ESCUELA INFANTIL – OCTUBRE 2023

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

Central de CATERING

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	**3**	**4 - Día Mundial de la Empanada**	**5**	**6**
Fideuá vegetal (1,3,6,10) (zanahoria, pimiento, calabacín) Hamburguesa mixta (pollo y ternera) con pisto de tomate, calabacín, cebolla (6,12) Fruta de temporada	Judías blancas ECO estofadas con hortalizas (12) Croquetas de bacalao con ens. Lechuga y maíz (1,3,4,7) Postre **lácteo**	Puré de calabacín y puerros (12) Pollo asado a las finas hierbas con arroz integral al laurel Fruta de temporada	Sopa de picadillo (1,3,6,10) Fil. de merluza en salsa de tomate con patatas panaderas (4,12) Fruta de temporada	Lentejas ECO campesinas (12) Tortilla francesa con ens. Lechuga y tomate (3) Postre **lácteo**
kcal 555 Líp 23,8 Prot 28,7 HdC 56	kcal 608 Líp 20,3 Prot 33,1 HdC 73	kcal 481 Líp 21,9 Prot 27,2 HdC 44	kcal 479 Líp 20,8 Prot 32,9 HdC 40	kcal 524 Líp 25,7 Prot 23,5 HdC 50
9	**10 - Día de la Salud Mental**	**11 - Día Mundial del Huevo**	**12**	**13**
Arroz a la milanesa (3,6,7) Pescadilla en salsa con verduritas salteadas (zanahoria, calabacín) (4) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave y verduras con fideos) (1,3,6,10) Complemento : garbanzos ECO, verdura, morcillo, ave, chorizo (12) Postre **lácteo**	Brócoli salteado con bacon Huevos Aurora con bechamel y tomate (1,3,7) y champiñones Fruta de temporada	FESTIVO	Judías verdes rehogadas al pimentón (no patata) Lacón al horno con patatas dado (12) Postre **lácteo**
kcal 510 Líp 18,5 Prot 20,5 HdC 66	kcal 479 Líp 25,4 Prot 33,1 HdC 30	kcal 481 Líp 21,9 Prot 27,2 HdC 44		kcal 657 Líp 25,1 Prot 28,4 HdC 79
16 - JORNADA SICILIANA	**17**	**18 - Día Mundial de Protección de la Naturaleza**	**19**	**20 - Día Internacional del Cheff**
Coditos al aggio e olio (1,3,6,10) Merluza a la Siciliana (al horno con aceitunas sin hueso, berenjena y tomate) (4) Fruta de temporada	Judías pintas ECO con chorizo (12) Tortillón de calabacín con tomate asado al orégano (3) Postre **lácteo**	Puré de verduras naturales (12) Albóndigas de ternera en salsa con arroz integral (6,12) Fruta de temporada	Lentejas ECO Campesinas (12) Filete de bacalao a la marinera con zanahorias (2,4,14) Fruta de temporada	Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Pollo asado al limón con patatitas dado (12) Postre lácteo
kcal 542 Líp 25,3 Prot 18,3 HdC 60	kcal 588 Líp 16,4 Prot 34,1 HdC 76	kcal 497 Líp 25,4 Prot 30,0 HdC 37	kcal 589 Líp 31,9 Prot 25,8 HdC 50	kcal 582 Líp 30,3 Prot 35,8 HdC 42
23	**24**	**25**	**26**	**27**
Panaché de verduras rehogadas Carcamusa de cerdo con patatas panaderas (12) Fruta de temporada	Judías blancas ECO a la hortelana (12) Tortilla española con ensalada de tomate (3) Postre **lácteo**	Lacitos a la napolitana (1,3,6,10) Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave y verduras con fideos) (1,3,6,10) Complemento : garbanzos ECO, verdura, morcillo, ave, chorizo (12) Fruta de temporada	Crema de calabaza y zanahoria (12) Roti de pavo asado en su jugo con guarnición de arroz integral al azafrán (6,12) Postre **lácteo**
kcal 524 Líp 25,7 Prot 23,5 HdC 50	kcal 456 Líp 18,8 Prot 26,6 HdC 45	kcal 538 Líp 26,1 Prot 29,1 HdC 47	kcal 590 Líp 29,5 Prot 20,3 HdC 61	kcal 454 Líp 23,2 Prot 25,1 HdC 36
30	**31 - Día Mundial del Arroz**			
Macarrones con chorizo (1,3,6,10) Filete de pescadilla en salsa verde con guisantes (4) Fruta de temporada	Patatas guisadas con verduras (12) Filete de pollo empanado con ensalada de lechuga y zanahoria (1,3) Postre **lácteo**			
kcal 557 Líp 22,0 Prot 23,4 HdC 66	kcal 456 Líp 18,8 Prot 26,6 HdC 45			

