

Lunes

- 4 Lentejas con Chorizo
Tortilla Francesa
Ensalada de Lechuga y Zanahoria
Pan y Agua
Fruta de Temporada

Kcal: 670 **Lip:** 28,53 **Prot:** 29,14 **HC:** 77,54

Cena: Patata + Carne + Fruta

- 11 Menestra de Verduras Rehogada
Albóndigas de Pollo en Salsa
Zanahoria Rehogada
Pan y Agua
Fruta de Temporada

Kcal: 581 **Lip:** 21,40 **Prot:** 21,32 **HC:** 73,95

Cena: Pasta + Pescado + Lácteo

- 18 Lentejas Estofadas con Verduras
Tortilla Francesa
Ensalada de Lechuga y Tomate
Pan y Agua
Fruta de Temporada

Kcal: 609 **Lip:** 22,41 **Prot:** 27,21 **HC:** 77,77

Cena: Arroz + Pescado + Lácteo

- 25 Espirales con Verdura y Tomate
Empanadillas de Atún
Ensalada de Lechuga y Tomate
Pan y Agua
Fruta de Temporada

Kcal: 848 **Lip:** 27,99 **Prot:** 16,86 **HC:** 121,39

Cena: Verdura + Carne + Fruta

Martes

- 5 Paella Mixta
Crujiente de Bacalao
Ensalada de Lechuga y Maíz
Pan y Agua
Fruta de Temporada

Kcal: 793 **Lip:** 29,47 **Prot:** 24,52 **HC:** 112,43

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo

- 12 Sopa de Calabaza
Tortilla de Patata con Cebolla
Ensalada de Lechuga y Zanahoria
Pan y Agua
Fruta de Temporada

Kcal: 519 **Lip:** 26,39 **Prot:** 14,92 **HC:** 56,15

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

- 19 Crema de Verduras ECO
Escalope de Merluza
Ensalada de Lechuga y Maíz
Pan y Agua
Fruta de Temporada

Kcal: 545 **Lip:** 17,61 **Prot:** 16,58 **HC:** 80,58

Cena: Patata + Carne + Fruta

- 26 Garbanzos Estofados con Patata
Pollo al Ajillo
Ensalada de Lechuga y Maíz
Pan y Agua
Fruta de Temporada

Kcal: 678 **Lip:** 22,24 **Prot:** 46,89 **HC:** 75,15

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

Miércoles

- 6 Sopa de Cocido
Cocido Completo con Verduras

Pan Integral y Agua
Fruta de Temporada

Kcal: 651 **Lip:** 15,49 **Prot:** 39,80 **HC:** 91,26

Cena: Verdura + Pescado + Fruta

- 13 Judías Blancas Estofadas con Verduras
Magro en Salsa
Arroz Pilaf
Pan Integral y Agua
Fruta de Temporada

Kcal: 722 **Lip:** 18,29 **Prot:** 44,38 **HC:** 98,70

Cena: Arroz + Pescado + Lácteo

- 20 Macarrones con Tomate
Cinta de Lomo Asada con Manzana
Patatas Panadera
Pan Integral y Agua
Fruta de Temporada

Kcal: 727 **Lip:** 19,75 **Prot:** 37,87 **HC:** 100,41

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

- 27 Arroz con Tomate
Merluza a la Bilbaína
Pimientos Asados
Pan Integral y Agua
Fruta de Temporada

Kcal: 663 **Lip:** 19,75 **Prot:** 28,90 **HC:** 95,45

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

Jueves

- 7 Espaguetis Boloñesa de Pollo
Merluza al Horno
Ensalada de Lechuga y Tomate
Pan y Agua
Fruta de Temporada

Kcal: 721 **Lip:** 18,15 **Prot:** 36,85 **HC:** 85,21

Cena: Verdura + Ave + Lácteo

- 14 Coditos al Gratén
Salmón al Horno
Guisantes Rehogados
Pan y Agua
Fruta de Temporada

