

Manual de Utilización del

Código de Dietas

Hospitales Públicos de Málaga. Servicio Andaluz de Salud. Ed. Noviembre 2017.



JUNTA DE ANDALUCÍA

Servicio Andaluz de Salud
CONSEJERÍA DE SALUD

Manual de Utilización del Código de Dietas

**de los Hospitales Públicos de Málaga
del Servicio Andaluz de Salud:**

**Hospital Regional de Málaga
Hospital Virgen de la Victoria
Hospital de Antequera
Hospital de la Axarquía
Hospital de Ronda**

Servicios de Hostelería

Y

**Unidad de Nutrición Clínica y Dietética
(UGC Endocrinología y Nutrición)**

Edición Noviembre 2017

→] 0. Índice

ÍNDICE

→] 0. Índice	4
→] 1. Códigos de Dietas	6
→] 2. Descripción de dietas e indicaciones.....	8
→] 3. Mecanización	18
→] 4. Desayunos	21
→] 5. Meriendas.....	31
→] 6. Menús de Dietas	41
→] Menú 1. Almuerzo	42
Cena	45
→] Menú 2. Almuerzo	48
Cena	51
→] Menú 3. Almuerzo	54
Cena	57
→] Menú 4. Almuerzo	60
Cena	63
→] Menú 5. Almuerzo	66
Cena	69
→] Menú 6. Almuerzo	72
Cena	75
→] Menú 7. Almuerzo	78
Cena	81
→] Menú 8. Almuerzo	84
Cena	87
→] Menú 9. Almuerzo	90
Cena	93
→] Menú 10. Almuerzo	96
Cena	99
→] Menú 11. Almuerzo	102
Cena	105
→] Menú 12. Almuerzo	108
Cena	111
→] Menú 13. Almuerzo	114
Cena	117
→] Menú 14. Almuerzo	120
Cena	123
→] 7. Entrada en Vigor.....	126

→] 1. Códigos de Dietas

CÓDIGOS DE DIETAS

A. DIETAS CORRIENTES O BASALES

- **SIN MODIFICACIÓN DE TEXTURA**

- 00. Basal de adultos estándar
- 01. Pediátrica I (2 – 4 años)
- 02. Pediátrica II (4 – 10 años)
- 03A. Basal No Cerdo
- 03B. Basal No Carne
- 04. Basal Vegetariana estricta
- 05. Basal alta en fibra

- **CON MODIFICACIÓN DE TEXTURA**

- 06A. Basal triturada de adultos
- 07A. Basal de fácil masticación
- 07B. Basal de fácil masticación pediátrica
- 07C. Basal para adultos con problemas de deglución
- 08. Homogeneizados pediátricos (1 - 2 años)

B. DIETAS DE LA FASE DE TRANSICIÓN

- 09A. Líquida.
- 09B. Líquida láctea.
- 09C. Líquida H de DIA Quirúrgico - pediátrico.
- 10A. Transición I-A (Semisólida)
- 10B. Transición I-B (Semiblanda)
- 11. Transición II (Blanda)

C. CONTROLADAS EN ENERGÍA

- 12. 1.200 Kilocalorías
- 13. 1.600 Kilocalorías
- 14. 2.000 Kilocalorías

D. DIETA ASTRINGENTE

- 06B. Triturada Astringente Adultos
- 15. Astringente (Baja en fibra insoluble y sin leche)

E. DIETAS MODIFICADAS EN RESIDUOS

- 16. Sin residuo

F. DIETAS CON RESTRICCIÓN DE NUTRIENTES

- 17. Hipoproteica (Insuficiencia renal prediálisis)
- 18. Restringsida en potasio (Insuficiencia renal en diálisis)
- 19. Hipograsa (Patología biliar-pancreática)
- 20. Sin gluten (Celiacos)

G. DIETAS DE BAJA CARGA BACTERIANA

- 21. Para inmunodeprimidos

H. DIETAS NO CODIFICADAS

- 22. Dieta Terapéutica Individualizada (Mediante Hoja de Consulta)
- 24. Dieta Alergias Individualizada
- 25. Dieta Pediátrica Individualizada

I. DIETAS PRE-TEST DIAGNÓSTICO

- 23. Dieta previa a la determinación de catecolaminas y metanefrinas

Todas las dietas pueden solicitarse **con sal y sin sal** (salvo la hipoproteica y baja en potasio que *siempre son sin sal*) y **con o sin azúcares solubles** (para personas con diabetes), salvo las controladas en energía que no los aportan.

→] 2. Descripción de dietas e indicaciones

A. DIETAS BASALES O CORRIENTES:

• SIN MODIFICACIÓN DE TEXTURA:

00. BASAL:

Constituye el menú de los pacientes que no necesitan dieta terapéutica. Cubre las necesidades nutricionales del paciente ingresado. Consta de dos opciones en la comida de mediodía y dos en la cena, en períodos de 14 días. Se ofrece la posibilidad de elección entre dos opciones en los primeros, segundos platos y postres, y la elección de un menú completo ecológico como tercera opción. Aporta aproximadamente 2.500 – 2.900 Kcal., dependiendo de los platos elegidos. Es equilibrada en cuanto a los principios inmediatos: aproximadamente un 18-20% de las calorías en forma de proteínas, 45-50 % de Hidratos de Carbono (H.C.) y un 30-35 % de lípidos con menos del 10% de grasas saturadas, menos del 10% poliinsaturadas y hasta un 15% de monoinsaturadas.

