C.E.I.P RAYUELA – MAYO 2023

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	**2**	**3**	**4**	**5 - Día de la higiene de manos**
FESTIVO		Arroz con tomate y salchichas (6) Tortilla francesa con ensalada de lechuga y maíz (3) Fruta de temporada y pan integral	Guisantes rehogados con cebolla, ajitos y pavo (6) Hamburguesa encebollada en salsa con daditos de calabacín salteados (6,12) Fruta de temporada	Judías blancas **ECO** con verdura y patata (12) Bacalao al horno con refrito de ajo y zanahorias (4,2,14) **Helado** (7)
		kcal 747 Líp 28,7 Prot 51,7 HdC 70	kcal 725 Líp 33,4 Prot 25,8 HdC 80	kcal 671 Líp 27,6 Prot 22,9 HdC 83
8	**9 - Día de europa**	**10**	**11**	**12**
Coditos con tomate (1,3,6,10) Medallón de merluza en salsa verde con guisantes (4) Fruta de temporada y **leche**	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria,fideos **ECO**) (1,3) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, repollo, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Tortilla de patata c/ens. Lechuga y maíz (3) Fruta de temporada y pan integral	Lentejas **ECO** Campesinas (estofadas c/zanahoria, puerro, pimiento) (12) Caballa a la andaluza con verduritas (1,4) Fruta de temporada	Puré de verduras naturales (12) Pollo asado al laurel con guarnición de arroz salteado **Lácteo**
kcal 791 Líp 24,7 Prot 30,7 HdC 111	kcal 701 Líp 19,5 Prot 25,8 HdC 106	kcal 672 Líp 24,2 Prot 28,6 HdC 85	kcal 730 Líp 36,2 Prot 28,9 HdC 72	kcal 663 Líp 24,5 Prot 44,4 HdC 66
15	**16**	**17 - Día mundial del reciclaje**	**18**	**19**
Arroz 3 delicias (tortilla, guisantes y pavo) (3,6) Croquetas de bacalao con ensalada de tomate (1,2,3,4,6,7,9,14) Fruta de temporada y **leche**	Judías verdes rehogadas con cebollita Albóndigas de ternera con patatitas (6,12) Fruta de temporada	Patatas marineras (2,4,12,14) Tortilla francesa con ensalada (3) Fruta de temporada y pan integral	Judías pintas con verduras (12) Pescadilla en salsa con zanahorias (4) Fruta de temporada	Panaché de verduras rehogadas Lacón con pasta integral con tomate (1,3,6,10) **Helado** (7)
kcal 811 Líp 23,8 Prot 28,3 HdC 121	kcal 703 Líp 20,9 Prot 39,2 HdC 90	kcal 766 Líp 28,5 Prot 39,8 HdC 88	kcal 767 Líp 33,2 Prot 24,4 HdC 93	kcal 658 Líp 27,6 Prot 33,3 HdC 69
22 - Día de la diversidad biológica	**23**	**24 - Día mundial de los parques naturales**	**25**	**26 - HOY COMEMOS SIN GLUTEN**
Macarrones con tomate y orégano (1,3,6,10) Fil. de merluza a la bilbaína con verduritas (4) Fruta de temporada y **leche**	Puré de calabacín y puerros (12) Magro de cerdo en salsa con patatas (6,12) Fruta de temporada	Paella de verduras y pollo (calabacín, pimiento, cebolla) Caballa en salsa de tomate con zanahoria (4) Fruta de temporada y pan integral	Brócoli rehogado Tortilla de patata con ens. tomate (3) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria,fideos sin gluten) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, repollo, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) **Gelatina**
kcal 701 Líp 23,3 Prot 30,0 HdC 93	kcal 645 Líp 26,4 Prot 40,3 HdC 62	kcal 788 Líp 27,0 Prot 20,7 HdC 116	kcal 634 Líp 19,6 Prot 26,2 HdC 88	kcal 773 Líp 23,5 Prot 35,0 HdC 105
29 - Día de la salud digestiva	**30 - JORNADA ORIENTAL**	**31**		
Patatas guisadas con verduras (12) Tortilla francesa con ensalada de lechuga y zanahoria (3) Fruta de temporada y **leche**	Arroz al estilo vietnamita Taquitos de pollo al limón con pimiento y cebolla asada Fruta de temporada	Lentejas **ECO** estofadas con chorizo (12) Merluza en salsa con verduritas (4) Fruta de temporada y pan integral		
kcal 642 Líp 23,7 Prot 27,8 HdC 79	kcal 682 Líp 16,3 Prot 18,2 HdC 116	kcal 707 Líp 29,2 Prot 35,7 HdC 75		

