C.E.I.P. RAYUELA – JUNIO 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**.

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

JUEVES	VIERNES
1 - Día mundial de la leche	**2**
Guisantes rehogados con cebolla y ajo Albóndigas al azafrán con patatitas (6,12) Fruta de temporada	Fideuá vegetal (pimiento, cebolla y zanahoria) (1,3,6,10) Filete de platija empanado casero con ensalada de lechuga y zanahoria (1,4) **Lácteo**
kcal 626,1 Líp 31,8 Prot 27,8 HdC 57	kcal 700 Líp 17,4 Prot 38,1 HdC 98

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES
5	**6**	**7 - Día del helado de chocolate**
Puré de verduras naturales (12) Roti de pavo con ensalada de tomate (6,12) Fruta de temporada y **leche**	Garbanzos con sofrito de bacon (6) Tortilla francesa con ensalada de lechuga y maíz (3) Fruta de temporada	Arroz tres delicias (tortilla, guisantes y pavo) (3,6) Caballa con pisto (calabacín, pimiento, tomate, cebolla) (4) Fruta de temporada y pan integral
kcal 573 Líp 19,2 Prot 26,3 HdC 74	kcal 676 Líp 23,9 Prot 20,1 HdC 95	kcal 772,3 Líp 26,3 Prot 29,7 HdC 104
12	**13**	**14 - Día Mundial del Donante de Sangre**
Vichyssoise (7,12) Hamburguesa encebollada con patata panadera (6,12) Fruta de temporada y **leche**	Pasta con salsa de tomate (1,3,6,10) Bacalao a la andaluza con ensalada de lechuga y tomate (1,4) Fruta de temporada	Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Pollo asado con patatas (12) Fruta de temporada y pan integral
kcal 520,7 Líp 18,6 Prot 20,2 HdC 68	kcal 610,1 Líp 16,7 Prot 34,5 HdC 80	kcal 700,1 Líp 34,4 Prot 29,0 HdC 69
19	**20**	**21 - Día mundial del yoga y de la jirafa**
Paella de verduras y pollo (pimiento, zanahoria, cebolla) Merluza al horno con ensalada de lechuga y tomate (4) Fruta de temporada y **leche**	Brócoli rehogado con aceite de oliva y ajito Cinta de lomo con patata dado (12) Fruta de temporada	Ensalada de judías blancas (cebolla, pimiento, tomate) Tortilla española con gajos de tomate aliñados (3) Fruta de temporada y pan integral
kcal 749 Líp 22,3 Prot 36,6 HdC 101	kcal 269 Líp 15,0 Prot 26,0 HdC 8	kcal 563,9 Líp 13,5 Prot 19,6 HdC 91

JUEVES	VIERNES
8 - Día de los oceanos	**9**
Judías verde rehogadas salteadas Carcamusa toledana con patatitas (12) Fruta de temporada	Ensalada de pasta (pollo, maíz y tomate) (1,3,6,10) Merluza en salsa de naranja con taquitos de calabacín (4) **Helado**
kcal 577,0 Líp 20,9 Prot 30,6 HdC 67	kcal 674,1 Líp 32,8 Prot 55,9 HdC 39
15	**16 - Día de las verduras frescas**
Ensalada campera (atún, tomate, cebolla, huevo) (3,4,12) Pescadilla a la marinera con verduras salteadas (2,4,14) Fruta de temporada	Lentejas ECO campesinas (12) Huevos aurora con champiñones (1,3,7) **Lácteo**
kcal 628 Líp 15,0 Prot 32,7 HdC 91	kcal 722,7 Líp 36,8 Prot 44,1 HdC 54
22	
Pasta a los tres quesos (1,3,6,7,10) Fingers de pollo con patatas chips (1,6,10) **Helado**	
kcal 719,2 Líp 20,8 Prot 35,7 HdC 97	