Esta **dieta puede ser empleada en personas con diabetes que no requieren restricción energética** (siempre que se solicite sin azúcares solubles, por ej.: diabetes tipo 1 en persona joven sin complicaciones). En este caso, como en la merienda se sirven alimentos que aportan más de una ración y media de hidratos de carbono, **debe valorarse la inyección de insulina ultrarrápida** en esta toma como parte de la terapia basal-bolo.

Indicaciones: en pacientes sin trastornos digestivos ni metabólicos.

01. PEDIÁTRICA I (2 a 4 años):

El primer plato de esta dieta suele ser sopas, purés, pastas o alimentos triturados. El segundo plato está compuesto por alimentos de fácil masticación (por ej. hamburguesas, tortillas, pescados, jamón cocido, croquetas, etc.). El postre se adapta a los gustos de los niños. Se puede elegir entre tres primeros, dos o tres segundos platos y cuatro a cinco postres. En desayunos y meriendas la leche servida estará

adaptada “leches Junior”. Aporta aproximadamente 1.500-1750 Kcal. con distribución de principios inmediatos similar a la basal de adultos.

Esta dieta **puede ser empleada en niños con diabetes siempre que se solicite sin azúcares solubles (teniendo en cuenta las raciones de hidratos de carbono).**

Indicaciones: en niños de 2 a 4 años.

02. PEDIÁTRICA II (4 a 10 años):

La componen los alimentos de la dieta basal, pero con preparaciones adaptadas a los gustos del niño. Se puede elegir entre dos primeros, dos segundos platos y dos postres. Aporta aproximadamente 2.000 - 2.250 Kcal., equilibrada en cuanto a principios inmediatos.

Esta dieta **puede ser empleada en niños con diabetes siempre que se solicite sin azúcares solubles (teniendo en cuenta las raciones de hidratos de carbono).**

Indicaciones: en niños de 4 a 10 años.

03A. BASAL NO CERDO:

Es una dieta con aporte calórico y distribución de macronutrientes con las mismas características que la dieta basal pero diseñada para los pacientes con ideologías y/o costumbres por las que deseen evitar la carne de cerdo y sus derivados.

03B. BASAL NO CARNE:

Tiene las mismas características de la dieta Basal NO Cerdo (03A), evitando todas las carnes y sus derivados.

04. BASAL VEGETARIANA ESTRICTA:

Diseñada para pacientes cuyas costumbres y/o ideologías no les permiten tomar determinados alimentos (carnes y derivados, pescados y derivados, huevos, leche y derivados). Aporta aproximadamente 2.000 - 2.200 Kcal. Para alcanzar una distribución de macronutrientes

adecuada (con suficiente aporte proteico – aproximadamente 12% del valor calórico total-) se ofrecen alimentos vegetales con alto contenido en proteínas (soja, legumbres, tofu, etc.).

05. BASAL RICA EN FIBRA:

Tiene las mismas características calóricas y de distribución de macronutrientes que la dieta basal pero está suplementada en fibra. Con vegetales de uso común pueden confeccionarse dietas con unos 25-40 gr. de fibra/día (por ej. pan integral, alcachofas, espinacas, judías verdes, berenjenas, acelgas, lechuga, tomates y legumbres.). Además se ofrecen postres con alto contenido en fibra.

Indicaciones: en el tratamiento del *estreñimiento y de la diverticulosis del colon*. Otras posibles indicaciones son la *obesidad y diabetes mellitus*.

- **CON MODIFICACIÓN DE TEXTURA:**

06A. BASAL TRITURADA DE ADULTOS:

Se elabora triturando los platos de la dieta basal (Por ej. triturado de lentejas, triturado de pescado o carne con verduras). En algunos platos están enriquecidos en proteínas mediante la elaboración con liofilizados (procedentes de alimentos naturales) con el objetivo de garantizar un aporte de macro y micronutrientes adecuado. En los desayunos, meriendas y postres se ofrecen preparados comerciales de composición química definida (cereales, fruta...). Aporta unas 2.000 Kcal.

Esta dieta es apta para personas con **diabetes** (no aporta azúcares solubles) y para pacientes con **patología digestiva** (son de fácil digestión y aportan poca grasa).

Indicaciones: en pacientes con problemas de deglución y/o masticación.

07A. BASAL DE FÁCIL MASTICACIÓN:

Tiene las mismas características de la dieta basal (calorías, nutrientes, formas de cocción etc.), pero adaptada a problemas de masticación. Aporta

aproximadamente 2.500 Kcal. Los alimentos difíciles de masticar (carne, ciertas frutas, verduras, etc.) se ofrecen en otras preparaciones (por ej. carne picada, croquetas, manzana al horno, etc.). Los primeros platos coinciden con la basal: lentejas, garbanzos...

Indicaciones: en pacientes que mastican con dificultad, edad avanzada, problemas dentales, úlceras en la boca...

07B. BASAL DE FÁCIL MASTICACIÓN PARA PACIENTES PEDIÁTRICOS:

Tiene las mismas características de la dieta basal pediátrica I aunque se amplía diariamente la capacidad de elección con cuatro opciones fijas de primero (tritурados de carne, pescado, verduras o caldos) y cuatro opciones de segundo (pescado, tortilla, carne o croquetas). Está adaptada a las características de los niños pequeños. Aporta aproximadamente 1.500-1.750 Kcal. También se puede elegir entre 4 postres diferentes.

