> SANDWICHE MIXTO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> SANDWICHE MIXTO
<input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL	<input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIJO (JAMON+)	<input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL	<input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIJO (JAMON+)
<input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1)	<input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1)
<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C	<input type="checkbox"/> MERMELADA (1)	<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C	<input type="checkbox"/> MERMELADA (1)
<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)	<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)
	<input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G)		<input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G)
	<input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G		<input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G
	<input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G		<input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G
	<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO		<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO
COMIDA		CENA	
<input type="checkbox"/> ARROZ CON MAGRO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> JUDIAS V. PATATA 50G ALIÑADAS	<input type="checkbox"/> ARROZ CON LECHE
<input type="checkbox"/> MENESTRA DE AVE	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G	<input type="checkbox"/> SOPA DE AJO	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR
<input type="checkbox"/> ARROZ C/VERDURAS	<input type="checkbox"/> NATILLAS	<input type="checkbox"/> PURE DE VERDURA	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> SOPA DE ARROZ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> SOPA DE LETRAS	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> PATATAS PANADERA 150G	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> CONSOME	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> PURE DE PATATA	<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> BERENJENA RELLENA C/CARNE	<input type="checkbox"/> PURE FR. MELOCOT-MANZANA	<input type="checkbox"/> PESCADO BLANCO REBOZADO 150	<input type="checkbox"/> MELOCOTON EN ALMIBAR
<input type="checkbox"/> CALAMARES FRITOS 150G	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G	<input type="checkbox"/> TORTILLA PATATA INDIVIDUAL	<input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C
<input type="checkbox"/> FILETE POLLO PLANCHA 125G	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)	<input type="checkbox"/> TORTILLA FRANC INDIVID	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G
<input type="checkbox"/> MERLUZA A LA PLANCHA 150G	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> PESCADO B.AL HORNO 150G	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)
<input type="checkbox"/> TORTILLA FRANC INDIVID		<input type="checkbox"/> QUESO DE BURGOS ENVASADO (2)	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> TR CARNE TERNERA		<input type="checkbox"/> TR DE PAVO	
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> C/ ZANAHORIA 50G	
<input type="checkbox"/> C/PATATA 50G		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> PLATANO		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO		<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO	
<input type="checkbox"/> PURE DE FRUTAS MANZANA		<input type="checkbox"/> PURE DE FRUTAS (PERA)	

Dieta: **O2**

DESAYUNO		MERIENDA	
<input type="checkbox"/> CAFE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> CAFE	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> DESCAFEINADO	<input type="checkbox"/> FLAN	<input type="checkbox"/> DESCAFEINADO	<input type="checkbox"/> FLAN
<input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE	<input type="checkbox"/> NATILLAS	<input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE	<input type="checkbox"/> NATILLAS
<input type="checkbox"/> TE	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G	<input type="checkbox"/> TE	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G
<input type="checkbox"/> TILA	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> TILA	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR
<input type="checkbox"/> MANZANILLA	<input type="checkbox"/> YOGUR LIQUIDO	<input type="checkbox"/> MANZANILLA	<input type="checkbox"/> YOGUR LIQUIDO
<input type="checkbox"/> POLEO	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G	<input type="checkbox"/> POLEO	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G
<input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> GALLETAS TIPO MARIA (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> GALLETAS TIPO MARIA (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR	<input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2)	<input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR	<input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2)
<input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)	<input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> SANDWICHE MIXTO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> SANDWICHE MIXTO
<input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL	<input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIJO (JAMON+)	<input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL	<input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIJO (JAMON+)
<input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1)	<input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1)
<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C	<input type="checkbox"/> MERMELADA (1)	<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C	<input type="checkbox"/> MERMELADA (1)
<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)	<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)
	<input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G)		<input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G)
	<input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G		<input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G
	<input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G		<input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G
	<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO		<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO
COMIDA		CENA	
<input type="checkbox"/> ARROZ CON MAGRO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> JUDIAS V. 200G REHOGADA	<input type="checkbox"/> ARROZ CON LECHE
<input type="checkbox"/> MENESTRA DE AVE	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G	<input type="checkbox"/> SOPA DE AJO	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR
<input type="checkbox"/> ARROZ C/VERDURAS	<input type="checkbox"/> YOGUR LIQUIDO	<input type="checkbox"/> JUDIAS V. PATATA 50G ALIÑADAS	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> SOPA DE ARROZ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> PURE DE VERDURA	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> PATATAS PANADERA 150G	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> SOPA DE LETRAS	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> PURE DE PATATA	<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> CONSOME	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> BERENJENA RELLENA C/CARNE	<input type="checkbox"/> PURE FR. MELOCOT-MANZANA	<input type="checkbox"/> PESCADO BLANCO REBOZADO 150	<input type="checkbox"/> MELOCOTON EN ALMIBAR 150G
<input type="checkbox"/> CALAMARES FRITOS 150G	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G	<input type="checkbox"/> TORTILLA PATATA	<input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C
<input type="checkbox"/> FILETE POLLO PLANCHA 125G	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)	<input type="checkbox"/> PESCADO B.AL HORNO 150G	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G
<input type="checkbox"/> MERLUZA A LA PLANCHA 125G	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> TORTILLA FRANCESA	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)
<input type="checkbox"/> TORTILLA FRANCESA		<input type="checkbox"/> QUESO DE BURGOS 100G	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> TR CARNE TERNERA		<input type="checkbox"/> TR DE PAVO	
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> ENSALADA DE TOMATE	
<input type="checkbox"/> C/PATATA 50G		<input type="checkbox"/> C/ ZANAHORIA 50G	
<input type="checkbox"/> ENSALADA DE LECHUGA		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> PLATANO		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO		<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO	
<input type="checkbox"/> PURE DE FRUTAS MANZANA		<input type="checkbox"/> PURE DE FRUTAS (PERA)	