Kcal: 848 **Lip:** 30,11 **Prot:** 37,17 **HC:** 89,73

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

- 21 Sopa de Cocido
Cocido Completo con Verduras

Pan y Agua
Fruta de Temporada

Kcal: 651 **Lip:** 15,31 **Prot:** 39,53 **HC:** 92,04

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

- 28 Potaje de Alubias Viudas Blancas.
Tortilla de Patata con Cebolla
Ensalada de Lechuga y Zanahoria
Pan y Agua
Fruta de Temporada

Kcal: 677 **Lip:** 27,76 **Prot:** 26,79 **HC:** 83,42

Cena: Arroz + Ave + Lácteo

Viernes

- 8 Crema de Calabacín ECO
Lacón al horno
Patatas Panadera
Pan y Agua
Fruta de Temporada y Yogur

Kcal: 550 **Lip:** 19,08 **Prot:** 26,96 **HC:** 68,28

Cena: Arroz + Pescado + Fruta

- 15
- 22 Arroz Campesina
Jurel al Horno
Ensalada de Lechuga y Zanahoria
Pan y Agua
Fruta de Temporada y Yogur



FESTIVO

Kcal: 732 **Lip:** 20,84 **Prot:** 32,75 **HC:** 97,67

Cena: Patata + Ave + Fruta

- 29 Coliflor a la Italiana
Albóndigas de Ternera en Salsa
Zanahoria en Guiso
Pan y Agua
Fruta de Temporada

Kcal: 753 **Lip:** 37,98 **Prot:** 24,05 **HC:** 77,09

Cena: Patata + Pescado + Fruta

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.



Programa de nutrición
y hábitos saludables
del Grupo Mediterránea

APRENDEMOS A COMER... COCINANDO



- ★ TÉCNICAS CULINARIAS
- ★ UTENSILIOS Y MENAJE DE COCINA
- ★ INGREDIENTES "GREENTASTIC"



ESCAÑEA nuestro código QR para descubrir UNA RECETA CADA MES.

AYÚDANOS a identificar las ESTRELLAS en las recetas.

Observaciones:

PARTICIPAR EN LA COCINA NOS AYUDA A:

CONOCER

NUEVOS ALIMENTOS, DIFERENTES FORMAS DE ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

APRENDER

A LLEVAR UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y VARIADA.

INSTAURAR

HÁBITOS DE HIGIENE (LAVAR LOS ALIMENTOS, MANTENER LA COCINA LIMPIA, LAVARSE LAS MANOS...)

ESTIMULAR

NUESTRA COORDINACIÓN Y CREATIVIDAD.

¿CÓMO PODEMOS AYUDAR EN LA COCINA?

- ACOMPAÑANDO A HACER LA COMPRA Y COLOCÁNDOLA
- BUSCANDO IDEAS DE RECETAS
- CONTROLANDO LOS TIEMPOS DE COCINADO
- PREPARANDO LOS ALIMENTOS QUE VAMOS A UTILIZAR
- PROBANDO LAS ELABORACIONES
- AYUDANDO A LIMPIAR Y RECOGER AL TERMINAR

Si has comido...

...deberías cenar

PASTA/ARROZ/PATATA/LEGUMBRE + CARNE	VERDURA + PESCADO/HUEVO/LEGUMBRE
PASTA/ARROZ/PATATA/LEGUMBRE + PESCADO.....	VERDURA + CARNE/HUEVO/LEGUMBRE
PASTA/ARROZ/PATATA/LEGUMBRE + HUEVO	VERDURA + PESCADO/CARNE/LEGUMBRE
VERDURA + CARNE	PASTA/ARROZ/PATATA/LEGUMBRE + PESCADO/HUEVO
VERDURA + PESCADO	PASTA/ARROZ/PATATA/LEGUMBRE + CARNE/HUEVO
VERDURA + HUEVO	PASTA/ARROZ/PATATA/LEGUMBRE + PESCADO/CARNE
FRUTAS/LÁCTEO	FRUTAS/LÁCTEO