Indicaciones: Niños **2 a 4 años**.

07C. BASAL PARA ADULTOS CON PROBLEMAS DE DEGLUCIÓN

Tiene las mismas características de la dieta basal (calorías, nutrientes, formas de cocción etc.), pero adaptada a problemas de deglución y/o masticación. Es una dieta de características intermedias entre la dieta triturada y la de fácil masticación. Aporta aproximadamente 2.500 Kcal. Los primeros platos siempre se ofrecen como triturados. Los segundos platos lo conforman alimentos de fácil masticación o con preparaciones adaptadas (por ej. carne picada, croquetas, manzana al horno, etc.).

Indicaciones: en pacientes con disfagia neuromotora que han superado la primera fase de rehabilitación y pacientes con dificultades de masticación (edad avanzada, problemas dentales, úlceras en la boca...).

08. HOMOGENEIZADOS PEDIÁTRICOS:

Consta de un plato único y el postre. La forman en el almuerzo y cena, triturados (elaborados en

función del menú basal) o productos comerciales envasados tipo “potitos” según elección de la familia (hasta 5 opciones diarias). Los postres se adaptan a las preferencias de los niños con textura adecuada (4 opciones). Aporta aproximadamente 1.000 Kcal.

Indicaciones: para niños de 1 a 2 años.

B. DIETAS DE LA FASE DE TRANSICIÓN:

En este apartado se incluyen **cuatro dietas** de transición progresiva hasta una alimentación normal. La duración de estas dietas varía según la evolución del paciente. *No todos los pacientes tienen que pasar por todas las fases necesariamente.*

Tienen como características ser dietas **pobres en grasas y ricas en hidratos de carbono**. Son de **fácil digestión** con preparaciones sencillas, a base de caldos, hervidos, vapor, planchas y hornos. Son **aptas** (si se eligen sin sal) para dietas *con restricción estricta de sodio* ya que están elaborados con alimentos que no están procesados industrialmente (salvo jamón cocido o queso fresco que se sirven en su variedad bajo o sin sal).

09A. LÍQUIDA:

Es una dieta de aproximadamente 300 - 450 Kcal. Los alimentos componentes de esta dieta líquida son los zumos de frutas comerciales, infusiones de té o manzanilla y caldos (desgrasados). Así se consigue una buena rehidratación y un suficiente aporte de iones y vitaminas.

Esta dieta *no lleva leche ni derivados lácteos* (yogures o leches fermentadas).

Indicaciones: líquida: en la etapa de recuperación (postoperatorio de cirugía mayor), para afecciones agudas de la función gastrointestinal y en pacientes gravemente debilitados (como primera etapa de la alimentación oral).

09B. LÍQUIDA LÁCTEA

Variante de la dieta **LÍQUIDA (09.A)** que sí incluye en la dieta **leche y derivados lácteos** (yogures o leches fermentadas). Su uso está reservado a personas que requieren una progresión hacia la dieta de transición I o a la blanda pero que *no tienen alterada la absorción de la lactosa* (borde en cepillo intestinal intacto), por ejemplo, tras **hemorragia por *ulcus gastroduodenal*** en el que se recomienda, además, que se sirvan los alimentos fríos.

09C. LÍQUIDA HOSPITAL DE DÍA QUIRÚRGICO - PEDIÁTRICO

Variante de la dieta **LÍQUIDA (09.A)** para **HOSPITAL DE DÍA QUIRÚRGICO**, que también está indicada para la **corta etapa** de recuperación de un postoperatorio de **cirugía en hospital de día, generalmente pediátrico**, como primera etapa de la alimentación oral, y que consta únicamente de zumos, infusiones y, como excepción en la dieta líquida, lácteos (preferentemente yogur o leches fermentadas).

10A. TRANSICIÓN I-A (Semilíquida):

Dieta de aproximadamente 1.000 – 1.400 Kcal. Los componentes de esta dieta, además de los mencionados en la dieta líquida, son sopas y purés como primer y segundo plato y de postre fruta en almíbar o en compota. El desayuno y la merienda serán de infusiones y zumos. **Tampoco lleva lácteos.**

Indicaciones: como paso intermedio en regímenes postoperatorios, como dieta de inicio a tolerancia tras pancreatitis aguda y, en general, cuando la función gastrointestinal está moderadamente comprometida.

10B. TRANSICIÓN I-B (Semiblanda):

Dieta de aproximadamente 1.400 – 1.600 Kcal. Además de los componentes de la dieta 10-A aporta alimentos sólidos y yogur. De primero sigue aportando sopas y purés. De segundo plato suministra un alimento sólido de alto contenido proteico pero con una preparación culinaria

sencilla (generalmente carne magra o pescado – asado, vapor o plancha- u otros como tortilla francesa) pero sin guarnición. De postre lleva fruta en almíbar o en compota. El desayuno y la merienda serán de infusiones y zumos. Es más variada que las anteriores pero sigue siendo incompleta ya que carece de alimentos frescos y determinados grupos de alimentos (frutas frescas, ensaladas, legumbres...).