## MIÉRCOLES SEMANA II

Dieta: **O1**

DESAYUNO		MERIENDA	
<input type="checkbox"/> CAFE	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> CAFE	<input type="checkbox"/> .
<input type="checkbox"/> DESCAFEINADO	<input type="checkbox"/> FLAN	<input type="checkbox"/> DESCAFEINADO	<input type="checkbox"/> FLAN
<input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE	<input type="checkbox"/> NATILLAS	<input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE	<input type="checkbox"/> NATILLAS
<input type="checkbox"/> TE	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G	<input type="checkbox"/> TE	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G
<input type="checkbox"/> TILA	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> TILA	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR
<input type="checkbox"/> MANZANILLA	<input type="checkbox"/> -	<input type="checkbox"/> MANZANILLA	<input type="checkbox"/> -
<input type="checkbox"/> POLEO	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G	<input type="checkbox"/> POLEO	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G
<input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> GALLETAS TIPO MARIA (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> GALLETAS TIPO MARIA (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR	<input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2)	<input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR	<input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2)
<input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)	<input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)
<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL	<input type="checkbox"/> SANDWICHE MIXTO	<input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL	<input type="checkbox"/> SANDWICHE MIXTO
<input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIJO (JAMON+)	<input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIJO (JAMON+)
<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C	<input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1)	<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C	<input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1)
<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> MERMELADA (1)	<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> MERMELADA (1)
	<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)		<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)
	<input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G)		<input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G)
	<input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G		<input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G
	<input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G		<input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G
	<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO		<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO

  

COMIDA		CENA	
<input type="checkbox"/> JUDIAS B.ESTOFADAS	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> MENESTRA 250G C/JAMON	<input type="checkbox"/> .
<input type="checkbox"/> GUISANTES A LA PAISANA	<input type="checkbox"/> NATILLAS	<input type="checkbox"/> MENESTRA 230 PATATA 50 ALIÑ	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G
<input type="checkbox"/> PURE DE JUDIAS BLANCAS	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G	<input type="checkbox"/> SOPA DE ESTRELLAS	<input type="checkbox"/> FLAN
<input type="checkbox"/> PURE DE PATATA	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> PURE DE ZANAHORIA	<input type="checkbox"/> .
<input type="checkbox"/> SOPA DE LLUVIA	<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)	<input type="checkbox"/> CONSOME	<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL
<input type="checkbox"/> CONSOME	<input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> PURE DE FRUTAS MANZANA
<input type="checkbox"/> LOMO ASADO 125G	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G	<input type="checkbox"/> HUEVOS CON PISTO	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G
<input type="checkbox"/> SARDINAS REBOZADAS	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)	<input type="checkbox"/> ESCALOPINES AL VINO BLANCO	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)
<input type="checkbox"/> TORTILLA FRANC INDIVID	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> TORTILLA FRANC INDIVID	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> FILETE POLLO PLANCHA 125G		<input type="checkbox"/> MERLUZA A LA PLANCHA 150G	
<input type="checkbox"/> PESCADO B. PLANCHA 150G		<input type="checkbox"/> QUESO DE BURGOS ENVASADO (2)	
<input type="checkbox"/> TR DE JAMON		<input type="checkbox"/> TR DE HUEVO	
<input type="checkbox"/> C/PURE DE PATATA 50G		<input type="checkbox"/> .	
<input type="checkbox"/> .		<input type="checkbox"/> C/PATATA 50G	
<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO		<input type="checkbox"/> .	
<input type="checkbox"/> PURE FR. MELOCOT-MANZANA		<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO	
<input type="checkbox"/> .		<input type="checkbox"/> MANZANA ASADA 150G MICROONDAS	
		<input type="checkbox"/> .	

