



MENÚ RESIDENCIA 2025/26 ALMUERZOS Y CENAS

JULIO - SEPTIEMBRE

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
	29 JUN. / 03 AGO./07 SEPT. /	30 JUN. / 04 AGO./08 SEPT. /	01 JUL. /05 AGO./	02 JUL./06 AGO./	03 JUL. /07 AGO./	04 JUL. /08 AGO./	05JUL. /09 AGO./
ALMUERZOS	-CREMA DE CALABAZA Alérg -JAMONCITO DE POLLO CON PAPAS COCIDAS FRUTA NATURAL	-SOPA DE TERNERA Alérg -PESCADO BLANCO CON ENSALADA DE COL LÁCTEO SO₂	-POTAJE DE LENTEJAS Alérg -BISTEC DE CERDO CON ZANAHORIA BABY FRUTA NATURAL	-SOPA DE AVE Alérg -PASTA INTEGRAL A LA MARINERA FRUTA NATURAL	-POTAJE DE JUDIAS Alérg -HAMBURGUESA MIXTAS CON BROCOLI AL AJILLO GELATINA	-CREMA DE VERDURAS Alérg -ENSALADILLA RUSA FRUTA NATURAL	-POTAJE DE JUDIAS Alérg -ALBONDIGAS DE POLLO CON ARROZ BLANCO LÁCTEO SO₂
CENAS	-SOPA DE POLLO Alérg -PESCADO A LA PORTUGUESA CON COLIFLOR GRATINADA GELATINA	-CREMA DE CALABACIN Alérg -POLLO ASADO A LA MIEL CON PAPAS GAJOS CON CEBOLLAS FRUTA NATURAL	-CALDO DE HUEVO Alérg -ROPA VIEJA DE POLLO FRUTA NATURAL	-CREMA DE CALABAZA Alérg -PAVO ASADO CON TOMATE Y ARROZ LÁCTEO SO₂	-SOPA DE PICADILLO Alérg -DELICIAS DE MERLUZA CON PAPAS ALIÑADAS FRUTA NATURAL	-CREMA DE JUDIAS Alérg -TORTILLA CON TOMATE ALIÑADO GELATINA	-SOPA DE TERNERA Alérg -CROQUETAS CON ENSALADA MIXTA FRUTA NATURAL
ALMUERZOS	-CREMA DE ZANAHORIA Alérg -ROLLITO DE TERNERA Y VERDURAS AL HORNO CON JUDIAS VERDES FRUTA NATURAL	-POTAJE DE ALUBIAS Alérg -PASTA A LA BOLOÑESA LÁCTEO SO₂	-SOPA DE POLLO Alérg -JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO CON ENSALADA MIXTA FRUTA NATURAL	-POTAJE DE LENTEJAS Alérg -MERLUZA CON ADOBO CANARIO Y CON ENSALADA MIXTA FRUTA NATURAL	-SOPA DE PESCADO Alérg -ESTOFADO DE CERDO GELATINA	-SOPA DE AVE Alérg -HAMBURGUESA DE POLLO CON ENSALADA DE TOMATE, PEPINO Y MAIZ FRUTA NATURAL	-CREMA DE VERDURAS Alérg -EMPANADA DE ATÚN CON MENESTRA DE VERDURAS AL AJILLO LÁCTEO SO₂
CENAS	-CREMA DE ESPINACAS Alérg -HAMBURGUESA DE TERNERA GELATINA	-CREMA DE CALABAZA Alérg -POLLO FIESTA FRUTA NATURAL	-POTAJE DE TERNERA Alérg -SALPICON DE ATÚN CON PAPAS COCIDAS FRUTA NATURAL	-CREMA DE VERDURAS Alérg -GORDON BLUE CON MENESTRA DE VERDURAS LÁCTEO SO₂	-POTAJE DE VERDURAS Alérg -FIDEUA DE POLLO FRUTA NATURAL	-CREMA VICHYSOISE Alérg -LASAGÑA DE SALMÓN Y ESPINACAS GELATINA	-CREMA DE ZANAHORIA Alérg -PAELLA DE POLLO FRUTA NATURAL
ALMUERZOS	-SOPA DE POLLO Alérg -MERLUZA CON MOJO Y COLIFLOR AL VAPOR FRUTA NATURAL	-POTAJE DE LENTEJAS Alérg -FIDEUA MIXTA LÁCTEO SO₂	-CREMA DE VERDURAS Alérg -ALBONDIGAS A LA JARDINERA CON ARROZ FRUTA NATURAL	-CREMA DE ZANAHORIA Alérg -POLLO AL AJILLO CON PAPAS FRUTA NATURAL	-SOPA DE TERNERA Alérg -LASAGÑA BOLOÑESA GELATINA	-CREMA PARMENTIER Alérg -PESCADO EN SALSA CON PAPAS PANADERAS FRUTA NATURAL	-CREMA DE BROCOLI Alérg -ARROZ CON VERDURAS LÁCTEO SO₂
CENAS	-CREMA VICHY Alérg -TORTILLA FRANCESA CON SALTEADO DE VERDURAS GELATINA	-SOPA DE AVE Alérg -POLLO ASADO CON JUDIAS AL AJILLO FRUTA NATURAL	-CREMA DE CALABACIN Alérg -PESCADO ENCEBOLLADO FRUTA NATURAL	-CREMA DE PUERROS Alérg -PATA ASADA CON TOMATE ALIÑADO LÁCTEO SO₂	-SOPA DE GARBANZOS Alérg -JAMONCITO DE POLLO AL HORNO CON PAPAS CON AJO Y PEREJIL FRUTA NATURAL	-CREMA DE ZANAHORIA Alérg -CROQUETAS CON ENSALADA MIXTA GELATINA	-SOPA DE TERNERA Alérg -LOMO CON VERDURAS SALTEADAS FRUTA NATURAL

