ESCUELA INFANTIL - NOVIEMBRE 2023

Central de CATERING

grupo_servicatering

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1	**2**	**3**
		FESTIVO	Lentejas **ECO** estofadas con verduras (calabacín, zanahoria, cebolla, tomate) (12) Tortilla francesa de atún con ensalada de tomate natural (3,4) Fruta de temporada kcal 376 · Líp 11,2 · Prot 11,8 · HdC 57	Judías verdes rehogadas con cebolla y ajito Cinta de lomo al horno con patatas dado (12) Postre **lácteo** kcal 378 · Líp 17,3 · Prot 27,0 · HdC 29
6	**7**	**8**	**9**	**10**
Espirales con tomate y bacon (1,3,6,10) Bacalao en salsa verde (cebolla y perejil) con guisantes (2,4,14) Fruta de temporada kcal 465 · Líp 14,3 · Prot 25,9 · HdC 58	Crema de brócoli (12) Pollo asado a las finas hierbas con guarnición de arroz Postre **lácteo** kcal 420 · Líp 18,0 · Prot 28,9 · HdC 36	Guiso de patatas con ragout de ternera (12) Varitas de merluza con ensalada de lechuga y maíz (1,4) Fruta de temporada kcal 372 · Líp 10,7 · Prot 12,0 · HdC 57	Sopa de picadillo (1,3,6,10) Magro de cerdo a la riojana (pimiento, cebolla, tomate) con patatitas cuadro al horno (12) Fruta de temporada kcal 395 · Líp 12,4 · Prot 23,0 · HdC 48	Judías blancas **ECO** estofadas (12) Tortilla de calabacín c/ ens. De tomate (3) Postre **lácteo** kcal 395 · Líp 12,0 · Prot 21,5 · HdC 50
13	**14**	**15**	**16**	**17**
Menestra de verduras rehogadas Albóndigas mixta en salsa con patatitas a las finas hierbas (6,12) Fruta de temporada kcal 426 · Líp 16,0 · Prot 14,3 · HdC 56	Paella vegetal (cebolla, pimiento, zanahoria, calabacín) Filete de caballa con pisto (tomate, cebolla, pimiento, calabacín) (2,4,12,14) Postre **lácteo** kcal 494 · Líp 19,5 · Prot 23,8 · HdC 56	Sopa de cocido (caldo de ave y verduras con fideos) (1,3,6,10) Complemento: garbanzos eco, verdura, ternera, ave, chorizo (12) Fruta de temporada kcal 491 · Líp 17,4 · Prot 19,7 · HdC 64	Puré de calabacín y puerros (12) Filete de pescadilla a la marinera con zanahorias (2,4,14) Fruta de temporada kcal 366 · Líp 12,6 · Prot 22,0 · HdC 41	Lentejas **ECO** a la campesina (cebolla, pimiento, zanahoria, tomate) (12) Tortilla francesa c/ensalada de lechuga y maíz (3) Postre **lácteo** kcal 406 · Líp 13,5 · Prot 16,9 · HdC 54
20	**21**	**22**	**23 - ACCIÓN DE GRACIAS**	**24**
Guisantes rehogados con cebollita Carcamusa toledana con patatas (12) Fruta de temporada kcal 430 · Líp 14,4 · Prot 22,0 · HdC 53	Pasta con tomate y albahaca (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con ensalada de lechuga y zanahoria (4) Postre **lácteo** kcal 432 · Líp 17,1 · Prot 34,3 · HdC 35	Alubias pintas con verduras (calabacín, zanahoria, pimeinto, cebolla) (12) Huevos villarroy con ensalada de tomate (1,2,3,4,6,7,14) Fruta de temporada kcal 412 · Líp 12,3 · Prot 13,1 · HdC 62	Crema de calabaza y boniato (12) Roti de pavo con patata asada con cebollino (6,12) Fruta de temporada kcal 442 · Líp 12,4 · Prot 26,7 · HdC 56	Arroz Pilaf (cebolla, pimiento, calabacín, zanahoria) Bacalao a la bilbaína con verduritas (2,4,14) Postre **lácteo** kcal 418 · Líp 11,3 · Prot 29,9 · HdC 49
27	**28**	**29**	**30**	
Lentejas **ECO** guisadas con chorizo (chorizo, cebolla, pimiento, zanahoria, tomate) (12) Contra de pollo a las finas hierbas con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada kcal 451 · Líp 14,3 · Prot 19,1 · HdC 61	Crema de verduras (12) Filete de merluza a la andaluza con ensalada de tomate (1,4) Postre **lácteo** kcal 378 · Líp 12,3 · Prot 30,9 · HdC 36	Arroz con tomate Tortilla francesa con daditos de calabacín (3) Fruta de temporada kcal 399 · Líp 11,2 · Prot 6,3 · HdC 68	Sopa de cocido (caldo de ave y verduras con fideo) (1,3,6,10) Complemento: garbanzos eco, verdura, ternera, ave, chorizo (12) Fruta de temporada kcal 491 · Líp 17,4 · Prot 19,7 · HdC 64	

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos.