Dieta: **O2**

DESAYUNO		MERIENDA	
<input type="checkbox"/> CAFE	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> CAFE	<input type="checkbox"/> .
<input type="checkbox"/> DESCAFEINADO	<input type="checkbox"/> FLAN	<input type="checkbox"/> DESCAFEINADO	<input type="checkbox"/> FLAN
<input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE	<input type="checkbox"/> NATILLAS	<input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE	<input type="checkbox"/> NATILLAS
<input type="checkbox"/> TE	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G	<input type="checkbox"/> TE	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G
<input type="checkbox"/> TILA	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> TILA	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR
<input type="checkbox"/> MANZANILLA	<input type="checkbox"/> YOGUR LIQUIDO	<input type="checkbox"/> MANZANILLA	<input type="checkbox"/> YOGUR LIQUIDO
<input type="checkbox"/> POLEO	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G	<input type="checkbox"/> POLEO	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G
<input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> GALLETAS TIPO MARIA (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> GALLETAS TIPO MARIA (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR	<input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2)	<input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR	<input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2)
<input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)	<input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)
<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL	<input type="checkbox"/> SANDWICHE MIXTO	<input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL	<input type="checkbox"/> SANDWICHE MIXTO
<input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIJO (JAMON+)	<input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIJO (JAMON+)
<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C	<input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1)	<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C	<input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1)
<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> MERMELADA (1)	<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> MERMELADA (1)
	<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)		<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)
	<input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G)		<input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G)
	<input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G		<input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G
	<input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G		<input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G
	<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO		<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO

  

COMIDA		CENA	
<input type="checkbox"/> JUDIAS B.ESTOFADAS	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> MENESTRA REHOGADA 250G	<input type="checkbox"/> .
<input type="checkbox"/> GUISANTES A LA PAISANA	<input type="checkbox"/> NATILLAS	<input type="checkbox"/> MENESTRA 230 PATATA 50 ALIÑ	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G
<input type="checkbox"/> PURE DE JUDIAS BLANCAS	<input type="checkbox"/> YOGUR LIQUIDO	<input type="checkbox"/> PURE DE ZANAHORIA	<input type="checkbox"/> YOGUR LIQUIDO
<input type="checkbox"/> PURE DE PATATA	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> SOPA DE ESTRELLAS	<input type="checkbox"/> .
<input type="checkbox"/> SOPA DE LLUVIA	<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)	<input type="checkbox"/> CONSOME	<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL
<input type="checkbox"/> CONSOME	<input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> .
<input type="checkbox"/> LOMO ASADO 125G	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G	<input type="checkbox"/> HUEVOS CON PISTO	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G
<input type="checkbox"/> SARDINAS REBOZADAS	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)	<input type="checkbox"/> ESCALOPINES AL VINO BLANCO	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)
<input type="checkbox"/> TORTILLA FRANCESA	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> TORTILLA FRANCESA	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> FILETE POLLO PLANCHA 125G		<input type="checkbox"/> MERLUZA A LA PLANCHA 150G	
<input type="checkbox"/> PESCADO B. PLANCHA 150G		<input type="checkbox"/> QUESO DE BURGOS 100G	
<input type="checkbox"/> TR DE JAMON		<input type="checkbox"/> TR DE HUEVO	
<input type="checkbox"/> C/PURE DE PATATA 50G		<input type="checkbox"/> .	
<input type="checkbox"/> ENSALADA DE LECHUGA		<input type="checkbox"/> C/PATATA 50G	
<input type="checkbox"/> .		<input type="checkbox"/> .	
<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO		<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO	
<input type="checkbox"/> PURE FR. MELOCOT-MANZANA		<input type="checkbox"/> MANZANA ASADA	
<input type="checkbox"/> .		<input type="checkbox"/> PURE DE FRUTAS MANZANA	