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos.
Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, mandarinas

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

C.E.I.P. RAYUELA – OCTUBRE 2023

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

Central de CATERING

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	**3**	**4 - Día Mundial de la Empanada**	**5**	**6**
Fideuá vegetal (1,3,6,10) (zanahoria, pimiento, calabacín) Hamburguesa mixta (pollo y ternera) con pisto de tomate, calabacín, cebolla (6,12) Fruta de temporada y leche	Judías blancas ECO estofadas con hortalizas (12) Croquetas de bacalao con ens. Lechuga y maíz (1,3,4,7) Fruta de temporada	Puré de calabacín y puerros (12) Pollo asado a las finas hierbas con arroz integral al laurel Fruta de temporada y pan integral	Sopa de picadillo (1,3,6,10) Fil. de merluza en salsa de tomate con patatas panaderas (4,12) Fruta de temporada	Lentejas ECO campesinas (12) Tortilla francesa con ens. Lechuga y tomate (3) Postre **lácteo**
kcal 888 Líp 38,1 Prot 45,9 HdC 90	kcal 972 Líp 32,4 Prot 53,0 HdC 117	kcal 770 Líp 35,1 Prot 43,5 HdC 70	kcal 838 Líp 41,1 Prot 37,6 HdC 79	kcal 767 Líp 33,2 Prot 52,7 HdC 64
9	**10 - Día de la Salud Mental**	**11 - Día Mundial del Huevo**	**12**	**13**
Arroz a la milanesa (3,6,7) Pescadilla en salsa con verduritas salteadas (zanahoria, calabacín) (4) Fruta de temporada y leche	Sopa de cocido (caldo de ave y verduras con fideos) (1,3,6,10) Complemento : garbanzos ECO, verdura, morcillo, ave, chorizo (12) Fruta de temporada	Brócoli salteado con bacon Huevos Aurora con bechamel y tomate (1,3,7) y champiñones Fruta de temporada y pan integral	FESTIVO	
kcal 817 Líp 29,6 Prot 32,8 HdC 105	kcal 767 Líp 40,6 Prot 53,0 HdC 47	kcal 978 Líp 58,9 Prot 44,0 HdC 68		
16 - JORNADA SICILIANA	**17**	**18 - Día Mundial de Protección de la Naturaleza**	**19**	**20 - Día Internacional del Cheff**
Coditos al aggio e olio (1,3,6,10) Merluza a la Siciliana (al horno con aceitunas sin hueso, berenjena y tomate) (4) Fruta de temporada y leche	Judías pintas ECO con chorizo Tortillón de calabacín con tomate asado al orégano (3) Fruta de temporada	Puré de verduras naturales (12) Albóndigas de ternera en salsa con arroz integral (6,12) Fruta de temporada y pan integral	Lentejas ECO Campesinas (12) Filete de bacalao a la marinera con zanahorias (2,4,14) Fruta de temporada	Coliflor Orly (1,2,4,7,14) Pollo asado al limón con patatitas dado (12) Postre **lácteo**
kcal 867 Líp 40,5 Prot 29,3 HdC 96	kcal 941 Líp 26,3 Prot 54,6 HdC 122	kcal 795 Líp 40,6 Prot 48,0 HdC 59	kcal 943 Líp 51,0 Prot 41,3 HdC 80	kcal 931 Líp 48,4 Prot 57,3 HdC 67
23	**24**	**25**	**26**	**27**
Panaché de verduras rehogadas Carcamusa de cerdo con patatas panaderas (12) Fruta de temporada y leche	Judías blancas ECO a la hortelana (12) Tortilla española con ensalada de tomate (3) Fruta de temporada	Lacitos a la napolitana (1,3,6,10) Sepia rebozada con ensalada (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14) Fruta de temporada y pan integral	Sopa de cocido (caldo de ave y verduras con fideos) (1,3,6,10) Complemento : garbanzos ECO, verdura, morcillo, ave, chorizo (12) Fruta de temporada	Crema de calabaza y zanahoria (12) Roti de pavo asado en su jugo con guarnición de arroz integral al azafrán (6,12) Postre **lácteo**
kcal 838 Líp 41,1 Prot 37,6 HdC 79	kcal 729 Líp 30,2 Prot 42,6 HdC 72	kcal 860 Líp 41,8 Prot 46,5 HdC 74	kcal 944 Líp 47,2 Prot 32,5 HdC 97	kcal 726 Líp 37,1 Prot 40,2 HdC 58
30	**31 - Día Mundial del Arroz**			
Macarrones con chorizo (1,3,6,10) Filete de pescadilla en salsa verde con guisantes (4) Fruta de temporada y leche	Patatas guisadas con verduras (12) Filete de pollo empanado con ensalada de lechuga y zanahoria (1,3) Fruta de temporada			
kcal 892 Líp 35,2 Prot 37,4 HdC 106	kcal 657 Líp 25,1 Prot 28,4 HdC 79			