Indicaciones: también se usa como **paso intermedio** en regímenes postoperatorios, tras haber tolerado la dieta anterior (10-A o 9) en la evolución de la pancreatitis aguda y, en general, cuando la función gastrointestinal está moderadamente comprometida (en fase de recuperación). Un caso especial pueden ser las **puérperas** en las que la progresión de la dieta hacia la normalidad puede realizarse de forma más rápida que en otras circunstancias.

11. TRANSICIÓN II (blanda):

Dieta de aproximadamente 2.000 –2.200 Kcal. En ella los alimentos son de textura suave, pero además, estimulan poco el aparato digestivo, siendo de fácil digestión.

Está constituida por caldos, sopas, cremas, arroz y pastas cocidas como primer plato. El segundo plato es a base de hervidos, hornos y planchas, con guarnición de verduras cocidas (no crudas) y de postre fruta en almíbar o en compota y yogures desnatados. El desayuno y la merienda serán con leche desnatada.

Indicaciones: como continuación de la dieta de transición I, como protección gástrica (incluyendo ulcus) y en pacientes debilitados dado que es una dieta fácil de digerir.

C. DIETAS CONTROLADAS EN ENERGÍA:

Son dietas **sin azúcares solubles, bajas en grasas saturadas y ricas en fibra**. Las constituyen preparaciones simples (caldos, sopas, verduras, hervidos, vapor, planchas y hornos). Lleva todos los días ensalada y/o verduras en almuerzo y

cena. El postre es a base de frutas o yogur desnatado. La distribución de macronutrientes se adapta a las recomendaciones actuales con aproximadamente un 40-50 % de Hidratos de Carbono (H.C) y un 30-35 % de lípidos con menos del 7% de grasas saturadas, menos del 10% poliinsaturadas y hasta un 15% de monoinsaturadas. Son aptas (si se eligen sin sal) para dietas *con restricción estricta de sodio* ya que están elaborados con alimentos que no están procesados industrialmente (salvo jamón cocido o queso fresco que se sirven en su variedad bajo o sin sal).

Están **adaptadas al protocolo de diabetes hospitalaria (pauta basal –bolo):** la **fruta** se suprime a media mañana *y se pasa al desayuno* y en la **merienda** se da únicamente un lácteo, infusión (sin pan). Con ello se debe suministrar insulina ultrarrápida (bolus) sólo en desayuno almuerzo y cena (*y se evita su administración en merienda*).

Indicaciones: en obesidad, diabetes e hiperlipoproteinemias.

12. 1.200 CALORÍAS.

13. 1.600 CALORÍAS.

14. 2.000 CALORÍAS.

D. DIETAS ASTRINGENTES

06B. TRITURADA ASTRINGENTE ADULTOS:

Tiene las mismas características de la dieta ASTRINGENTE (15), pero adaptada a problemas de deglución y/o masticación. Aporta platos triturados astringentes, té, lácteos fermentados, yogures y purés de frutas astringentes.

15. **DIETA BAJA EN RESIDUOS (POBRE EN FIBRAS INSOBLUBLES Y LACTOSA - ASTRINGENTE)**

Ante un cuadro *diarreico agudo* conviene suprimir la ingesta durante 24 horas junto con sueroterapia

(dieta absoluta - fase 1-). No obstante, según la intensidad del cuadro, se pueden administrar líquidos orales que repongan agua y electrolitos. Son también útiles las infusiones de té con limón y sacarina. Más tarde se añadirá pan blanco tostado y caldos – fase2- , antes de pasar a una dieta astringente -fase 3-.

La dieta astringente aporta aproximadamente 2.000 Kcal. La constituyen: caldos o sopa de pasta o arroz, carne o pescado magro a la plancha, al horno o cocido, jamón cocido, pan tostado. De postre lleva plátano, manzana cruda o asada, dulce de membrillo o yogur desnatado. No lleva leche. El contenido en fibra insoluble es bajo y la que aporta es preferentemente soluble (procedente de arroz, manzana, plátano y zanahoria).

En el desayuno, merienda y postres se dará té, yogur desnatado no azucarado o leches fermentadas tipo “actimel”, pan tostado o galletas tipo "María" o manzana.

Indicaciones: En la fase tercera de un proceso diarreico y en pacientes con enterostomías realizadas recientemente (ej. Ileostomía).

E. DIETAS MODIFICADAS EN RESIDUOS

16. DIETA PREPARACIÓN DIAGNÓSTICA O CIRUGÍA INTESTINAL (SIN FIBRA)

Convencionalmente, una dieta pobre en fibra se define como la que no contiene más de 3 gr. de fibra/día. Esta dieta la constituyen fundamentalmente: caldo colado, carne, jamón cocido, pescado, lácteos y huevos. Los postres lo componen derivados lácteos (yogur, natillas, flan).

Debido a que es una dieta de bajo contenido calórico (aproximadamente 1.200 Kcal.) **se debe suplementar** con algún producto dietoterapéutico sin fibra **si se va a mantener durante varios días.**

Indicaciones: en preparaciones para pruebas diagnósticas del intestino o su cirugía y en cuadros suboclusivos.