De acuerdo al **REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 octubre de 2011 Y REAL DECRETO 126/2015 DE 27 Febrero 2015** sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, se informa que los alimentos elaborados pudieran contener algunos de los ingredientes alergénicos o intolerantes mencionados en su **ANEXO II**, los cuales se informan de su presencia en el presente menú con la siguiente tipografía:

Recomendación diaria para un óptimo estado de salud

EDAD (AÑOS)	NIÑOS	NIÑAS				
	Kcal / día		Primer plato	Ración	Segundo plato	Postre
3 a 6	1690	1540	185 g	1	150 g	125 g
6 a 9	1990	1770	235 g	1 y ½	225 g	175 g
9 a 12	2150	1880	330g	2	300g	250 g

Fuente: FAO/OMS/ONU

Este menú ha sido elaborado atendiendo a las siguientes raciones el cual varia y se sirve de acuerdo a la edad, aportando entre el 30 y 35% de su requerimiento diario.
Fuente: BEDCA-Base de datos española de composición de alimentos.

APIO	SÉSAMO	CACAHUETE	FRUTOS SECOS	ALTRAMUCES	SOJA	HUEVO
PESCADO	MOLUSCOS	CRUSTÁCEOS	MOSTAZA	SO₂ SULFITOS	LECHE/LACTOSA	TRIGO/GLUTEN

SUPERVISADO Y CALCULADO POR:

Gestiona:



Silvia A. Martínez R.
Lic. Biotecnología
NIF: 422810268
c. nº.0903757/2013/h13325