## JUEVES SEMANA II

Dieta: **O1**

DESAYUNO		MERIENDA	
<input type="checkbox"/> CAFE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> CAFE	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> DESCAFEINADO	<input type="checkbox"/> FLAN	<input type="checkbox"/> DESCAFEINADO	<input type="checkbox"/> FLAN
<input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE	<input type="checkbox"/> NATILLAS	<input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE	<input type="checkbox"/> NATILLAS
<input type="checkbox"/> TE	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G	<input type="checkbox"/> TE	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G
<input type="checkbox"/> TILA	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> TILA	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR
<input type="checkbox"/> MANZANILLA	<input type="checkbox"/> -	<input type="checkbox"/> MANZANILLA	<input type="checkbox"/> -
<input type="checkbox"/> POLEO	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G	<input type="checkbox"/> POLEO	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G
<input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> GALLETAS TIPO MARIA (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> GALLETAS TIPO MARIA (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR	<input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2)	<input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR	<input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2)
<input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)	<input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> SANDWICHE MIXTO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> SANDWICHE MIXTO
<input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL	<input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIJO (JAMON+)	<input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL	<input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIJO (JAMON+)
<input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1)	<input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1)
<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C	<input type="checkbox"/> MERMELADA (1)	<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C	<input type="checkbox"/> MERMELADA (1)
<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)	<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)
	<input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G)		<input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G)
	<input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G		<input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G
	<input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G		<input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G
	<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO		<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO
COMIDA		CENA	
<input type="checkbox"/> PATATAS GUIADAS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> CREMA DE CALABACIN	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G
<input type="checkbox"/> ARROZ CON CONEJO	<input type="checkbox"/> FLAN	<input type="checkbox"/> SOPA DE LLUVIA	<input type="checkbox"/> NATILLAS
<input type="checkbox"/> PURE DE PATATA	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G	<input type="checkbox"/> CONSOME	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> CONSOME	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> PURE FR.MACEDONIA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> PERA EN ALMIBAR PROTEGIDA
<input type="checkbox"/> SALMON PLANCH 150G	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G	<input type="checkbox"/> POLLO AL AJILLO 125G	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G
<input type="checkbox"/> FILETE POLLO PLANCH 125G	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)	<input type="checkbox"/> CROQUETAS(3)-EMPANADILLAS(2)	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)
<input type="checkbox"/> TORTILLA FRANC INDIVID	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> Pech. PAVO FINITA 100G PROTEGI	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> PESCADO B.AL HORNO 150G		<input type="checkbox"/> QUESO DE BURGOS ENVASADO (2)	
<input type="checkbox"/> TR DE PESCADO		<input type="checkbox"/> POLLO ASADO 125G	
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> MERLUZA HERVIDA 125G	
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> C/ PIMIENTO ASADO	
<input type="checkbox"/> C/ ZANAHORIA 50G		<input type="checkbox"/> C/ TOMATE ASADO 80G	
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> C/PATATA 50G	
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> PURE DE FRUTAS (PERA)		<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO	
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> MANZANA ASADA 150G MICROONDAS	

Dieta: **O2**

DESAYUNO		MERIENDA	
<input type="checkbox"/> CAFE	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> CAFE	<input type="checkbox"/> .
<input type="checkbox"/> DESCAFEINADO	<input type="checkbox"/> FLAN	<input type="checkbox"/> DESCAFEINADO	<input type="checkbox"/> FLAN
<input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE	<input type="checkbox"/> NATILLAS	<input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE	<input type="checkbox"/> NATILLAS
<input type="checkbox"/> TE	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G	<input type="checkbox"/> TE	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G
<input type="checkbox"/> TILA	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> TILA	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR
<input type="checkbox"/> MANZANILLA	<input type="checkbox"/> YOGUR LIQUIDO	<input type="checkbox"/> MANZANILLA	<input type="checkbox"/> YOGUR LIQUIDO
<input type="checkbox"/> POLEO	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G	<input type="checkbox"/> POLEO	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G
<input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> GALLITAS TIPO MARIA (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> GALLITAS TIPO MARIA (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR	<input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2)	<input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR	<input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2)
<input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)	<input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)
<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL	<input type="checkbox"/> SANDWICHE MIXTO	<input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL	<input type="checkbox"/> SANDWICHE MIXTO
<input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIJO (JAMON+)	<input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIJO (JAMON+)
<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C	<input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1)	<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C	<input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1)
<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> MERMELADA (1)	<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> MERMELADA (1)
	<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)		<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)
	<input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G)		<input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G)
	<input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G		<input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G
	<input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G		<input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G
	<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO		<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO

  

COMIDA		CENA	
<input type="checkbox"/> PATATAS GUIADAS	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> CREMA DE CALABACIN	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G
<input type="checkbox"/> ARROZ CON CONEJO	<input type="checkbox"/> FLAN	<input type="checkbox"/> SOPA DE LLUVIA	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR
<input type="checkbox"/> PURE DE PATATA	<input type="checkbox"/> YOGUR LIQUIDO	<input type="checkbox"/> CONSOME	<input type="checkbox"/> YOGUR LIQUIDO
<input type="checkbox"/> CONSOME	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> .
<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> GELATINAS DE SABOR	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> PERA EN ALMIBAR 150G
<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC
<input type="checkbox"/> SALMON PLANCHA 150G	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G	<input type="checkbox"/> POLLO AL AJILLO 125G	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G
<input type="checkbox"/> ENSALADA MIXTA	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)	<input type="checkbox"/> CROQUETAS DE POLLO	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)
<input type="checkbox"/> FILETE POLLO PLANCHA 125G	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO FINITA 100G	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> TORTILLA FRANCESA		<input type="checkbox"/> POLLO ASADO 125G	
<input type="checkbox"/> PESCADO B.AL HORNO 150G		<input type="checkbox"/> MERLUZA HERVIDA 125G	
<input type="checkbox"/> TR DE PESCADO		<input type="checkbox"/> TRITURADO DE POLLO	
<input type="checkbox"/> ENSALADA DE LECHUGA		<input type="checkbox"/> C/ PIMIENTO ASADO	
<input type="checkbox"/> C/ ZANAHORIA 50G		<input type="checkbox"/> ENSALADA DE TOMATE	
<input type="checkbox"/> .		<input type="checkbox"/> C/PATATA 50G	
<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO		<input type="checkbox"/> .	
<input type="checkbox"/> PURE DE FRUTAS (PERA)		<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO	
<input type="checkbox"/> PURE FR.MACEDONIA		<input type="checkbox"/> MANZANA ASADA	