F. DIETAS CON RESTRICCIÓN DE NUTRIENTES

17. HIPOPROTEICA (Insuficiencia renal prediálisis)

Indicada en nefropatías con disminución marcada del filtrado glomerular ($\leq 30-40$ ml/min.) **prediálisis**. Además de la restricción proteica también controla el aporte de sodio (< 1.500 mg./día) y de potasio (< 2.500 mg./día). Las fuentes principales proteicas son alimentos con proteínas de alto valor biológico (huevos, leche, carne). Los cereales y derivados (pan y galletas) son hipoproteicos y sin aporte de potasio, fósforo o sodio. Dado que el aprovechamiento de las proteínas dietéticas está en relación directa a la ingesta calórica total, es recomendable aportar entre 35 y 45 Kcal./Kg. de peso corporal. Para ello es necesario aumentar el aporte de H.C. (en muchas ocasiones se requiere aportar azúcares solubles) y grasas insaturadas (preferentemente monoinsaturadas –aceite de oliva-). Dado que las dietas que incluyen menos de 50 gr. de proteínas al día son deficitarias en calcio, hierro, tiamina, riboflavina, niacina y ácido fólico se recomienda suplementarlas. En muchas ocasiones *estos pacientes necesitan atención dietética individualizada* (debido a la alteración del apetito y para el cálculo individualizado de sus necesidades). **En pacientes sometidos a diálisis no está indicada esta dieta** (ya que tienen requerimientos proteicos incrementados). Las legumbres, verduras, patatas y hortalizas mantienen en remojo previamente para que pierdan hasta el 75% del contenido en potasio y se cocina cambiando el agua de cocción.

18. RESTRINGIDA EN POTASIO (Insuficiencia renal en diálisis)

Se elabora a partir de la dieta basal limitando los productos con contenido elevado de **potasio** alcanzando un aporte medio de hasta 2.500 mg./día. Además, cuando se utilizan alimentos con alto contenido en potasio, **la preparación y elaboración de los mismos reduce notablemente su aporte** (Por ejemplo, las patatas se mantendrán en remojo y cortadas en pequeños trozos varias

horas antes de cocinarse). El contenido en **sodio** también está restringido (por debajo de los 1.500 - 2.000 mg./día). El aporte de alimentos proteicos es a base de alimentos con proteínas de alto valor biológico. En general es difícil controlar los niveles séricos de calcio y fósforo mediante la dieta exclusivamente, por lo que suele ser necesario administrar suplementos de calcio y vitamina D y quelantes del fosfato. Dado que los pacientes corren el riesgo de presentar déficits de vitaminas hidrosolubles, especialmente de vitaminas B6 y ácido fólico, deben suplementarse junto con la vitamina D.

19. DIETA HIPOGRASA (Para patología biliopancreática)

La dieta se elabora mediante la restricción de algunos alimentos ricos en grasa, frituras y formas culinarias complejas (guisos, salsas, estofados, postres grasos), así como algunos otros que producen flatulencia (legumbres y frutos secos). Aporta aproximadamente 2.000 Kcal. (el 20% en forma de lípidos). No lleva huevos, ni alimentos fritos, ni leche entera. La constituyen preparaciones sencillas a base de caldos, sopas, verduras y frutas cocidas, hervidos, vapor, planchas y hornos. Es apta (si se eligen sin sal) para dietas *con restricción estricta de sodio* ya que está elaborada con alimentos que no están procesados industrialmente (salvo jamón cocido o queso fresco que se sirven en su variedad bajo o sin sal)

Si la coleditiasis, como es habitual, asienta en un obeso, es recomendable una restricción energética.

Indicaciones: en patología relacionada con la vesícula biliar (coleditiasis y colecistitis) o el páncreas (pancreatitis crónica sintomática, pancreatitis aguda en fase de recuperación).

20. DIETA SIN GLUTEN

La dieta consiste en eliminar de todos los platos los alimentos que contengan trigo, cebada, centeno y avena. Se incluyen en nuestro hospital cereales y derivados (pan, galletas, pasta, sin gluten).

Los alimentos preparados en la cocina hospitalaria son procesados en lugares, y con utensilios y recipientes, diferentes a los empleados para el resto de dietas para evitar la contaminación de los alimentos.

La Asociación Celiaca Española, a través de la Federación de Asociaciones de Celíacos de España, edita un Listado de Alimentos Sin Gluten, que incluye las marcas de dichos productos y que se usa para elaborar los platos y comprar las materias primas y de los productos elaborados. <http://www.celiacos.org/>

El aporte calórico y la distribución de macronutrientes son similares a los de la dieta basal.

Indicaciones: en la enfermedad celiaca.

G. DIETAS DE BAJA CARGA BACTERIANA

21. DIETA PARA INMUNODEPRIMIDOS

Se ajusta a tres principios (1) evitar aquellos alimentos que puedan contener bacterias gram-negativas y algunas levaduras (2) practicar técnicas seguras de manipulación y preparación de alimentos para evitar su contaminación y (3) evitar aquellos alimentos intrínsecamente contaminados con microorganismos, como los huevos crudos, la carne cruda o poco cocida, el pescado y el marisco y la leche no pasteurizada. En resumen: evitar todas las verduras crudas (incluyendo ensaladas y aderezos), todas las carnes, pescados o huevos poco cocidos y todas las frutas que no puedan pelarse y lavarse de forma razonable y cuya piel no esté en perfecto estado (sin erosiones ni cortaduras). Por ello, los postres suelen ser elaborados (compotas, almíbares, lácteos, fruta asada o con piel intacta). Los yogures que se aportan están exentos de microorganismos vivos (pasteurizados después de la fermentación). El aporte calórico y la distribución de macronutrientes son similares al de la dieta basal.