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos.
Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, mandarinas

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

EL MENÚ DEL MES

Central de CATERING

MENÚ HIPOCALÓRICO – OCTUBRE 2023 – A056

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
- Día 2 - Fideuá vegetal (1,3,6,10) (zanahoria, pimiento, calabacín) Hamburguesa mixta (pollo y ternera) con pisto de tomate, calabacín, cebolla (6,12) Postre y pan	**- Día 3 -** Judías blancas ECO estofadas con hortalizas (12) Pescadilla al horno con ens. Lechuga y maíz (4) Postre y pan	**- Día 4 -** Puré de calabacín y puerros (12) Pollo asado a las finas hierbas con arroz integral al laurel Postre y pan	**- Día 5 -** Sopa de picadillo (1,3,6,10) Fil. de merluza en salsa de tomate con patatas al horno (4,12) Postre y pan	**- Día 6 –** Lentejas ECO campesinas (12) Tortilla francesa con ens. Lechuga y tomate (3) Postre y pan
- Día 9 - Arroz con verduras Pescadilla en salsa con verduritas salteadas (zanahoria, calabacín) (4) Postre y pan	**- Día 10 -** Sopa de cocido (caldo de ave y verduras con fideos) (1,3,6,10) Complemento: garbanzos ECO, verdura, morcillo, ave (12) Postre y pan	**- Día 11 -** Brócoli salteado con cebollita Tortilla francesa champiñones (3) Postre y pan	**FESTIVO**	**FESTIVO**
- Día 16 - Coditos al aggio e olio (1,3,6,10) Merluza a la Siciliana (al horno con aceitunas sin hueso, berenjena y tomate) (4) Postre y pan	**- Día 17 -** Judías pintas ECO con verduras (12) Tortilla francesa con tomate asado al orégano (3) Postre y pan	**- Día 18 -** Puré de verduras naturales (12) Albóndigas de ternera en salsa con arroz integral (6,12) Postre y pan	**- Día 19 –** Lentejas ECO Campesinas (12) Filete de bacalao a la marinera con zanahorias (2,4,14) Postre y pan	**- Día 20 –** Coliflor rehogada Pollo asado al limón c/patatitas cocidas (12) Postre y pan
- Día 23 - Panaché de verduras rehogadas Carcamusa de cerdo con patatas panaderas (12) Postre y pan	**- Día 24 -** Judías blancas ECO a la hortelana (12) Tortilla francesa con ensalada de tomate (3) Postre y pan	**- Día 25 -** Lacitos a la napolitana (1,3,6,10) Merluza al horno ensalada (4) Postre y pan	**- Día 26 -** Sopa de cocido (caldo de ave y verduras con fideos) (1,3,6,10) Complemento: garbanzos ECO, verdura, morcillo, ave (12) Postre y pan	**- Día 27 -** Crema de calabaza y zanahoria (12) Roti de pavo asado en su jugo c/ de arroz integral al azafrán (6,12) Postre y pan
- Día 30 - Macarrones con tomate (1,3,6,10) Filete de pescadilla en salsa verde con guisantes (4) Postre y pan	**- Día 31 -** Patatas guisadas con verduras (12) Filete de pollo al horno con ensalada de lechuga y zanahoria Postre y pan			

Postres: lunes, martes, miércoles, jueves fruta de temporada; viernes lácteo.