**VIERNES SEMANA II**



Dieta: **O1**

DESAYUNO		MERIENDA	
<input type="checkbox"/> CAFE	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> CAFE	<input type="checkbox"/> .
<input type="checkbox"/> DESCAFEINADO	<input type="checkbox"/> FLAN	<input type="checkbox"/> DESCAFEINADO	<input type="checkbox"/> FLAN
<input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE	<input type="checkbox"/> NATILLAS	<input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE	<input type="checkbox"/> NATILLAS
<input type="checkbox"/> TE	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G	<input type="checkbox"/> TE	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G
<input type="checkbox"/> TILA	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> TILA	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR
<input type="checkbox"/> MANZANILLA	<input type="checkbox"/> -	<input type="checkbox"/> MANZANILLA	<input type="checkbox"/> -
<input type="checkbox"/> POLEO	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G	<input type="checkbox"/> POLEO	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G
<input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> GALLETTAS TIPO MARIA (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> GALLETTAS TIPO MARIA (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR	<input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2)	<input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR	<input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2)
<input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)	<input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)
<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL	<input type="checkbox"/> SANDWICHE MIXTO	<input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL	<input type="checkbox"/> SANDWICHE MIXTO
<input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIJO (JAMON+)	<input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIJO (JAMON+)
<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C	<input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1)	<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C	<input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1)
<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> MERMELADA (1)	<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> MERMELADA (1)
	<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)		<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)
	<input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G)		<input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G)
	<input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G		<input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G
	<input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G		<input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G
	<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO		<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO

  

COMIDA		CENA	
<input type="checkbox"/> ESPAGUETTIS A LA BOLOÑESA	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> ESPINACAS C/PAT REHOG	<input type="checkbox"/> .
<input type="checkbox"/> BROCOLI 200G C/JAMON REHOGADO	<input type="checkbox"/> ARROZ CON LECHE	<input type="checkbox"/> SOPA DE CODILLO	<input type="checkbox"/> NATILLAS
<input type="checkbox"/> BROCOLI C/PAT.REHOGA	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G	<input type="checkbox"/> ESPINACAS 300G ALIÑADAS	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR
<input type="checkbox"/> SOPA DE ESTRELLAS	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> PURE DE ZANAHORIA	<input type="checkbox"/> .
<input type="checkbox"/> PURE DE PATATA	<input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/> CONSOME	<input type="checkbox"/> MACEDONIA ALMIBAR PROTEGIDA
<input type="checkbox"/> CONSOME	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC
<input type="checkbox"/> RAGOUT DE TERNERA	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G	<input type="checkbox"/> TORTILLA PAISANA INDIVIDUAL	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G
<input type="checkbox"/> BACALAO A LA RIOJANA	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)	<input type="checkbox"/> CAZON HORNO 150G C/PAT.ASADA	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)
<input type="checkbox"/> HAMBURGUESA PLANCHA 125G	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> MERLUZA A LA PLANCHA 150G	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> FILETE POLLO PLANCHA 125G		<input type="checkbox"/> TORTILLA FRANC INDIVID	
<input type="checkbox"/> PESCADO B.AL HORNO 150G		<input type="checkbox"/> QUESO DE BURGOS ENVASADO (2)	
<input type="checkbox"/> TR CARNE TERNERA		<input type="checkbox"/> TR DE HUEVO	
<input type="checkbox"/> C/PATATAS FRITAS		<input type="checkbox"/> .	
<input type="checkbox"/> C/ARROZ BLANCO 25G		<input type="checkbox"/> C/PATATA ASADA 50G	
<input type="checkbox"/> .		<input type="checkbox"/> .	
<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO		<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO	
<input type="checkbox"/> MANZANA ASADA 150G MICROONDAS		<input type="checkbox"/> PURE DE FRUTAS (PERA)	
<input type="checkbox"/> PURE FR. MELOCOT-MANZANA		<input type="checkbox"/> .	