Indicaciones: se emplea en la prevención de la

infección en el paciente trasplantado de médula ósea o en personas gravemente inmunodeprimidas de otras etiologías (por ej. aplasia por quimioterapia con menos de 500 neutrófilos).

H. DIETAS NO CODIFICADAS

Indicaciones: en pacientes a los que, bien por su patología de base o por otros motivos (intolerancias personales, anorexia intensa tras ingreso prolongado, alergias, etc.) no se les pueda asignar una dieta codificada.

En el caso de las dietas Individualizada Terapéutica e Individualizada Alergias se precisará cumplimentar Hoja de Interconsulta a UGC Endocrinología y Nutrición (en Hospitales Regional de Málaga y Virgen de la Victoria) o en su defecto realizar solicitud según procedimiento acordado en cada centro, para valorar al/la paciente y si es necesario, individualizar la dieta.

A estas dietas se le podrá ofertar cualquiera de los platos y artículos que contenga el código de dietas.

22. INDIVIDUALIZADA TERAPÉUTICA

24. INDIVIDUALIZADA ALERGIAS

Se trata de una Dieta Individualizada Terapéutica con tratamiento diferenciado en cocina y distribución para asegurar evitar trazas de aquellos alimentos e ingredientes que se requiera evitar.

Información sobre alérgenos alimentarios de platos incluidos en el código de dietas:

<http://www.hospitalregionaldemalaga.es/alergest/plato.php>

25. INDIVIDUALIZADA PEDIÁTRICA BASAL

I. DIETAS PARA PREPARACION DE PRUEBAS DIAGNÓSTICAS

23. DIETA PREVIA A LA DETERMINACIÓN DE CATECOLAMINAS Y METANEFRIAS.

El objetivo de la dieta pre-test consiste en evitar los falsos positivos y negativos en la determinación urinaria de catecolaminas, metanefrinas y ácido vanil mandélico (que son de utilidad en el diagnóstico de tumores que afectan a las células cromafines). Se evitan alimentos ricos en catecolaminas, ácidos fenólicos y vainillina ya que pueden dar falsos positivos: plátanos, nueces, chocolate, café, té, mate, refrescos de cola, cereales integrales y derivados; alimentos con vainilla o vainillina: helados, flanes, yogures, batidos y ciertos productos de pastelería, repostería y confitería; ciertas mermeladas y confituras o frutos secos) y ciertas especias como el romero la salvia o el orégano.

Indicaciones: Dieta pre-test para la determinación urinaria de catecolaminas, metanefrinas y/o ácido vanil mandélico (se recomienda 3 días previos a la recogida).

NOTAS FINALES:

- El aceite empleado para cocinar y freír **es siempre de oliva virgen extra.**
- El aceite para desayunos, meriendas y aliños, siempre será de oliva virgen extra y será servido en envases monodosis.
- En dietas hiposódicas y controladas en potasio el pan será sin sal.
- En las dietas hipoproteicas se aporta pan, galletas hipoproteicas, sucedáneo de arroz y pasta hipoproteica y con muy bajo contenido en minerales.

- En las **dietas individualizadas** se podrá solicitar cualquiera de los alimentos y productos incluidos en el código de dietas en ese día.
- La bollería no contiene ácidos grasos “trans” ni grasas vegetales.
- Existen en los menús basales de adultos y pediátricos **diariamente al menos dos opciones de platos a elegir**. Para los **niños más pequeños se ofrecen hasta 5 opciones a elegir**.
- Los días de “cine” en el H Materno infantil se podrá elegir de segundo (además de lo estipulado en el menú) “Pizza casera”.
- En las dietas en las que los primeros platos no deban llevar carne o embutidos por diferentes razones (Por ej. **dietas sin cerdo, sin carne, vegetarianas o sin gluten**), éstos se cocinan en marmitas aparte.

Bibliografía recomendada

- Andrés M. A. (coord) . Actualización en bromatología hospitalaria. Barcelona: editorial Glosa, 2009.
- Aranceta J. Restauración colectiva social y hospitalaria. En Gil A “ Tratado de Nutrición “ tomo III: Madrid; editorial Panamericana, 2010: 377-395.
- Arencibia T. , Domenech I., El código de dietas hospitalario. En: Oliveira Fuster G (Editor). “Manual de Nutrición Clínica y Dietética”. Madrid: Díaz de Santos, 2007: 83-98.
- Caracuel A. (coordinador), Normalización en alimentación hospitalaria y otros establecimientos de restauración social. Madrid: Campofrío food group, 2014.
- Mahan, L. K. y Anlin, M. T. Nutrición y Dietoterapia (Krause). Méjico: Editorial Interamericana, McGraw Hill, 1995.
- Mataix Verdú, J. Nutrición y Dietética. Aspectos sanitarios. Girona: Gráficas Gispert, 1993.
- Nelson J. K., Moxness K. E., Jensen M. D., Gastieneau C. F. Dietética y Nutrición. Manual de la Clínica Mayo (7ª ed.). Madrid: Mostby/Doyma Libros, 1996.
- Oliveira G (ed). Manual de nutrición clínica y dietética. Madrid: Díaz de Santos, 2007
- Oliveira G., Caracuel A. Alergest. <http://www.hospitalregionaldemalaga.es/alergest/>Accedido: 7 de enero de 2016
- Reina F., Frías L. La cocina hospitalaria. Madrid: Línea de comunicación, 2006.
- Romero H., García-Luna P. P. Planteamiento del código de dietas en un hospital. En: Celaya S (editor). Tratado de nutrición artificial (tomo I). Madrid: Grupo Aula Médica, 1998: 37-46.
- Salas-Salvadó J., Bonada A., Trallero R., Engracia M. (eds). Nutrición y Dietética Clínica. Barcelona, Doyma 2000.
- Vicente A., Gómez P., Tinahones F. Comisión de Asistencia de la Sociedad de Endocrinología y Nutrición. Cartera de Servicios de Endocrinología y Nutrición. Endocrinol Nutr; 2011; 58: 127-142.
- Zugasti A., Martínez Olmos M., Cotavad L., Bellido D. Planificación de la dieta hospitalaria. En de Luis D., Bellido D., García-Luna P. P. (eds) Dietoterapia, Nutrición Clínica y Metabolismo. Madrid: Díaz de Santos, 2010: 91-105.