Ingredientes ecológicos · Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA · GASTRONOMÍA LOCAL · Pescados sostenibles · Productos integrales · Productos con DOP

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

grupo_servicatering

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos.

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, albaricoque, melón.

EL MENÚ DEL MES

Central de CATERING

MENÚ HIPOCALÓRICO – MAYO 2023 – A056

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
FESTIVO	FESTIVO	**- Día 3 -** Arroz con tomate Tortilla francesa con ensalada de lechuga y maíz (3) Postre y pan	**- Día 4 -** Guisantes rehogados con cebolla, ajitos y pavo (6) Hamburguesa encebollada en salsa con daditos de calabacín salteados (6,12) Postre y pan	**- Día 5 –** Judías blancas ECO con verdura y patata (12) Bacalao al horno con zanahorias (4,2,14) Postre y pan
- Día 8 - Coditos con tomate (1,3,6,10) Medallón de merluza en salsa verde con guisantes (4) Postre y pan	**- Día 9 -** Sopa de cocido (caldo de ave y verduras con fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento: garbanzos, verdura, morcillo, ave (12) Postre y pan	**- Día 10 -** Coliflor rehogada Tortilla de patata c/ens. Lechuga y maíz (3) Postre y pan	**- Día 11 -** Lentejas ECO Campesinas (estofadas c/zanahoria, puerro, pimiento) (12) Caballa al horno con verduritas (4) Postre y pan	**- Día 12 -** Puré de verduras naturales (12) Pollo asado al laurel con guarnición de arroz salteado Postre y pan
- Día 15 - Arroz con zanahorias y champiñones Merluza al horno con ensalada de tomate (4) Postre y pan	**- Día 16 -** Judías verdes rehogadas con cebollita Albóndigas de ternera con patatitas (6,12) Postre y pan	**- Día 17 -** Patatas marineras (2,4,12,14) Tortilla francesa con ensalada (3) Postre y pan	**- Día 18 –** Judías pintas con verduras (12) Pescadilla a la marinera con zanahorias (2,4,14) Postre y pan	**- Día 19 –** Panaché de verduras rehogadas Lacón con pasta integral con tomate (1,3,6,10) Postre y pan
- Día 22 - Macarrones con tomate y orégano (1,3,6,10) Fil. de merluza a la bilbaína con verduritas (4) Postre y pan	**- Día 23 -** Puré de calabacín y puerros (12) Magro de cerdo en salsa con patatas (12) Postre y pan	**- Día 24 -** Paella de verduras y pollo (calabacín, pimiento, cebolla) Caballa en salsa de tomate con zanahoria (4) Postre y pan	**- Día 25 -** Brócoli rehogado Tortilla francesa con ens. tomate (3) Postre y pan	**- Día 26 -** Sopa de cocido (caldo de ave y verduras con fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento: garbanzos, verdura, morcillo, ave (12) Postre y pan
- Día 29 - Patatas guisadas con verduras (12) Tortilla francesa con ensalada de lechuga y zanahoria (3) Postre y pan	**- Día 30 -** Arroz al estilo vietnamita Taquitos de pollo al limón con pimiento y cebolla asada Postre y pan	**- Día 31 -** Lentejas ECO estofadas c/verduras (12) Merluza en salsa con verduritas (4) Postre y pan		

Postres: lunes, martes, miércoles, jueves fruta de temporada; viernes lácteo (de soja si procede).