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

MENÚ HIPOCALÓRICO – JUNIO 2023 – A056

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			- Día 1 - Guisantes rehogados con cebolla y ajo Albóndigas al azafrán con patatitas (6,12) Postre y pan	**- Día 2 –** Fideuá vegetal (pimiento, cebolla y zanahoria) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con ensalada de lechuga y zanahoria (4) Postre y pan
- Día 5 - Puré de verduras naturales (12) Roti de pavo con ensalada de tomate (6,12) Postre y pan	**- Día 6 -** Garbanzos con verduras Tortilla francesa con ensalada de lechuga y maíz (3) Postre y pan	**- Día 7 -** Arroz tres delicias (tortilla, guisantes y pavo) (3,6) Caballa con pisto (calabacín, pimiento, tomate, cebolla) (4) Postre y pan	**- Día 8 -** Judías verdes rehogadas salteadas Carcamusa toledana con patatitas (12) Postre y pan	**- Día 9 -** Ensalada de pasta (pollo, maíz y tomate) (1,3,6,10) Merluza en salsa de naranja con taquitos de calabacín (4) Postre y pan
- Día 12 - Crema de puerros (12) Hamburguesa encebollada con patata panadera (6,12) Postre y pan	**- Día 13 -** Pasta con salsa de tomate (1,3,6,10) Bacalao al horno con ensalada de lechuga y tomate (4) Postre y pan	**- Día 14 -** Coliflor rehogada Pollo asado con patatas (12) Postre y pan	**- Día 15 –** Ensalada campera (atún, tomate, cebolla, huevo) (3,4,12) Pescadilla al horno con verduras salteadas (4) Postre y pan	**- Día 16 –** Lentejas ECO campesinas (12) Tortilla francesa con champiñones (3) Postre y pan
- Día 19 - Paella de verduras y pollo (pimiento, zanahoria, cebolla) Merluza al horno con ensalada de lechuga y tomate (4) Postre y pan	**- Día 20 -** Brócoli rehogado con aceite de oliva y ajito Cinta de lomo con patata dado (12) Postre y pan	**- Día 21 -** Ensalada de judías blancas (cebolla, pimiento, tomate) Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados (3) Postre y pan	**- Día 22 -** Pasta a al ajillo (1,3,6,10) Filete de pollo con patatas chips (12) 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 – JUNIO 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**.

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

JUEVES	VIERNES
1	**2**
Guisantes rehogados con cebolla y ajo Albóndigas al azafrán con patatitas (6,12) Fruta de temporada	Fideuá vegetal (pimiento, cebolla y zanahoria) (1,3,6,10) Filete de platija empanado casero con ensalada de lechuga y zanahoria (1,4) **Lácteo**
kcal 391,3 Líp 19,9 Prot 17,4 HdC 36	kcal 437 Líp 10,9 Prot 23,8 HdC 61