Dieta: **O2**

DESAYUNO		MERIENDA	
<input type="checkbox"/> CAFE	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> CAFE	<input type="checkbox"/> .
<input type="checkbox"/> DESCAFEINADO	<input type="checkbox"/> FLAN	<input type="checkbox"/> DESCAFEINADO	<input type="checkbox"/> FLAN
<input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE	<input type="checkbox"/> NATILLAS	<input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE	<input type="checkbox"/> NATILLAS
<input type="checkbox"/> TE	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G	<input type="checkbox"/> TE	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G
<input type="checkbox"/> TILA	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> TILA	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR
<input type="checkbox"/> MANZANILLA	<input type="checkbox"/> YOGUR LIQUIDO	<input type="checkbox"/> MANZANILLA	<input type="checkbox"/> YOGUR LIQUIDO
<input type="checkbox"/> POLEO	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G	<input type="checkbox"/> POLEO	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G
<input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> GALLETTAS TIPO MARIA (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> GALLETTAS TIPO MARIA (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR	<input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2)	<input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR	<input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2)
<input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)	<input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)
<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL	<input type="checkbox"/> SANDWICHE MIXTO	<input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL	<input type="checkbox"/> SANDWICHE MIXTO
<input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIJO (JAMON+)	<input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIJO (JAMON+)
<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C	<input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1)	<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C	<input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1)
<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> MERMELADA (1)	<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> MERMELADA (1)
	<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)		<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)
	<input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G)		<input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G)
	<input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G		<input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G
	<input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G		<input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G
	<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO		<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO

  

COMIDA		CENA	
<input type="checkbox"/> ESPAGUETTIS A LA BOLOÑESA	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> ESPINACAS C/PAT REHOG	<input type="checkbox"/> .
<input type="checkbox"/> BROCOLI REHOGADO	<input type="checkbox"/> ARROZ CON LECHE	<input type="checkbox"/> SOPA DE CODILLO	<input type="checkbox"/> NATILLAS
<input type="checkbox"/> BROCOLI C/PAT.REHOGA	<input type="checkbox"/> YOGUR LIQUIDO	<input type="checkbox"/> ESPINACAS 300G ALIÑADAS	<input type="checkbox"/> YOGUR LIQUIDO
<input type="checkbox"/> SOPA DE ESTRELLAS	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> PURE DE ZANAHORIA	<input type="checkbox"/> .
<input type="checkbox"/> PURE DE PATATA	<input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/> CONSOME	<input type="checkbox"/> MACEDONIA EN ALMIBAR
<input type="checkbox"/> CONSOME	<input type="checkbox"/> BAT. MELOCOTON EN ALMIBAR	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC
<input type="checkbox"/> RAGOUT DE TERNERA	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G	<input type="checkbox"/> TORTILLA PAISANA	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G
<input type="checkbox"/> BACALAO A LA RIOJANA	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)	<input type="checkbox"/> CAZON HORNO 150G C/PAT.ASADA	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)
<input type="checkbox"/> HAMBURGUESA PLANCHA 125G	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> MERLUZA A LA PLANCHA 150G	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> FILETE POLLO PLANCHA 125G		<input type="checkbox"/> TORTILLA FRANCESA	
<input type="checkbox"/> PESCADO B.AL HORNO 150G		<input type="checkbox"/> QUESO DE BURGOS 100G	
<input type="checkbox"/> TR CARNE TERNERA		<input type="checkbox"/> TR DE HUEVO	
<input type="checkbox"/> C/PATATAS FRITAS		<input type="checkbox"/> ENSALADA DE TOMATE	
<input type="checkbox"/> C/ARROZ BLANCO 25G		<input type="checkbox"/> C/PATATA ASADA 50G	
<input type="checkbox"/> .		<input type="checkbox"/> .	
<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO		<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO	
<input type="checkbox"/> MANZANA ASADA		<input type="checkbox"/> PURE DE FRUTAS (PERA)	
<input type="checkbox"/> PURE FR. MELOCOT-MANZANA		<input type="checkbox"/> .	