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

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

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		Día 1 FESTIVO	**Día 2** Lentejas campesinas con verduras (calabacín, zanahoria, cebolla, tomate) (12) Tortilla francesa de atún con ensalada de tomate natural (3,4) Postre y pan	**Día 3** Judías verdes rehogadas con cebolla y ajito Filete de pollo con patatas dado (12) Postre y pan
Día 6 Espirales con tomate (1,3,6,10) Bacalao en salsa verde (cebolla y perejil) con guisantes (2,4,14) Postre y pan	**Día 7** Crema de brócoli (12) Pollo asado a las finas hierbas con guarnición de arroz Postre y pan	**Día 8** Guiso de patatas con verduras (12) Varitas de merluza con ensalada de leguga y maíz (1,4) Postre y pan	**Día 9** Sopa de fideos (1,3,6,10) Ragout de pavo c/patatas cuadro al horno (12) Postre y pan	**Día 10** Judías blancas **ECO** estofadas (12) Tortilla de calabacín con ensalada de tomate (3) Postre y pan
Día 13 Menestra de verduras rehogadas Ragout de pollo en salsa con patatas a las finas hierbas (12) Postre y pan	**Día 14** Paella vegetal (cebolla, zanahoria, calabacín) Filete de caballa con pisto (tomate, cebolla, pimiento, calabacín) (2,4,14) Postre y pan	**Día 15** Sopa de cocido (caldo de ave y verduras con fideos) (no cerdo ni ternera) (1,3,6,10) Garbanzos con verduras (12) Postre y pan	**Día 16** Puré de calabacín y puerros (12) Filete de pescadilla a la marinera con zanahorias (2,4,14) Postre y pan	**Día 17** Lentejas **ECO** campesinas (cebolla, pimiento, zanahoria, tomate) (12) Tortilla francesa con ens. Lechuga y maíz (3) Postre y pan
Día 20 Guisantes rehogados con cebollita Ragout de pollo con patatas (12) Postre y pan	**Día 21** Pasta con tomate y albahaca (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con ensalada de lechuga y zanahoria (4) Postre y pan	**Día 22** Alubias pintas con verduras (calabacín, zanahoria, pimiento, cebolla) (12) Huevos villarroy con ensalada de tomate (1,2,3,4.6,7,14) Postre y pan	**Día 23** Crema de calabaza y boniato (12) Roti de pavo con patata asada con cebollino (6,12) Postre y pan	**Día 24** Arroz Pilaf (cebolla, pimeinto, calabacín, zanahoria) Bacalao a la bilbaína con verduritas (2,4,14) Postre y pan
Día 27 Lentehas ECO guisadas con verduras (cebolla, pimiento, zanahoria, tomate) (12) Conta de pollo a las finas hierbas con ensalada de lechuga y maíz Postre y pan	**Día 28** Crema de verduras (12) Filete de merluza a la andaluza con ensalada de tomate (1,4) Postre y pan	**Día 29** Arroz con tomate Tortilla francesa con daditos de calabacín (3) Postre y pan	**Día 30** Sopa de cocido (caldo de ave y verduras con fideos) (no cerdo ni ternera) (1,3,6,10) Garbanzos con verduras (12) Postre y pan	