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

ESCUELA INFANTIL – MAYO 2023

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	**2**	**3**	**4**	**5**
FESTIVO		Arroz con tomate y salchichas (6) Tortilla francesa con ensalada de lechuga y maíz (3) Fruta de temporada	Guisantes rehogados con cebolla, ajitos y pavo (6) Hamburguesa encebollada en salsa c/dados de calabacín (6,12) Fruta de temporada	Judías blancas **ECO** con verdura y patata (12) Bacalao al horno con refrito de ajo y zanahorias (4,2,14) **Lácteo**
		kcal 466,9 Líp 17,9 Prot 32,3 HdC 44	kcal 453,1 Líp 20,9 Prot 16,1 HdC 50	kcal 419,4 Líp 17,3 Prot 14,3 HdC 52
8	**9**	**10**	**11**	**12**
Coditos con tomate (1,3,6,10) Medallón de merluza en salsa verde c/guisantes (4) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria,fideos **ECO)** (1,3) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, repollo, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) **Lácteo**	Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Tortilla de patata c/ens. Lechuga y maíz (3) Fruta de temporada	Lentejas **ECO** Campesinas (estofadas c/zanahoria, puerro, pimiento) (12) Caballa a la andaluza con verduritas (1,4) Fruta de temporada	Puré de verduras naturales (12) Pollo asado al laurel con guarnición de arroz salteado **Lácteo**
kcal 494 Líp 15,4 Prot 19,2 HdC 70	kcal 438,1 Líp 12,2 Prot 16,1 HdC 66	kcal 420 Líp 15,1 Prot 17,9 HdC 53	kcal 456 Líp 22,6 Prot 18,1 HdC 45	kcal 414,4 Líp 15,3 Prot 27,8 HdC 41
15	**16**	**17**	**18**	**19**
Arroz 3 delicias (tortilla, guisantes y pavo) (3,6) Croquetas de bacalao con ensalada de tomate (1,2,3,4,6,7,9,14) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas con cebollita Albóndigas de ternera con patatitas (6,12) **Lácteo**	Patatas marineras (2,4,12,14) Tortilla francesa con ensalada (3) Fruta de temporada	Judías pintas con verduras (12) Pescadilla a la marinera con zanahorias (2,4,14) Fruta de temporada	Panaché de verduras rehogadas Lacón con pasta integral con tomate (1,3,6,10) **Lácteo**
kcal 506,9 Líp 14,9 Prot 17,7 HdC 76	kcal 439,4 Líp 13,1 Prot 24,5 HdC 56	kcal 479 Líp 17,8 Prot 24,9 HdC 55	kcal 479,4 Líp 20,8 Prot 15,3 HdC 58	kcal 411,3 Líp 17,3 Prot 20,8 HdC 43
22	**23**	**24**	**25**	**26 - HOY COMEMOS SIN GLUTEN**
Macarrones con tomate y orégano (1,3,6,10) Fil. de merluza a la bilbaína con verduritas (4) Fruta de temporada	Puré de calabacín y puerros (12) Magro de cerdo en salsa con patatas (6,12) **Lácteo**	Paella de verduras y pollo (calabacín, pimiento, cebolla) Caballa en salsa de tomate con zanahoria (4) Fruta de temporada	Brócoli rehogado Tortilla de patata con ens. tomate (3) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria,fideos sin gluten) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, repollo, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) **Lácteo**
kcal 438,1 Líp 14,6 Prot 18,8 HdC 58	kcal 403,1 Líp 16,5 Prot 25,2 HdC 38	kcal 492,5 Líp 16,9 Prot 12,9 HdC 72	kcal 396 Líp 12,3 Prot 16,4 HdC 55	kcal 483,1 Líp 14,7 Prot 21,9 HdC 66
29	**30 - JORNADA ORIENTAL**	**31**		
Patatas guisadas con verduras (12) Tortilla francesa con ensalada de lechuga y zanahoria (3) Fruta de temporada	Arroz al estilo vietnamita Taquitos de pollo al limón con pimiento y cebolla asada **Lácteo**	Lentejas **ECO** estofadas con chorizo (12) Merluza en salsa con verduritas (4) Fruta de temporada		
kcal 401,3 Líp 14,8 Prot 17,4 HdC 50	kcal 426,3 Líp 10,2 Prot 11,4 HdC 72	kcal 441,9 Líp 18,3 Prot 22,3 HdC 47		

Ingredientes ecológicos · Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA · GASTRONOMÍA LOCAL · Pescados sostenibles · Productos integrales · Productos con DOP

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos.