## SABADO SEMANA II

Dieta: O1

DESAYUNO		MERIENDA	
<input type="checkbox"/> CAFE	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> CAFE	<input type="checkbox"/> .
<input type="checkbox"/> DESCAFEINADO	<input type="checkbox"/> FLAN	<input type="checkbox"/> DESCAFEINADO	<input type="checkbox"/> FLAN
<input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE	<input type="checkbox"/> NATILLAS	<input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE	<input type="checkbox"/> NATILLAS
<input type="checkbox"/> TE	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G	<input type="checkbox"/> TE	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G
<input type="checkbox"/> TILA	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> TILA	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR
<input type="checkbox"/> MANZANILLA	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> MANZANILLA	<input type="checkbox"/> .
<input type="checkbox"/> POLEO	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G	<input type="checkbox"/> POLEO	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G
<input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> GALLITAS TIPO MARIA (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> GALLITAS TIPO MARIA (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR	<input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2)	<input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR	<input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2)
<input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)	<input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)
<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL	<input type="checkbox"/> SANDWICHE MIXTO	<input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL	<input type="checkbox"/> SANDWICHE MIXTO
<input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIJO (JAMON+)	<input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIJO (JAMON+)
<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C	<input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1)	<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C	<input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1)
<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> MERMELADA (1)	<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> MERMELADA (1)
	<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)		<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)
	<input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G)		<input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G)
	<input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G		<input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G
	<input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G		<input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G
	<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO		<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO
COMIDA		CENA	
<input type="checkbox"/> PURE DE VERDURA	<input type="checkbox"/> HELADO	<input type="checkbox"/> CREMA PARMENTIER	<input type="checkbox"/> .
<input type="checkbox"/> LACON CON GRELOS	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G	<input type="checkbox"/> JUDIAS V.C/PAT.REHOG	<input type="checkbox"/> NATILLAS DE CHOCOLATE
<input type="checkbox"/> PURE DE PATATA	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> SOPA DE ESTRELLAS	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR
<input type="checkbox"/> CONSOME	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> PATATAS A LO POBRE 200G.	<input type="checkbox"/> .
<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)	<input type="checkbox"/> CONSOME	<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL
<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> PERA EN ALMIBAR PROTEGIDA	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> PURE DE FRUTAS (PERA)
<input type="checkbox"/> POLLO ASADO 125G	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G	<input type="checkbox"/> J.YORK 75G C/Q.BURGOS ENV.(1)	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G
<input type="checkbox"/> CARNE TERNERA ASADA 125G	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)	<input type="checkbox"/> CALAMARES FRITOS 150G	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)
<input type="checkbox"/> TORTILLA FRANC INDIVID	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> P.PAVO 75G C/Q.BURGOS ENV.(1)	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> MERLUZA AL HORNO 150G		<input type="checkbox"/> QUESO DE BURGOS ENVASADO (2)	
<input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO FINITA 100G		<input type="checkbox"/> PESCADO B. PLANCHA 150G	
<input type="checkbox"/> TRITURADO DE POLLO		<input type="checkbox"/> TR DE JAMON	
<input type="checkbox"/> C/GUISANTES SALTEADOS 50G		<input type="checkbox"/> .	
<input type="checkbox"/> C/ARROZ BLANCO 25G		<input type="checkbox"/> C/PATATA 50G	
<input type="checkbox"/> .		<input type="checkbox"/> .	
<input type="checkbox"/> .		<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO	
<input type="checkbox"/> PLATANO		<input type="checkbox"/> MANZANA ASADA 150G MICROONDAS	
<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO		<input type="checkbox"/> .	