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

MENÚ SIN CARNE – NOVIEMBRE 2023 – A020

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		Día 1 FESTIVO	**Día 2** Brócoli rehogado con cebollita Lentejas campesinas con verduras (calabacín, zanahoria, cebolla, tomate) (12) Postre y pan	**Día 3** Judías verdes rehogadas con cebolla y ajito Albóndigas veganas con patatas dado (1,6,12) Postre y pan
Día 6 Guisantes salteados Espirales con tomate (1) Postre y pan	**Día 7** Crema de brócoli (12) Hamburguesa veggie con guarnición de arroz (1,6,8,12) Postre y pan	**Día 8** Verduras salteadas Guiso de patatas con verduras (12) Postre y pan	**Día 9** Sopa de fideos (1) Nuggest vegetales c/patatas cuadro al horno (1,6,12) Postre y pan	**Día 10** Champiñones rehogados Judías blancas **ECO** estofadas (12) Postre y pan
Día 13 Menestra de verduras rehogadas Albóndigas vegetales en salsa con patatas a las finas hierbas (1,6,12) Postre y pan	**Día 14** Judías verdes rehogadas Paella vegetal (cebolla, zanahoria, calabacín) Postre y pan	**Día 15** Sopa de fideos en caldo de verduras (1) Garbanzos con verduras (12) Postre y pan	**Día 16** Puré de calabacín y puerros (12) Filete ruso vegano con zanahorias (1,6,8,12) Postre y pan	**Día 17** Coliflor al natural Lentejas **ECO** campesinas (cebolla, pimiento, zanahoria, tomate) (12) Postre y pan
Día 20 Guisantes rehogados con cebollita Nuggest vegetales con patatas (1,6,12) Postre y pan	**Día 21** Champiñones rehogados Pasta con tomate y albahaca (1) Postre y pan	**Día 22** Panaché de verduras Alubias pintas con verduras (calabacín, zanahoria, pimiento, cebolla) (12) Postre y pan	**Día 23** Crema de calabaza y boniato (12) Hamburguesa veggie con patata asada con cebollino (1,6,8,12) Postre y pan	**Día 24** Judías verdes rehogadas con cebolla y ajito Arroz Pilaf (cebolla, pimeinto, calabacín, zanahoria) Postre y pan
Día 27 Brócoli rehogado Lentejas ECO guisadas con verduras (cebolla, pimiento, zanahoria, tomate) (12) Postre y pan	**Día 28** Crema de verduras (12) Albóndigas veganas con ensalada de tomate (1,6,12) Postre y pan	**Día 29** Champiñones rehogados Arroz con tomate Postre y pan	**Día 30** Sopa de fideos en caldo de verduras (1) Garbanzos con verduras (12) Postre y pan	

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

MENÚ SIN HUEVO NI PROTEÍNA DE LA LECHE – NOVIEMBRE 2023 – A052

Postres: lunes, miércoles, jueves fruta de temporada; martes y viernes postre de soja

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		Día 1 FESTIVO	**Día 2** Lentejas campesinas con verduras (calabacín, zanahoria, cebolla, tomate) (12) Salchichas de pavo con ensalada de tomate natural (6) Postre y pan	**Día 3** Judías verdes rehogadas con cebolla y ajito Cinta de lomo con patatas dado (12) Postre y pan
Día 6 Espirales esp. Sin alergenos con tomate y bacon Bacalao en salsa verde (cebolla y perejil) con guisantes (2,4,14) Postre y pan	**Día 7** Crema de brócoli (12) Pollo asado a las finas hierbas con guarnición de arroz Postre y pan	**Día 8** Guiso de patatas con ragout de ternera (12) Varitas de merluza con ensalada de lechuga y maíz (1,4) Postre y pan	**Día 9** Sopa de fideos esp. Sin alergenos Magro de cerdo a la riojana (pimiento, cebolla, tomate) c/patatas cuadro al horno (12) Postre y pan	**Día 10** Judías blancas **ECO** estofadas (12) Filete de pollo con ensalada de tomate Postre y pan
Día 13 Menestra de verduras rehogadas Albóndigas mixta en salsa con patatas a las finas hierbas (6,12) Postre y pan	**Día 14** Paella vegetal (cebolla, zanahoria, calabacín) Filete de caballa con pisto (tomate, cebolla, pimiento, calabacín) (2,4,14) Postre y pan	**Día 15** Sopa de cocido (caldo de ave y verduras con fideos esp sin alergenos) Complemento: garbanzos ECO, verduras, ternera, ave, chorizo (12) Postre y pan	**Día 16** Puré de calabacín y puerros (12) Filete de pescadilla a la marinera con zanahorias (2,4,14) Postre y pan	**Día 17** Lentejas **ECO** campesinas (cebolla, pimiento, zanahoria, tomate) (12) Lacón al horno con ens. Lechuga y maíz Postre y pan
Día 20 Guisantes rehogados con cebollita Carcamusa toleda con patatas (12) Postre y pan	**Día 21** Pasta esp. Sin alergenos con tomate y albahaca Filete de merluza al horno con ensalada de lechuga y zanahoria (4) Postre y pan	**Día 22** Alubias pintas con verduras (calabacín, zanahoria, pimiento, cebolla) (12) Cinta de lomo con ensalada de tomate Postre y pan	**Día 23** Crema de calabaza y boniato (12) Roti de pavo con patata asada con cebollino (6,12) Postre y pan	**Día 24** Arroz Pilaf (cebolla, pimeinto, calabacín, zanahoria) Bacalao a la bilbaína con verduritas (2,4,14) Postre y pan
Día 27 Lentehas ECO guisadas con chorizo (cebolla, pimiento, zanahoria, tomate) (12) Contra de pollo a las finas hierbas con ensalada de lechuga y maíz Postre y pan	**Día 28** Crema de verduras (12) Filete de merluza a la andaluza con ensalada de tomate (1,4) Postre y pan	**Día 29** Arroz con tomate Ragout de ternera con daditos de calabacín Postre y pan	**Día 30** Sopa de cocido (caldo de ave y verduras con fideos esp sin alergenos) Complemento: garbanzos ECO, verduras, ternera, ave, chorizo (12) Postre y pan	