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, albaricoque, melón.

grupo_servicatering

EL MENÚ DEL MES

Central de CATERING

MENÚ SIN CARNE DE CERDO – MAYO 2023 – A021

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
FESTIVO	FESTIVO	**- Día 3 -** Arroz c/tomate y salchichas de pavo (6) Tortilla francesa con ensalada de lechuga y maíz (3) Postre y pan	**- Día 4 -** Guisantes rehogados con cebolla, ajitos y pavo (6) Hamburguesa de ternera encebollada en salsa c/dados de calabacín salteados (6,12) Postre y pan	**- Día 5 –** Judías blancas ECO con verdura y patata (12) Bacalao al horno con refrito de ajo y zanahorias (4,2,14) Postre y pan
- Día 8 - Coditos con tomate (1,3,6,10) Medallón de merluza en salsa verde con guisantes (4) Postre y pan	**- Día 9 -** Sopa de cocido (caldo de ave y verduras con fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento: garbanzos, verdura, morcillo, ave (12) Postre y pan	**- Día 10 -** Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Tortilla de patata c/ens. Lechuga y maíz (3) Postre y pan	**- Día 11 -** Lentejas ECO Campesinas (estofadas c/zanahoria, puerro, pimiento) (12) Caballa a la andaluza con verduritas (1,4) Postre y pan	**- Día 12 -** Puré de verduras naturales (12) Pollo asado al laurel con guarnición de arroz salteado Postre y pan
- Día 15 - Arroz 3 delicias (tortilla, guisantes y pavo) (3,6) Croquetas de bacalao con ensalada de tomate (1,2,3,4,6,7,8,9,14) Postre y pan	**- Día 16 -** Judías verdes rehogadas con cebollita Albóndigas de ternera con patatitas (6,12) Postre y pan	**- Día 17 -** Patatas marineras (2,4,12,14) Tortilla francesa con ensalada (3) Postre y pan	**- Día 18 –** Judías pintas con verduras (12) Pescadilla a la marinera con zanahorias (2,4,14) Postre y pan	**- Día 19 –** Panaché de verduras rehogadas Filete de pollo con pasta integral con tomate (1,3,6,10) Postre y pan
- Día 22 - Macarrones con tomate y orégano (1,3,6,10) Fil. de merluza a la bilbaína con verduritas (4) Postre y pan	**- Día 23 -** Puré de calabacín y puerros (12) Guiso de pollo con patatas (12) Postre y pan	**- Día 24 -** Paella de verduras y pollo (calabacín, pimiento, cebolla) Caballa en salsa de tomate con zanahoria (4) Postre y pan	**- Día 25 -** Brócoli rehogado Tortilla de patata con ens. tomate (3) Postre y pan	**- Día 26 -** Sopa de cocido (caldo de ave y verduras con fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento: garbanzos, verdura, morcillo, ave (12) Postre y pan
- Día 29 - Patatas guisadas con verduras (12) Tortilla francesa con ensalada de lechuga y zanahoria (3) Postre y pan	**- Día 30 -** Arroz al estilo vietnamita Taquitos de pollo al limón con pimiento y cebolla asada Postre y pan	**- Día 31 -** Lentejas ECO estofadas c/verduras (12) Merluza en salsa con verduritas (4) Postre y pan		

Postres: lunes, martes, miércoles, jueves fruta de temporada; viernes lácteo (de soja si procede).