Dieta: O2

DESAYUNO		MERIENDA	
<input type="checkbox"/> CAFE	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> CAFE	<input type="checkbox"/> .
<input type="checkbox"/> DESCAFEINADO	<input type="checkbox"/> FLAN	<input type="checkbox"/> DESCAFEINADO	<input type="checkbox"/> FLAN
<input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE	<input type="checkbox"/> NATILLAS	<input type="checkbox"/> COLACAO SOBRE	<input type="checkbox"/> NATILLAS
<input type="checkbox"/> TE	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G	<input type="checkbox"/> TE	<input type="checkbox"/> YOGUR DE SABOR 125G
<input type="checkbox"/> TILA	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> TILA	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR
<input type="checkbox"/> MANZANILLA	<input type="checkbox"/> YOGUR LIQUIDO	<input type="checkbox"/> MANZANILLA	<input type="checkbox"/> YOGUR LIQUIDO
<input type="checkbox"/> POLEO	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G	<input type="checkbox"/> POLEO	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G
<input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> GALLITAS TIPO MARIA (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> LECHE CALIENTE C/AZUCAR	<input type="checkbox"/> GALLITAS TIPO MARIA (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR	<input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2)	<input type="checkbox"/> LECHE FRIA - AZUCAR	<input type="checkbox"/> BOLLERIA (MAGDALENA 2)
<input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)	<input type="checkbox"/> AGUA CALIENTE - AZUCAR	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)
<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL	<input type="checkbox"/> SANDWICHE MIXTO	<input type="checkbox"/> ZUMO NARANJA NATURAL	<input type="checkbox"/> SANDWICHE MIXTO
<input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIJO (JAMON+)	<input type="checkbox"/> ZUMO DE PIÑA INDIVIDUAL 200C.C	<input type="checkbox"/> EMPAREDADO FRIJO (JAMON+)
<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C	<input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1)	<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL 200C	<input type="checkbox"/> ACEITE OLIVA (1)+AZUCAR (1)
<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> MERMELADA (1)	<input type="checkbox"/> ZUMO MANZANA IND. 200CC	<input type="checkbox"/> MERMELADA (1)
	<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)		<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)
	<input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G)		<input type="checkbox"/> QUESITOS EN PORCIONES (60G)
	<input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G		<input type="checkbox"/> JAMON YORK 50G
	<input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G		<input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO 50G
	<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO		<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO
COMIDA		CENA	
<input type="checkbox"/> PURE DE VERDURA	<input type="checkbox"/> HELADO	<input type="checkbox"/> CREMA PARMENTIER	<input type="checkbox"/> .
<input type="checkbox"/> LACON CON GRELOS	<input type="checkbox"/> YOGUR LIQUIDO	<input type="checkbox"/> JUDIAS V.C/PAT.REHOG	<input type="checkbox"/> NATILLAS DE CHOCOLATE
<input type="checkbox"/> PURE DE PATATA	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> SOPA DE ESTRELLAS	<input type="checkbox"/> YOGUR NATURAL 125G C/AZUCAR
<input type="checkbox"/> ENSALADA TOMATE-LECHUGA 200G	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> PATATAS A LO POBRE 200G.	<input type="checkbox"/> .
<input type="checkbox"/> CONSOME	<input type="checkbox"/> DULCE DE MEMBRILLO (60G)	<input type="checkbox"/> CONSOME	<input type="checkbox"/> ZUMO MELOCOTON INDIVIDUAL
<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> PERA EN ALMIBAR 150G	<input type="checkbox"/> .	<input type="checkbox"/> PURE DE FRUTAS (PERA)
<input type="checkbox"/> POLLO ASADO 125G	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G	<input type="checkbox"/> J.YORK 75G-QUESO MANCHEGO 50G	<input type="checkbox"/> BARRITA 70G
<input type="checkbox"/> CARNE TERNERA ASADA 125G	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)	<input type="checkbox"/> J.YORK 75G Y Q.BURGOS 50G	<input type="checkbox"/> PAN MOLDE (2)
<input type="checkbox"/> TORTILLA FRANCESA	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)	<input type="checkbox"/> CALAMARES FRITOS 150G	<input type="checkbox"/> BISCOTTES (2 PAQ)
<input type="checkbox"/> MERLUZA AL HORNO 150G		<input type="checkbox"/> P.PAVO 75G Y Q.BURGOS 50G	
<input type="checkbox"/> PECHUGA DE PAVO FINITA 100G		<input type="checkbox"/> PESCADO B. PLANCHA 150G	
<input type="checkbox"/> TR.POLLO C/PATATA+ZAN.		<input type="checkbox"/> TR DE JAMON	
<input type="checkbox"/> C/GUISANTES SALTEADOS 50G		<input type="checkbox"/> C/ENSALADA LECHUGA+TOMATE	
<input type="checkbox"/> C/ARROZ BLANCO 25G		<input type="checkbox"/> C/PATATA 50G	
<input type="checkbox"/> .		<input type="checkbox"/> .	
<input type="checkbox"/> .		<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO	
<input type="checkbox"/> PLATANO		<input type="checkbox"/> MANZANA ASADA	
<input type="checkbox"/> FRUTA DEL TIEMPO		<input type="checkbox"/> .	





## **A N E X O   I X**

### **FICHA PARTE DIARIO ENTREGA DE VÍVERES**

<b>ENTREGA DE VÍVERES</b>	
DD/MM/AÑO	HORA DE ENTREGA
NOMBRE Y APELLIDOS:	
Material que se entrega:	
Observaciones:	

Firma personal Hospital

Firma Empresa Adjudicataria

## **ANEXO X**

### **RELACIÓN DE PERSONAL QUE PRESTA SUS SERVICIOS**

<b>Centro Trabajo</b>	<b>Categoría</b>	<b>Tipo de Contrato</b>	<b>% Jornada</b>	<b>Fecha de antigüedad</b>
0166	Encargado Económico	100	100%	13/11/2023
0166	Aux. SL	230	87,50%	08/04/2021
0166	Aux. SL	289	87,50%	21/09/2012
0166	Auxiliar Colectividades	289	87,50%	06/09/2018
0166	Auxiliar Colectividades	289	87,50%	20/06/2017

## NOTA ACLARATORIA A LOS ANEXOS DEL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE SUMINISTRO Y GESTIÓN DE VÍVERES PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA PRINCESA.

Debido a la singularidad del objeto de esta contratación, se han indicado en los Anexos del Pliego de Prescripciones Técnicas, especialmente en el Anexo III, de Características de las materias primas, marcas comerciales que a todos efectos han de entenderse como “**O EQUIVALENTE**”.

La presente aclaración se fundamenta en lo establecido por el artículo 117 del Real Decreto Legislativo 3/2011 por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público (B.O.E. nº 276 de 16 de noviembre de 2011)