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
5	**6**	**7**	**8**	**9**
Puré de verduras naturales (12) Roti de pavo con ensalada de tomate (6,12) Fruta de temporada	Garbanzos con sofrito de bacon (6) Tortilla francesa con ensalada de lechuga y maíz (3) **Lácteo**	Arroz tres delicias (tortilla, guisantes y pavo) (3,6) Caballa con pisto (calabacín, pimiento, tomate, cebolla) (4) Fruta de temporada	Judías verde rehogadas salteadas Carcamusa toledana con patatitas (12) Fruta de temporada	Pasta con tomate y orégano (1,3,6,10) Merluza en salsa de naranja con taquitos de calabacín (4) **Lácteo**
kcal 358 Líp 12,0 Prot 16,4 HdC 46	kcal 423 Líp 14,9 Prot 12,6 HdC 59	kcal 482,7 Líp 16,5 Prot 18,6 HdC 65	kcal 360,6 Líp 13,1 Prot 19,1 HdC 42	kcal 421,3 Líp 20,5 Prot 35,0 HdC 24
12	**13**	**14**	**15**	**16**
Crema de puerros (7,12) Hamburguesa encebollada con patata panadera (6,12) Fruta de temporada	Pasta con salsa de tomate (1,3,6,10) Bacalao a la andaluza con ensalada de lechuga y tomate (1,4) **Lácteo**	Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Pollo asado con patatas (12) Fruta de temporada	Patatas guisadas con verduras (cebolla, pimiento, calabacín) (12) Pescadilla a la marinera con verduras salteadas (2,4,14) Fruta de temporada	Lentejas ECO campesinas (12) Huevos aurora con champiñones (1,3,7) **Lácteo**
kcal 325,4 Líp 11,6 Prot 12,6 HdC 43	kcal 381,3 Líp 10,4 Prot 21,6 HdC 50	kcal 437,6 Líp 21,5 Prot 18,1 HdC 43	kcal 393 Líp 9,4 Prot 20,4 HdC 57	kcal 451,7 Líp 23,0 Prot 27,6 HdC 34
19	**20**	**21**	**22**	**23**
Paella de verduras y pollo (pimiento, zanahoria, cebolla) Merluza al horno con ensalada de lechuga y tomate (4) Fruta de temporada	Brócoli rehogado con aceite de oliva y ajito Cinta de lomo con patata dado (12) **Lácteo**	Judías blancas estofadas con verduras (cebolla, pimiento, calabacín) (12) Tortilla española con gajos de tomate aliñados (3) Fruta de temporada	Pasta a los tres quesos (1,3,6,7,10) Fingers de pollo con patatas dado (1,6,10,12) Fruta de temporada	Puré de calabacín y puerros (12) Bacalao en salsa de tomate con verduritas (2,4,14) **Lácteo**
kcal 468 Líp 13,9 Prot 22,8 HdC 63	kcal 168 Líp 9,4 Prot 16,2 HdC 5	kcal 352,5 Líp 8,4 Prot 12,3 HdC 57	kcal 449,5 Líp 13,0 Prot 22,3 HdC 61	kcal 360 Líp 14,4 Prot 18,8 HdC 39
26	**27**	**28**	**29**	**30**
Arroz con tomate Lacón al horno con daditos de zanahorias Fruta de temporada	Garbanzos salteados con verduras (calabacín, zanahoria, alcachofas) Tortilla francesa con ensalada de lechuga y maíz (3) **Lácteo**	Patatas en salsa verde con guisantes (12) Croquetas de bacalao con ensalada de tomate (1,2,3,4,6,7,8,10,12) Fruta de temporada	Coditos con tomate y orégano (1,3,6,10) Filete de platija empanado casero con ensalada de lechuga y remolacha (4) Fruta de temporada	Puré de zanahoria y patata (12) Pollo guisado con jardinera **Lácteo**
kcal 552 Líp 25,7 Prot 19,1 HdC 61	kcal 405 Líp 12,5 Prot 11,7 HdC 61	kcal 489,3 Líp 15,8 Prot 14,2 HdC 73	kcal 446 Líp 12,3 Prot 24,0 HdC 60	kcal 365 Líp 15,5 Prot 14,8 HdC 41

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 NI TERNERA – JUNIO 2023 – A024