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 HUEVO NI PROTEÍNA DE LA LECHE – OCTUBRE 2023 – A052

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
- Día 2 - Fideuá vegetal esp. Sin alergenos (zanahoria, pimiento, calabacín) Hamburguesa mixta (pollo y ternera) con pisto de tomate, calabacín, cebolla (6,12) Postre y pan	**- Día 3 -** Judías blancas ECO estofadas con hortalizas (12) Pescadilla al horno con ens. Lechuga y maíz (4) Postre y pan	**- Día 4 -** Puré de calabacín y puerros (12) Pollo asado a las finas hierbas con arroz integral al laurel Postre y pan	**- Día 5 -** Sopa de fideos esp. Sin alergenos Fil. de merluza en salsa de tomate con patatas panaderas (4,12) Postre y pan	**- Día 6 –** Lentejas ECO campesinas (12) Guiso de pollo con ens. Lechuga y tomate Postre y pan
- Día 9 - Arroz con verduras Pescadilla en salsa con verduritas salteadas (zanahoria, calabacín) (4) Postre y pan	**- Día 10 -** Sopa de cocido (caldo de ave y verduras con fideos esp. Sin alergenos) Complemento: garbanzos ECO, verdura, morcillo, ave, chorizo (12) Postre y pan	**- Día 11 -** Brócoli salteado con bacon Ragout de pollo champiñones Postre y pan	**FESTIVO**	**- Día 13 -** Judías verdes rehogadas al pimentón (no patata) Lacón al horno con patatas dado (12) Postre y pan
- Día 16 - Pasta esp. Sin alergenos al aggio e olio Merluza a la Siciliana (al horno con aceitunas sin hueso, berenjena y tomate) (4) Postre y pan	**- Día 17 -** Judías pintas ECO con chorizo (12) Filete de pollo al horno con tomate asado al orégano Postre y pan	**- Día 18 -** Puré de verduras naturales (12) Albóndigas de ternera en salsa con arroz integral (6,12) Postre y pan	**- Día 19 –** Lentejas ECO Campesinas (12) Filete de bacalao a la marinera con zanahorias (2,4,14) Postre y pan	**- Día 20 –** Coliflor Orly casera (harina de maíz) Pollo asado al limón c/patatitas dado (12) Postre y pan
- Día 23 - Panaché de verduras rehogadas Carcamusa de cerdo con patatas panaderas (12) Postre y pan	**- Día 24 -** Judías blancas ECO a la hortelana (12) Ragout de ternera con zanahorias Postre y pan	**- Día 25 -** Pasta esp. Sin alergenos a la napolitana Merluza al horno ensalada (4) Postre y pan	**- Día 26 -** Sopa de cocido (caldo de ave y verduras con fideos esp. Sin alergenos) Complemento: garbanzos ECO, verdura, morcillo, ave, chorizo (12) Postre y pan	**- Día 27 -** Crema de calabaza y zanahoria (12) Roti de pavo asado en su jugo c/ de arroz integral al azafrán (6,12) Postre y pan
- Día 30 - Macarrones esp. Sin alergenos con chorizo Filete de pescadilla en salsa verde con guisantes (4) Postre y pan	**- Día 31 -** Patatas guisadas con verduras (12) Filete de pollo al horno con ensalada de lechuga y zanahoria Postre y pan			

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

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
OCTUBRE 2023

LUNES	2	Puré de verduras, hortalizas y ternera
MARTES	3	Puré de verduras, hortalizas y pollo
MIÉRCOLES	4	Puré de verduras, hortalizas y pescado
JUEVES	5	Puré de verduras, hortalizas y pavo
VIERNES	6	Puré de verduras, hortalizas y ternera
LUNES	9	Puré de verduras, hortalizas y pollo
MARTES	10	Puré de verduras, hortalizas y pescado
MIÉRCOLES	11	Puré de verduras, hortalizas y pavo
JUEVES	12	**FESTIVO**
VIERNES	13	Puré de verduras, hortalizas y ternera
LUNES	16	Puré de verduras, hortalizas y pescado
MARTES	17	Puré de verduras, hortalizas y pavo
MIÉRCOLES	18	Puré de verduras, hortalizas y ternera
JUEVES	19	Puré de verduras, hortalizas y pollo
VIERNES	20	Puré de verduras, hortalizas y pescado
LUNES	23	Puré de verduras, hortalizas y pavo
MARTES	24	Puré de verduras, hortalizas y ternera
MIÉRCOLES	25	Puré de verduras, hortalizas y pollo
JUEVES	26	Puré de verduras, hortalizas y pescado
VIERNES	27	Puré de verduras, hortalizas y pavo
LUNES	30	Puré de verduras, hortalizas y ternera
MARTES	31	Puré de verduras, hortalizas y pollo