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

EL MENÚ DEL MES

Central de CATERING

MENÚ SIN CARNE DE CERDO NI TERNERA – MAYO 2023 – A024

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
FESTIVO	FESTIVO	**- Día 3 -** Arroz c/tomate y salchichas de pavo (6) Tortilla francesa con ensalada de lechuga y maíz (3) Postre y pan	**- Día 4 -** Guisantes rehogados con cebolla, ajitos y pavo (6) Pavo guisado c/dados de calabacín salteados Postre y pan	**- Día 5 –** Judías blancas ECO con verdura y patata (12) Bacalao al horno con refrito de ajo y zanahorias (4,2,14) Postre y pan
- Día 8 - Coditos con tomate (1,3,6,10) Medallón de merluza en salsa verde con guisantes (4) Postre y pan	**- Día 9 -** Sopa de cocido (caldo de ave y verduras con fideos ECO) (1,3,6,10) Garbanzos estofados con verduras (12) Postre y pan	**- Día 10 -** Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Tortilla de patata c/ens. Lechuga y maíz (3) Postre y pan	**- Día 11 -** Lentejas ECO Campesinas (estofadas c/zanahoria, puerro, pimiento) (12) Caballa a la andaluza con verduritas (1,4) Postre y pan	**- Día 12 -** Puré de verduras naturales (12) Pollo asado al laurel con guarnición de arroz salteado Postre y pan
- Día 15 - Arroz 3 delicias (tortilla, guisantes y pavo) (3,6) Croquetas de bacalao con ensalada de tomate (1,2,3,4,6,7,8,9,14) Postre y pan	**- Día 16 -** Judías verdes rehogadas con cebollita Ragout de pavo con patatitas (12) Postre y pan	**- Día 17 -** Patatas marineras (2,4,12,14) Tortilla francesa con ensalada (3) Postre y pan	**- Día 18 –** Judías pintas con verduras (12) Pescadilla a la marinera con zanahorias (2,4,14) Postre y pan	**- Día 19 –** Panaché de verduras rehogadas Filete de pollo con pasta integral con tomate (1,3,6,10) Postre y pan
- Día 22 - Macarrones con tomate y orégano (1,3,6,10) Fil. de merluza a la bilbaína con verduritas (4) Postre y pan	**- Día 23 -** Puré de calabacín y puerros (12) Guiso de pollo con patatas (12) Postre y pan	**- Día 24 -** Paella de verduras y pollo (calabacín, pimiento, cebolla) Caballa en salsa de tomate con zanahoria (4) Postre y pan	**- Día 25 -** Brócoli rehogado Tortilla de patata con ens. tomate (3) Postre y pan	**- Día 26 -** Sopa de cocido (caldo de ave y verduras con fideos ECO) (1,3,6,10) Garbanzos estofados con verduras (12) Postre y pan
- Día 29 - Patatas guisadas con verduras (12) Tortilla francesa con ensalada de lechuga y zanahoria (3) Postre y pan	**- Día 30 -** Arroz al estilo vietnamita Taquitos de pollo al limón con pimiento y cebolla asada Postre y pan	**- Día 31 -** Lentejas ECO estofadas c/verduras (12) Merluza en salsa con verduritas (4) Postre y pan		

Postres: lunes, miércoles, jueves fruta de temporada; martes y viernes **lácteo** (de **soja** si procede).

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

SUGERENCIAS

DESAYUNOS

Lácteo (leche, yogur, queso, cuajada, etc..)
Pan integral tostado, galletas y/o cereales con o sin cacao (puro)
Pieza de fruta o zumo recién exprimido