Dñ Elena Concepción R.
Técnico Superior Nutrición
y Dietética





MENÚ RESIDENCIA 2025/26 ALMUERZOS Y CENAS

JULIO - SEPTIEMBRE

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
	20 JUL. / 24 AGO./	21 JUL. / 25 AGO./	22 JUL. / 26 AGO./	23 JUL. / 27 AGO./	24 JUL. / 28 AGO./	25 JUL. / 29 AGO./	26 JUL. / 30 AGO./
ALMUERZOS	- POTAJE DE ESPINACAS Y VERDURAS Alérg - ARROZ CON CERDO FRUTA NATURAL	- SOPA DE PESCADO Alérg  - TORTILLA ESPAÑOLA CON MENESTRA DE VERDURAS  LÁCTEO   	- POTAJE DE LENTEJAS Alérg - CROQUETAS CON ENSALADA MIXTA     FRUTA NATURAL	- SOPA DE AVE Alérg  - ENSALADILLA RUSA   FRUTA NATURAL	- CREMA DE CALABACIN Alérg - ROLLITO DE TERNERA CON VEGETABLES Y BROCOLI     GELATINA	- POTAJE DE COLES Alérg - JUDIAS A LA VINAGRETA FRUTA NATURAL	- FABADA Alérg - TORTILLA ESPAÑOLA CON ENSALADA MIXTA  LÁCTEO   
CENAS	- CREMA DE VERDURAS Alérg - PESCADO A LA PORTUGUESA CON ARROZ CON ZANAHORIA  GELATINA	- CREMA DE CALABAZA Alérg - SALCHICHAS DE POLLO CON ARROZ TRES DELICIAS FRUTA NATURAL	- SOPA DE TERNERA Alérg  - CARNE FIESTA FRUTA NATURAL	- CREMA VICHYSOISE Alérg - POLLO ESTOFADO CON PAPAS LÁCTEO   	- POTAJE DE VERDURAS Alérg - FIDEUA DE PESCADO   FRUTA NATURAL	- CREMA DE BUBANGO Alérg - GORDON BLUE Y ARROZ CON CHAMPIÑONES   GELATINA	- CREMA DE ZANAHORIA Alérg - POLLO ASADO CON MIEL Y BONIATOS FRUTA NATURAL
	27 JUL. / 31 AGO. /	28 JUL. / 01 SEPT. /	29 JUL. / 02 SEPT. /	30 JUL. / 03 SEPT. /	31 JUL. / 04 SEPT. /	01 AGOS. / 05 SEPT. /	02 AGOS. / 06 SEPT. /
ALMUERZOS	- CREMA DE VERDURAS Alérg - ALABONDIGAS A LA JARDINERA CON ARROZ FRUTA NATURAL	- POTAJE DE JUDIAS Alérg - LASAÑA DE SALMÓN Y ESPINACAS     LÁCTEO   	- CREMA DE CALABAZA Alérg - CROQUETAS CON ENSALADA MIXTA     FRUTA NATURAL	- SOPA DE TERNERA Alérg  - LOMO ASADO CON ZANAHORIA BABY FRUTA NATURAL	- CREMA DE ZANAHORIA Alérg - PASTA A LA BOLOÑESA CON QUESO   GELATINA	- POTAJE DE VERDURAS Alérg - EMPANADA DE ATÚN CON   FRUTA NATURAL	- CREMA PARMENTIER Alérg - JAMONCITO DE POLLO ASADO CON LÁCTEO   
CENAS	- CREMA DE COLIFLOR Alérg - HAMBURGUESA DE ATÚN CON PAPAS PANADERAS  GELATINA	- SOPA DE PESCADO Alérg - ESTOFADO DE PAVO CON PAPAS FRUTA NATURAL	- CREMA DE AJO Alérg - PESCADO ASADO CON ENSALADA MIXTA CON HUEVO   FRUTA NATURAL	- CREMA DE ESPINACA Alérg - FIDEUA DE POLLO  LÁCTEO   	- POTAJE DE VERDURAS Alérg - POLLO ENCEBOLLADO CON BROCOLI FRUTA NATURAL	- SOPA DE POLLO Alérg  - PESCADO ASADO CON PAPAS ARRUGADAS  GELATINA	- POTAJE DE TERNERA Alérg  - TORTILLA FRANCESA CON SALTEADO DE VERDURAS  FRUTA NATURAL



sano sano
CATERING

POR UNA ALIMENTACION
EQUILIBRADA Y DIFERENCIADA

De acuerdo al **REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 octubre de 2011 Y REAL DECRETO 126/2015 DE 27 Febrero 2015** sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, se informa que los alimentos elaborados pudieran contener algunos de los ingredientes alergénicos o intolerantes mencionados en su **ANEXO II**, los cuales se informan de su presencia en el presente menú con la siguiente tipografía:

Recomendación diaria para un óptimo estado de salud

EDAD (AÑOS)	NIÑOS	NIÑAS	Primer plato	Ración	Segundo plato	Ración	Postre
	Kcal / día						
3 a 6	1690	1540	185 g	1	150 g	1	125 g
6 a 9	1990	1770	235 g	1 y ½	225 g	1 y ½	175 g
9 a 12	2150	1880	330g	2	300g	2	250 g

Fuente: FAO/OMS/ONU

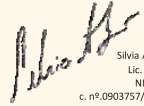
Este menú ha sido elaborado atendiendo a las siguientes raciones el cual varia y se sirve de acuerdo a la edad, aportando entre el 30 y 35% de su requerimiento diario.
Fuente: BEDCA-Base de datos española de composición de alimentos.

							
APIO	SÉSAMO	CACAHUETE	FRUTOS SECOS	ALTRAMUCES	SOJA	HUEVO	
							
PESCADO	MOLUSCOS	CRUSTÁCEOS	MOSTAZA	SULFITOS	LECHE/LACTOSA	TRIGO/GLUTEN	

SUPERVISADO Y CALCULADO POR:

Gestiona:




Silvia A. Martínez R.
Lic. Biotecnología
NIF: 422810268
c. nº.0903757/2013/h13325

Dña Elena Concepción R.
Técnico Superior Nutrición
y Dietética