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			- Día 1 - Guisantes rehogados con cebolla y ajo Pavo guisado con patatitas Postre y pan	**- Día 2 –** Fideuá vegetal (pimiento, cebolla y zanahoria) (1,3,6,10) Filete de platija empanado casero con ensalada de lechuga y zanahoria (1,4) Postre y pan
- Día 5 - Puré de verduras naturales (12) Roti de pavo con ensalada de tomate (6,12) Postre y pan	**- Día 6 -** Garbanzos con verduras Tortilla francesa con ensalada de lechuga y maíz (3) Postre y pan	**- Día 7 -** Arroz tres delicias (tortilla, guisantes y pavo) (3,6) Caballa con pisto (calabacín, pimiento, tomate, cebolla) (4) Postre y pan	**- Día 8 -** Judías verdes rehogadas salteadas Ragout de pollo con patatitas (12) Postre y pan	**- Día 9 -** Pasta con tomate y orégano (1,3,6,10) Merluza en salsa de naranja con taquitos de calabacín (4) Postre y pan
- Día 12 - Crema de puerro (12) Guiso de pavo con patata panadera Postre y pan	**- Día 13 -** Pasta con salsa de tomate (1,3,6,10) Bacalao a la andaluza con ensalada de lechuga y tomate (1,4) Postre y pan	**- Día 14 -** Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Pollo asado con patatas (12) Postre y pan	**- Día 15 –** Patatas guisadas con verduras (cebolla, pimiento, calabacín) (12) Pescadilla a la marinera con verduras salteadas (2,4,14) Postre y pan	**- Día 16 –** Lentejas ECO campesinas (12) Huevos aurora con champiñones (1,3,7) Postre y pan
- Día 19 - Paella de verduras y pollo (pimiento, zanahoria, cebolla) Merluza al horno con ensalada de lechuga y tomate (4) Postre y pan	**- Día 20 -** Brócoli rehogado con aceite de oliva y ajito Filete de pollo con patata dado (12) Postre y pan	**- Día 21 -** Judías blancas estofadas con verduras (cebolla, pimiento, calabacín) (12) Tortilla española con gajos de tomate aliñados (3) Postre y pan	**- Día 22 -** Pasta a los tres quesos (1,3,6,7,10) Fingers de pollo con patatas chips (1,6,10) Postre y pan	**- Día 23 -** Puré de calabacín y puerros (12) Bacalao en salsa de tomate con verduritas (2,4,14) Postre y pan
- Día 26 - Arroz con tomate Filete de pollo con daditos de zanahorias Postre y pan	**- Día 27 -** Garbanzos salteados con verduras (calabacín, zanahoria, alcachofas) Tortilla francesa con ensalada de lechuga y maíz (3) Postre y pan	**- Día 28 -** Patatas en salsa verde c/ guisantes (12) Croquetas de bacalao con ensalada de tomate (1,2,3,4,6,7,8,10,12) Postre y pan	**- Día 29 -** Coditos con tomate y orégano (1,3,6,10) Filete de platija empanado casero con ensalada de lechuga y remolacha (1,4) Postre y pan	**- Día 30 -** Puré de zanahoria y patata (12) Pollo guisado con jardinera 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 – JUNIO 2023 – A021

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			- Día 1 - Guisantes rehogados con cebolla y ajo Pavo guisado con patatitas Postre y pan	**- Día 2 –** Fideuá vegetal (pimiento, cebolla y zanahoria) (1,3,6,10) Filete de platija empanado casero con ensalada de lechuga y zanahoria (1,4) Postre y pan
- Día 5 - Puré de verduras naturales (12) Roti de pavo con ensalada de tomate (6,12) Postre y pan	**- Día 6 -** Garbanzos con verduras Tortilla francesa con ensalada de lechuga y maíz (3) Postre y pan	**- Día 7 -** Arroz tres delicias (tortilla, guisantes y pavo) (3,6) Caballa con pisto (calabacín, pimiento, tomate, cebolla) (4) Postre y pan	**- Día 8 -** Judías verdes rehogadas salteadas Ragout de pollo con patatitas (12) Postre y pan	**- Día 9 -** Ensalada de pasta (pollo, maíz y tomate) (1,3,6,10) Merluza en salsa de naranja con taquitos de calabacín (4) Postre y pan
- Día 12 - Vichyssoise (7,12) Guiso de pavo con patata panadera Postre y pan	**- Día 13 -** Pasta con salsa de tomate (1,3,6,10) Bacalao a la andaluza con ensalada de lechuga y tomate (1,4) Postre y pan	**- Día 14 -** Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Pollo asado con patatas (12) Postre y pan	**- Día 15 –** Ensalada campera (atún, tomate, cebolla, huevo) (3,4,12) Pescadilla a la marinera con verduras salteadas (2,4,14) Postre y pan	**- Día 16 –** Lentejas ECO campesinas (12) Huevos aurora con champiñones (1,3,7) Postre y pan
- Día 19 - Paella de verduras y pollo (pimiento, zanahoria, cebolla) Merluza al horno con ensalada de lechuga y tomate (4) Postre y pan	**- Día 20 -** Brócoli rehogado con aceite de oliva y ajito Filete de pollo con patata dado (12) Postre y pan	**- Día 21 -** Ensalada de judías blancas (cebolla, pimiento, tomate) Tortilla española con gajos de tomate aliñados (3) Postre y pan	**- Día 22 -** Pasta a los tres quesos (1,3,6,7,10) Fingers de pollo con patatas chips (1,6,10) 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