→] 3. Mecanización

MECANIZACIÓN DE SOLICITUD DE DIETAS

Todas las dietas pueden solicitarse con sal y sin sal (salvo la hipoproteica y baja en potasio que siempre son sin sal) y con o sin azúcares solubles (para personas con diabetes), salvo las controladas en energía que no los aportan. Para la identificación de tales solicitudes, se utilizará la siguiente nomenclatura:

En el código de la dieta se mostrará la modificación del siguiente modo:

- A la dieta Sin Sal se añadirá una "S" al Código.
- A la dieta Sin Azúcares (para personas con diabetes, se añadirá una "A" al Código.
- A la dieta Sin Sal y Sin Azúcares Añadidos, se añadirá una "X" al Código.

En caso de dietas que comiencen con cero este se reemplazará por la letra indicativa de la opción y en el resto de dietas se añadirá delante del código.

Ejemplos:

Dieta	Dieta Sin Sal	Dieta Sin Azúcares Añadidos	Dieta Sin Sal y Sin Azúcares Añadidos
00	S0	A0	X0
01	S1	A1	X1
07A	S7A	A7A	X7A
11	S11	A11	X11
23	S23	A23	X23

En aquellas dietas que permitan la elección de menú en almuerzo y cena entre diferentes opciones, según se detalla en el desarrollo de los menús de dietas, tras el código de la dieta se indicarán tres dígitos (letras) para indicar la opción elegida en primer plato, en segundo plato y en postre. Por ejemplo, la dieta **S7BACA**, correspondería a la dieta **S7B** (o dieta **07B sin sal**) con elección del plato **A** para el primer plato, elección del plato **C** para el segundo plato y elección del plato **A** para el postre.

Las dietas que no contienen segundo plato esta será siempre la letra A.

Las dietas que aún disponiendo de posibilidad de elección, esta no se haya efectuado, la opción por defecto será la A en los tres platos, sin necesidad de que se indiquen los correspondientes dígitos.



→] 4. Desayunos

DESAYUNOS

Todas los códigos de dietas se pueden solicitar en sus variantes sin sal (S o X) e incluirán sus componentes sin sal, con las excepciones que se señalan en las mismas. Las opciones remarcadas en **Negrita** son los componentes de desayunos preferentes (por defecto).

COD. DIETA	NOMBRE	BEBIBLES	SÓLIDOS	UNTABLES
00	Basal Adultos	Café Leche Cacao Infusiones Azúcar ó edulcorante	Pan blanco 70 gr.	Aceite 20 gr. y tomate 30 gr. Mantequilla 2 x 15 gr. y mermelada 25 gr. Paté ibérico 25 gr. (*) Sobrasada ibérica 25 gr. (*)
A0	Basal Adultos Sin Azúcares	Café Leche Infusiones Edulcorante	Pan integral 70 gr.	Aceite 20 gr. y tomate 30 gr. 1 x 15 gr. mantequilla
01 y 07B	Pediátrica I y Basal Fácil Masticación Pediátrica	Leche Junior Cacao (‡) Infusiones Yogur líquido Yogur Azúcar ó edulcorante	Pan blanco 35gr. Papilla de Cereales Galletas María 1 pack de 22 gr. Adicional: Puré, papilla o potito de frutas.	20 gr. Aceite y tomate 30 gr. Mantequilla 15 gr. con jamón cocido o pavo 45 gr. o queso fresco 60 gr.
A1 y A7B	Pediátrica I Sin Azúcares y Basal Fácil Masticación Pediátrica Sin Azúcares	Leche Junior Cacao (‡) Infusiones Yogur líquido Yogur Edulcorante	Pan integral 35gr. Papilla de Cereales Adicional: Puré, papilla o potito de frutas.	10 gr. Aceite y tomate 30 gr. Mantequilla 15 gr. con jamón cocido o pavo 45 gr. o queso fresco 60 gr.
02	Pediátrica II	Leche entera Cacao (‡) Infusiones Yogur líquido Yogur Azúcar ó edulcorante	Pan blanco 70 gr. Fruta de temporada Galletas María 2 pack de 22 gr. Papilla de Cereales	20 gr. Aceite y tomate 30 gr. Mantequilla 2x15 gr. con embutido curado (*) (jamón cocido o pavo para dieta sin sal) 45 gr. o queso fresco 60 gr.