MERIENDAS

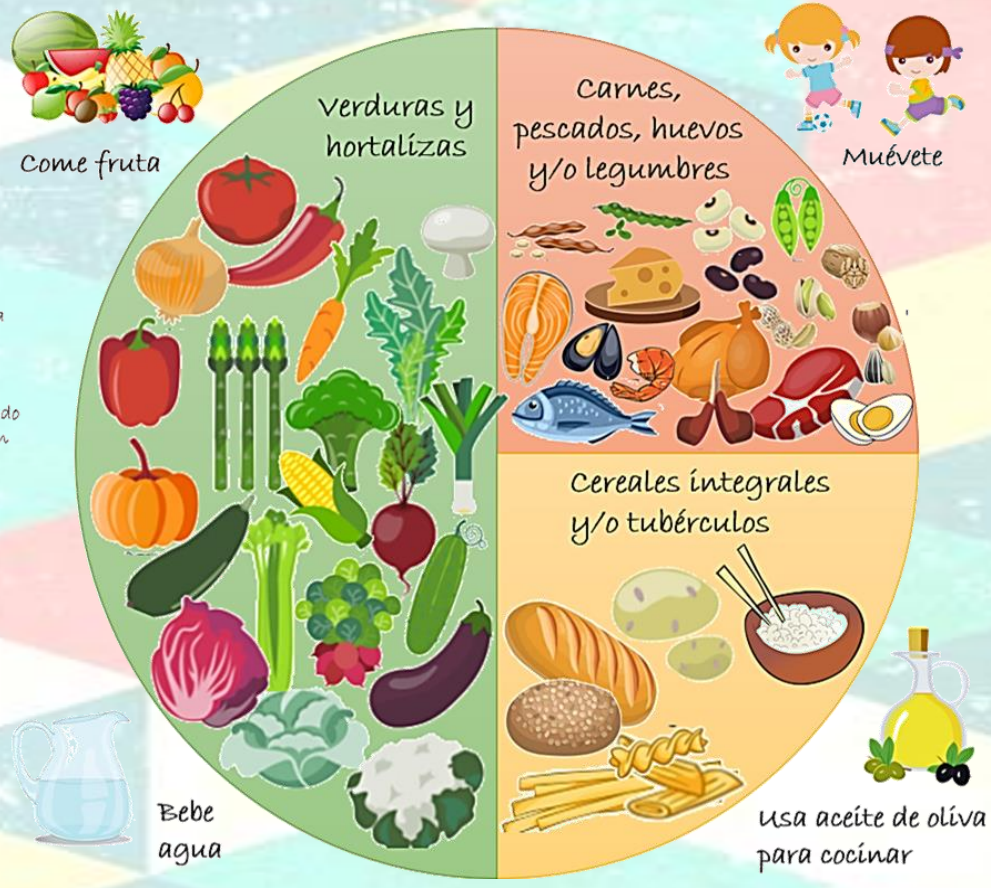
Lácteo (leche, yogur, queso, cuajada, etc..)
Bocadillo o sándwich (integral) con fiambre
Pieza de fruta o zumo natural recién exprimido

CENAS

FESTIVO	FESTIVO	Ensalada de brotes verdes Salmón a la naranja -- Pescado: cerdo	Pastel de verduras	Tacos de carne mechada con guacamole
Huevos cocidos con pisto -- Huevo: pavo	Ensalada de tomate y queso fresco Lomo de cerdo	Espinacas rehogadas con ajitos Sepia -- Pescado: ternera	Ensalada César completa	Champiñones rehogados Paninnis
Escalivada Alitas de pollo al horno	Ensalada Griega Gallo a la plancha con limón -- Pescado: pavo	Alcachofas Quiché Lorraine	Ensalada de aguacate y gambas Solomillitos de pavo al ajillo	Sopa juliana Tortilla de patatas y cebolla
Brócoli gratinado Huevos plancha -- Huevo: cerdo	Crema de zanahoria con jengibre y cúrcuma Calamares -- Pescado: pollo	Lomo de cerdo con chips de patatas, boniato, berenjena y calabacín al horno	Berenjenas rellenas de carne picada	Ensalada Waldorf Falafel casero con salsa de yogur
Espárragos trigueros a la plancha Pollo en salsa de mostaza y miel	Guisantes rehogados Lenguado con ajitos y perejil a la plancha	Crema de champiñones Huevos rellenos de bonito		

Los menús son supervisados por Dietistas – Nutricionistas.
Se dispone de las fichas técnicas de los platos a disposición del consumidor.

AYUDENOS A ALIMENTAR A SUS HIJOS



El PLATO SALUDABLE muestra las proporciones adecuadas de los grupos de alimentos que deben formar parte de las dos comidas principales: comida y cena. Pensado para conseguir que sus hijos sigan una dieta sana y equilibrada.

GRUPO SERVICATERING
C/ Newton. Edificio 2 y naves 16 -18 · 28914 Leganés (Madrid).
Teléfonos: 91 428 20 48 – 91 498 40 14 · Fax: 91 428 20 49 Email: ccservicatering@gruposervicatering.com

Central de CATERING · ayre · Fundación Josep Carreras contra la leucemia · Empresa Socia 2018 · ISO 9001 Adoki Calidad

Central de CATERING
SERVI CATERING S.L.