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

MENÚ SIN HUEVO – NOVIEMBRE 2023 – A003

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		Día 1 FESTIVO	**Día 2** Lentejas campesinas con verduras (calabacín, zanahoria, cebolla, tomate) (12) Salchichas de pavo con ensalada de tomate natural (6) Postre y pan	**Día 3** Judías verdes rehogadas con cebolla y ajito Cinta de lomo con patatas dado (12) Postre y pan
Día 6 Espirales esp. Sin alergenos con tomate y bacon Bacalao en salsa verde (cebolla y perejil) con guisantes (2,4,14) Postre y pan	**Día 7** Crema de brócoli (12) Pollo asado a las finas hierbas con guarnición de arroz Postre y pan	**Día 8** Guiso de patatas con ragout de ternera (12) Varitas de merluza con ensalada de lechuga y maíz (1,4) Postre y pan	**Día 9** Sopa de fideos esp. Sin alergenos Magro de cerdo a la riojana (pimiento, cebolla, tomate) c/patatas cuadro al horno (12) Postre y pan	**Día 10** Judías blancas **ECO** estofadas (12) Filete de pollo con ensalada de tomate Postre y pan
Día 13 Menestra de verduras rehogadas Albóndigas mixta en salsa con patatas a las finas hierbas (6,12) Postre y pan	**Día 14** Paella vegetal (cebolla, zanahoria, calabacín) Filete de caballa con pisto (tomate, cebolla, pimiento, calabacín) (2,4,14) Postre y pan	**Día 15** Sopa de cocido (caldo de ave y verduras con fideos esp sin alergenos) Complemento: garbanzos ECO, verduras, ternera, ave, chorizo (12) Postre y pan	**Día 16** Puré de calabacín y puerros (12) Filete de pescadilla a la marinera con zanahorias (2,4,14) Postre y pan	**Día 17** Lentejas **ECO** campesinas (cebolla, pimiento, zanahoria, tomate) (12) Lacón al horno con ens. Lechuga y maíz Postre y pan
Día 20 Guisantes rehogados con cebollita Carcamusa toleda con patatas (12) Postre y pan	**Día 21** Pasta esp. Sin alergenos con tomate y albahaca Filete de merluza al horno con ensalada de lechuga y zanahoria (4) Postre y pan	**Día 22** Alubias pintas con verduras (calabacín, zanahoria, pimiento, cebolla) (12) Cinta de lomo con ensalada de tomate Postre y pan	**Día 23** Crema de calabaza y boniato (12) Roti de pavo con patata asada con cebollino (6,12) Postre y pan	**Día 24** Arroz Pilaf (cebolla, pimeinto, calabacín, zanahoria) Bacalao a la bilbaína con verduritas (2,4,14) Postre y pan
Día 27 Lentehas ECO guisadas con chorizo (cebolla, pimiento, zanahoria, tomate) (12) Contra de pollo a las finas hierbas con ensalada de lechuga y maíz Postre y pan	**Día 28** Crema de verduras (12) Filete de merluza a la andaluza con ensalada de tomate (1,4) Postre y pan	**Día 29** Arroz con tomate Ragout de ternera con daditos de calabacín Postre y pan	**Día 30** Sopa de cocido (caldo de ave y verduras con fideos esp sin alergenos) Complemento: garbanzos ECO, verduras, ternera, ave, chorizo (12) Postre y pan	