Central de CATERING
SERVI CATERING S.L.

ESCUELA INFANTIL
JUNIO 2023

JUEVES	1	Puré de verduras, hortalizas y pollo
VIERNES	2	Puré de verduras, hortalizas y pescado
LUNES	5	Puré de verduras, hortalizas y pavo
MARTES	6	Puré de verduras, hortalizas y ternera
MIÉRCOLES	7	Puré de verduras, hortalizas y pollo
JUEVES	8	Puré de verduras, hortalizas y pescado
VIERNES	9	Puré de verduras, hortalizas y pavo
LUNES	12	Puré de verduras, hortalizas y ternera
MARTES	13	Puré de verduras, hortalizas y pollo
MIÉRCOLES	14	Puré de verduras, hortalizas y pescado
JUEVES	15	Puré de verduras, hortalizas y pavo
VIERNES	16	Puré de verduras, hortalizas y ternera
LUNES	19	Puré de verduras, hortalizas y pollo
MARTES	20	Puré de verduras, hortalizas y pescado
MIÉRCOLES	21	Puré de verduras, hortalizas y pavo
JUEVES	22	Puré de verduras, hortalizas y ternera
VIERNES	23	Puré de verduras, hortalizas y pollo
LUNES	26	Puré de verduras, hortalizas y pescado
MARTES	27	Puré de verduras, hortalizas y pavo
MIÉRCOLES	28	Puré de verduras, hortalizas y ternera
JUEVES	29	Puré de verduras, hortalizas y pollo
VIERNES	30	Puré de verduras, hortalizas y pescado

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)

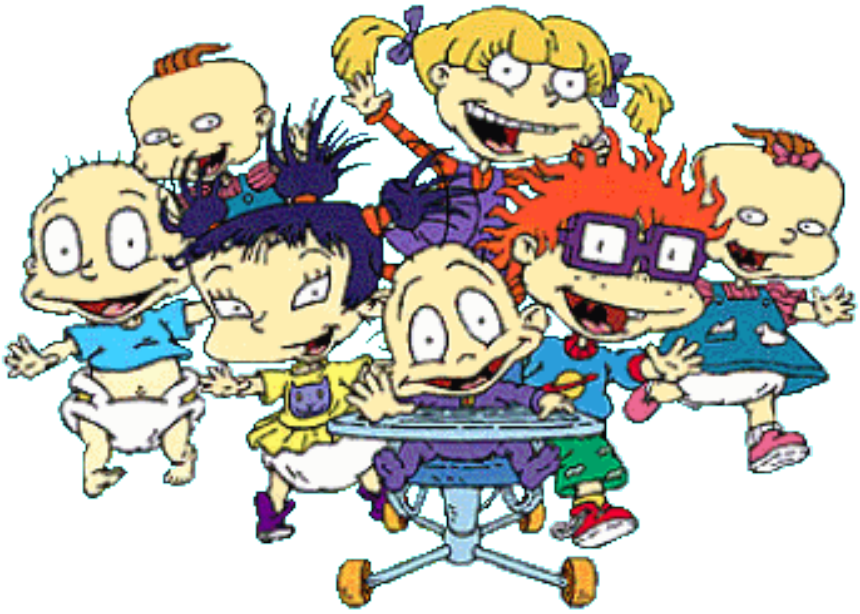
Puré de verduras, hortalizas y pescado
Patatas, judías verdes redondas, zanahoria, calabacín, puerros, filete de **merluza**, agua y aceite de oliva.