ESCUELA INFANTIL
MAYO 2023

LUNES	1	**FESTIVO**
MARTES	2	**FESTIVO**
MIÉRCOLES	3	Puré de verduras, hortalizas y ternera
JUEVES	4	Puré de verduras, hortalizas y pollo
VIERNES	5	Puré de verduras, hortalizas y pescado
LUNES	8	Puré de verduras, hortalizas y pavo
MARTES	9	Puré de verduras, hortalizas y ternera
MIÉRCOLES	10	Puré de verduras, hortalizas y pollo
JUEVES	11	Puré de verduras, hortalizas y pescado
VIERNES	12	Puré de verduras, hortalizas y pavo
LUNES	15	Puré de verduras, hortalizas y ternera
MARTES	16	Puré de verduras, hortalizas y pollo
MIÉRCOLES	17	Puré de verduras, hortalizas y pescado
JUEVES	18	Puré de verduras, hortalizas y pavo
VIERNES	19	Puré de verduras, hortalizas y ternera
LUNES	22	Puré de verduras, hortalizas y pollo
MARTES	23	Puré de verduras, hortalizas y pescado
MIÉRCOLES	24	Puré de verduras, hortalizas y pavo
JUEVES	25	Puré de verduras, hortalizas y ternera
VIERNES	26	Puré de verduras, hortalizas y pollo
LUNES	29	Puré de verduras, hortalizas y pescado
MARTES	30	Puré de verduras, hortalizas y pavo
MIÉRCOLES	31	Puré de verduras, hortalizas y ternera

Valoración nutricional por 100 g de producto	Kcal	Proteínas (g)	Lipidos (g)	HdeC (g)
Puré de verduras, hortalizas y pescado	87.77	2.99	1.69	15.14
Puré de verduras, hortalizas y pavo	96.91	4.06	2.24	15.14
Puré de verduras, hortalizas y pollo	90.26	3.24	1.86	15.14
Puré de verduras, hortalizas y ternera	88.10	3.12	1.67	15.14

Valoración nutricional por ración	Kcal	Proteínas (g)	Lipidos (g)	HdeC (g)
Puré de verduras, hortalizas y pescado	323.37	11.03	6.24	55.79
Puré de verduras, hortalizas y pavo	357.05	14.95	8.24	55.79
Puré de verduras, hortalizas y pollo	332.53	11.95	6.84	55.79
Puré de verduras, hortalizas y ternera	324.58	11.50	6.16	55.79

ccservicatering@gruposervicatering.com
Pol. Ind Neinor M-50 Sur- Edif. 2- Naves 16/17/18- 28914 Leganés (Madrid)

Puré de verduras, hortalizas y pescado
Patatas, judías verdes redondas, zanahoria, calabacín, puerros, filete de **merluza**, agua y aceite de oliva.

Puré de verduras, hortalizas y pollo
Patatas, judías verdes redondas, zanahoria, calabacín, puerros, ragout de pollo troceado, agua y aceite de oliva.

Puré de verduras, hortalizas y ternera
Patatas, judías verdes redondas, zanahoria, calabacín, puerros, ragout de ternera troceado, agua y aceite de oliva.

Puré de verduras, hortalizas y pavo
Patatas, judías verdes redondas, zanahoria, calabacín, puerros, ragout de pavo troceado, agua y aceite de oliva.

En cumplimiento del Reglamento (UE) **1169/2011 /RD 126/2015** relativo a la información alimentaria facilitada al consumidor (Reglamento IAC), Central de Catering, Servicatering S.L, describe los ingredientes que constituyen los platos, indicando en negrita y mediante icono, la presencia de alguno de los 14 alergenos de declaración obligatoria según el mencionado Reglamento.

ccservicatering@gruposervicatering.com
Pol. Ind Neinor M-50 Sur- Edif. 2- Naves 16/17/18- 28914 Leganés (Madrid)