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

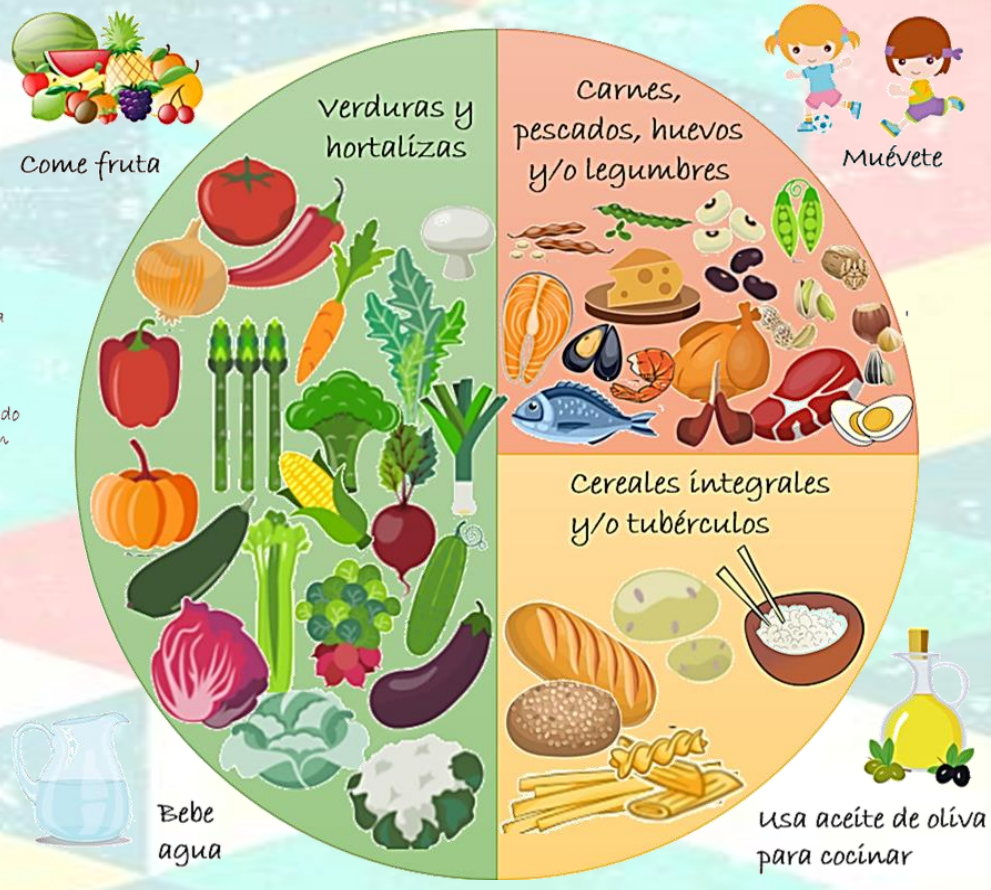
Lácteo (leche, yogur, queso, cuajada, etc..)
Bocadillo o sándwich (integral) con fiambre
Pieza de fruta o zumo natural recién exprimido

CENAS

		FESTIVO	Ensalada de lechuga Patatas asadas rellenas	Braseado de verduras Tostas de pollo a la mostaza y miel
Ensalada mixta Calamares a la romana - Pescado: pollo	Pisto Huevos poché - Huevo: pescado	Champiñones al ajillo Pollo con almendras	Ensalada de canónigos Pastel de atún - Pescado: pavo	Pizza casera de espinacas y queso de cabra
Crema de zanahoria y naranja Bacalao dorado - Pescado: pollo	Coliflor con bechamel Tortilla francesa - Huevo: ternera	Albóndigas de pescado en salsa de verduritas con arroz - Pescado: cerdo	Ensalada de pera con queso, bacon y nueces Alitas de pollo al horno	Calzone de espinacas, jamón y queso
Sopa juliana Revuelto de atún - Huevo: pavo	Puré de patata Lomo a la naranja	Coles de bruselas Salmón en salsa de eneldo - Pescado: ternera	Solomillo de pavo con bastones de batata, calabacín y berenjena	Ensalada de lechuga con tomates Cherry Fish & chips
Guiso de conejo estofado con cebolla y verduras	Calabacines rellenos de pollo y verduras	Crema de espárragos Tortilla de patatas - Huevo:pavo	Ensalada Griega Lenguado a la Menier - Pescado: cerdo	

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

Central de CATERING
SERVI CATERING S.L.