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

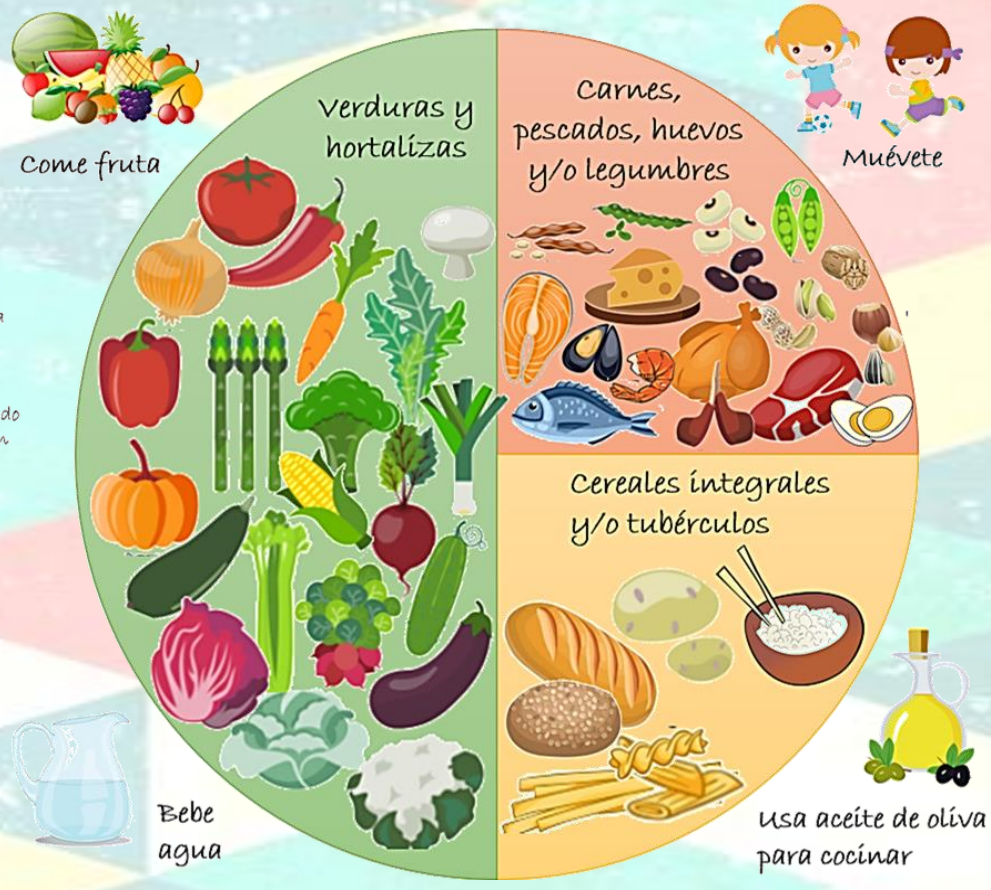
CENAS

Menestra de verduras Brochetas de pollo marinadas con salsa de yogur	Quinoa con verduras Revuelto de huevo - Huevo: pescado	Ensalada de espinacas Filete de ternera con ajitos	Puré de patatas Merluza al limón con chips de boniato - Pescado: cerdo	Guisantes rehogados Longanizas en salsa de tomate
Ensalada Tabulé Tortilla francesa - Huevo: pavo	Judías verdes al pimentón Rollitos de primavera al horno	Crema de calabaza con jengibre y cúrcuma Calzone de pollo y queso	FESTIVO	NO LECTIVO
Sopa juliana de verduras Costillas de cerdo al horno	Ensalada de pollo y manzana con vinagreta de yogur	Puré de coliflor Rollitos de tortilla rellenos de atún - Pescado: cerdo	Espaguettis de calabacín Rabas de calamar - Pescado: ternera	Guacamole con nachos Tacos mexicanos con pico de gallo
Braseado de verduras Tortilla de patatas y cebolla	Ensalada caprese Hamburguesa de ternera a la plancha	Champiñones rehogados Quiche de verduras	Hummus Chuleta de cerdo	Ensalada Waldorf Buñuelos de bacalao
Brócoli rehogado Tortipizza - Huevo: cerdo	Corvina al horno con ajitos, patatas panaderas, cebolla y pimientos salteados			

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