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)

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

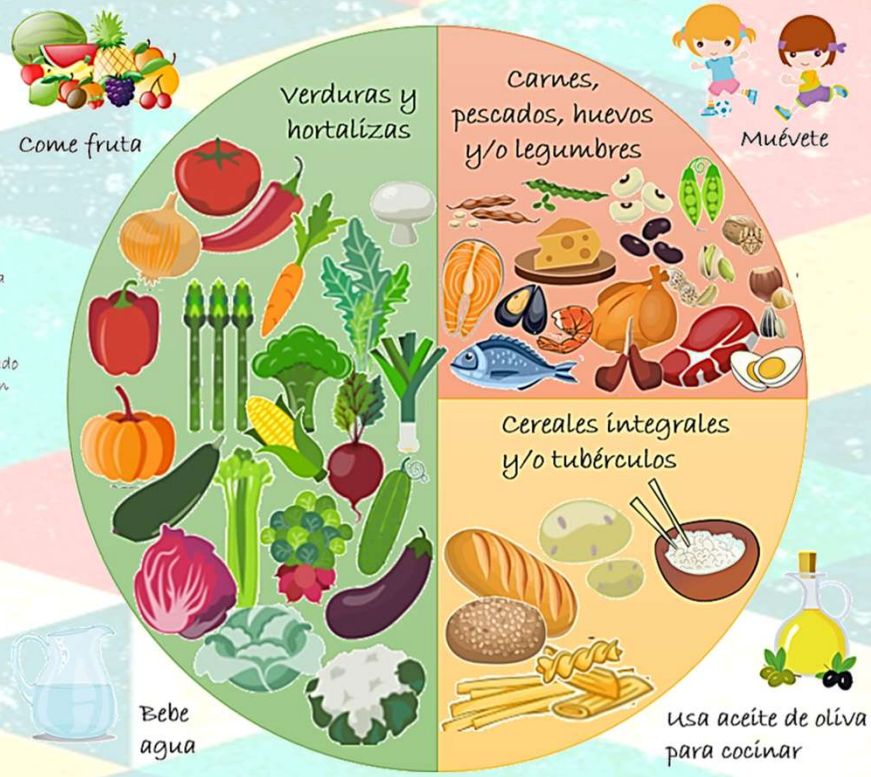
Lácteo (leche, yogur, queso, cuajada, etc..)
Bocadillo o sándwich (integral) con fiambre
Pieza de fruta o zumo natural recién exprimido

CENAS

			Ratatouille de verduras Bacalao a la portuguesa	Empanada vegetal casera
Ensalada Gallo a la plancha con limón	Salteado de champiñones Pollo al horno	Puré de calabaza Cinta de lomo a la plancha	Tortilla española con cebolla y pimientos	Ensalada de tomate y queso Burrito de pollo y verduras
Pisto Huevos cocidos	Ensalada Waldorf Pavo al horno con mostaza y miel	Calabacines rellenos de carne picada	Ensalada griega Merluza con salsa de tomate	Ensalada de manzana y nueces Sándwich mixto
Pastel de verduras y bonito	Crema de calabacín Lenguado con ajitos y perejil a la plancha	Ensalada mediterránea Pavo a la naranja	Espárragos trigueros a la plancha Falafel de garbanzos	Ensalada tomate y mozzarella Paninnis
Guisantes salteados Lacón a la gallega	Sopa juliana Hamburguesa de ternera	Chips de patatas Pescadilla en salsa verde	Brócoli gratinado Muslos de pollo al horno	Brochetas de pollo y pimientos

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 Adok Calidad