ESCUELA INFANTIL
NOVIEMBRE 2023

MIÉRCOLES	1	**FESTIVO**
JUEVES	2	Puré de verduras, hortalizas y pavo
VIERNES	3	Puré de verduras, hortalizas y ternera
LUNES	6	Puré de verduras, hortalizas y pollo
MARTES	7	Puré de verduras, hortalizas y pescado
MIÉRCOLES	8	Puré de verduras, hortalizas y pavo
JUEVES	9	Puré de verduras, hortalizas y ternera
VIERNES	10	Puré de verduras, hortalizas y pollo
LUNES	13	Puré de verduras, hortalizas y pescado
MARTES	14	Puré de verduras, hortalizas y pavo
MIÉRCOLES	15	Puré de verduras, hortalizas y ternera
JUEVES	16	Puré de verduras, hortalizas y pollo
VIERNES	17	Puré de verduras, hortalizas y pescado
LUNES	20	Puré de verduras, hortalizas y pavo
MARTES	21	Puré de verduras, hortalizas y ternera
MIÉRCOLES	22	Puré de verduras, hortalizas y pollo
JUEVES	23	Puré de verduras, hortalizas y pescado
VIERNES	24	Puré de verduras, hortalizas y pavo
LUNES	27	Puré de verduras, hortalizas y ternera
MARTES	28	Puré de verduras, hortalizas y pollo
MIÉRCOLES	29	Puré de verduras, hortalizas y pescado
JUEVES	30	Puré de verduras, hortalizas y pavo

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)

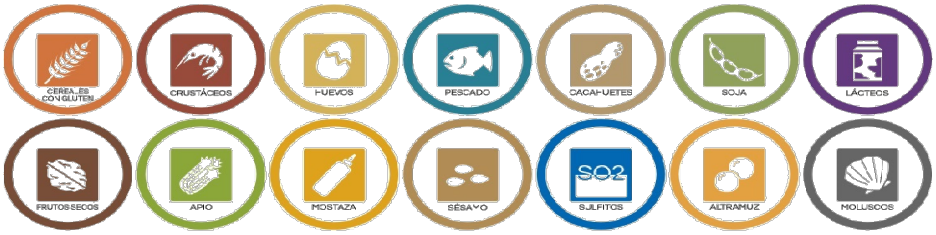
Puré de verduras, hortalizas y pescado
Patatas, judías verdes redondas, zanahoria, calabacín, puerros, filete de **merluza**, agua y aceite de oliva.

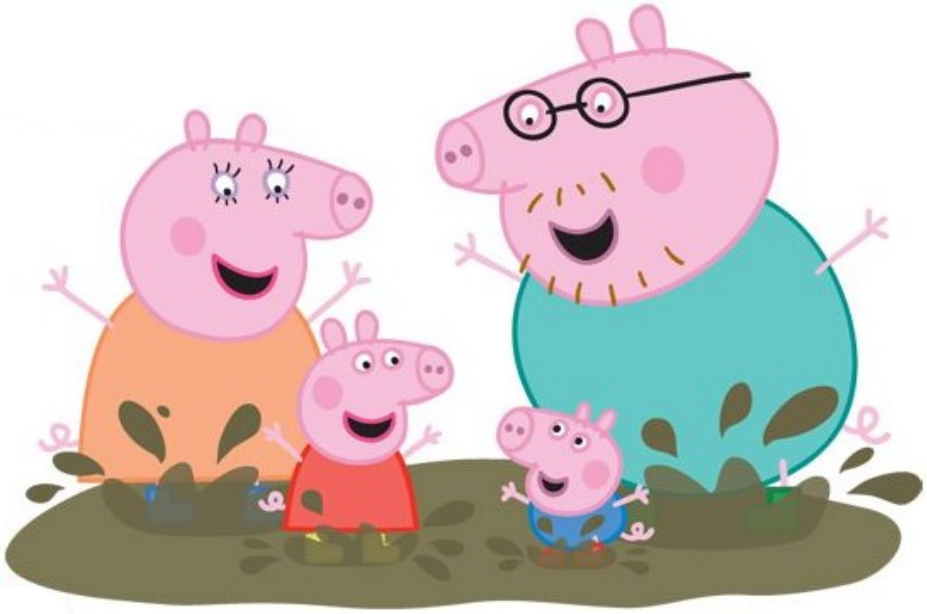
Puré de verduras, hortalizas y pollo
Patatas, judías verdes redondas, zanahoria, calabacín, puerros, ragout de pollo troceado, agua y aceite de oliva.

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)