* No disponible para dietas sin sal.

‡ Sin azúcares añadidos

COD. DIETA	NOMBRE	BEBIBLES	SÓLIDOS	UNTABLES
A2	Pediátrica II Sin Azúcares	Leche entera Cacao (‡) Infusiones Yogur Edulcorante	Pan integral 70 gr. Fruta de temporada Papilla de Cereales	20 gr. Aceite y tomate 30 gr. Mantequilla 15 gr. con embutido curado (*) (jamón cocido o pavo para dieta sin sal) 45 gr. o queso fresco 60 gr.
03A y 03B	Basal No Cerdo y Basal No Carne	Café Leche Cacao Infusiones Azúcar ó edulcorante	Pan blanco 70 gr.	Aceite 20 gr. y tomate 30 gr. Mantequilla 2 x 15 gr. y mermelada 25 gr. con queso en porciones (*), en lonchas (*) o fresco 60 gr. (para pediátricos)
A3A y A3B	Basal No Cerdo Sin Azúcares y Basal No Carne Sin Azúcares	Café Leche Infusiones Edulcorante	Pan integral 70 gr.	Aceite 20 gr. y tomate 30 gr. 15 gr. mantequilla con queso en porciones (*), en lonchas (*) o fresco 60 gr. (para pediátricos)
04	Basal vegetariana	Café Leche de Soja Infusiones Yogur de soja Azúcar ó edulcorante	Pan integral 70 gr.	Aceite 20 gr. y tomate 30 gr. + 1 pieza de fruta
A4	Basal vegetariana Sin Azúcares	Café Leche de Soja Infusiones Yogur de soja Edulcorante	Pan integral 70 gr.	Aceite 20 gr. y tomate 30 gr. + 1 pieza de fruta
05	Basal alta en fibra	Café Leche Cacao Infusiones Azúcar ó edulcorante	Pan integral 70 gr.	Aceite 20 gr. y tomate 30 gr. Mantequilla 2 x 15 gr. y mermelada 25 gr. Paté ibérico 25 gr. (*) Sobrasada ibérica 25 gr. (*)
A5	Basal alta en fibra Sin Azúcares	Café Leche Infusiones Edulcorante	Pan integral 70 gr.	Aceite 20 gr. y tomate 30 gr. 15 gr. mantequilla

‡ Sin azúcares añadidos

* No disponible para dietas sin sal.

COD. DIETA	NOMBRE	BEBIBLES	SÓLIDOS	UNTABLES
06A	Basal triturada adultos	Café Leche Cacao Infusiones Azúcar ó edulcorante	Papilla multifrutas 30 gr. Papilla de cereales instan 30 gr. Papilla de arroz 30 gr. Si indicación médica (Ver nota al final): Pan de molde 50 gr.	Aceite 20 gr. Mantequilla 15 gr. y mermelada 25gr.
A6A	Basal triturada adultos Sin Azúcares	Café Leche Infusiones Edulcorante	Papilla multifrutas 30 gr. Papilla de cereales instan 30 gr. Papilla de arroz 30 gr. Si indicación médica (Ver nota al final): Pan de molde integral 50 gr.	Aceite 10 gr. Mantequilla 15 gr.
06B	Triturada Astringente Adultos	Té y Lácteo (tipo Actimel) Azúcar o edulcorante	Puré de frutas (manzana, melocotón o plátano, o combinados) Papilla de Arroz 30 gr. Si indicación médica (Ver nota al final): Pan de molde 50 gr.	Aceite 20 gr.
A6B	Triturada Astringente Adultos Sin Azúcares	Té y Lácteo (tipo Actimel) Edulcorante	Puré de frutas (manzana, melocotón o plátano, o combinados) Papilla de Arroz 30 gr. Si indicación médica (Ver nota al final): Pan de molde 50 gr.	Aceite 10 gr.
07A	Basal Fácil Masticación	Café Leche Cacao Infusiones Azúcar ó edulcorante	Pan de molde 50 gr.	Aceite 20 gr. y tomate 30 gr. Mantequilla 2 x 15 gr. y mermelada 25 gr. Paté 25 gr.(*) Sobrasada 25 gr.(*)
A7A	Basal Fácil Masticación Sin Azúcares	Café Leche Infusiones Edulcorante	Pan de molde 50 gr. integral	Aceite 20 gr. y tomate 30 gr. Mantequilla 2 X 15 gr.
07C	Basal Adultos con problemas de deglución	Café Leche Infusiones Cacao Azúcar o edulcorante	Días Alternos: - Papilla multifrutas - Papilla de cereales instant. Si indicación médica (Ver nota al final): Galletas dos paquetes Pan de molde 50 gr.	Aceite 20 gr. y tomate 30 gr. Mantequilla 2 x 15 gr. y mermelada 25 gr.

* No disponible para dietas sin sal.

COD. DIETA	NOMBRE	BEBIBLES	SÓLIDOS	UNTABLES
A7C	Basal Adultos con problemas de deglución Sin Azúcares	Café Leche Infusiones Edulcorante	Días Alternos: - Papilla multifrutas - Papilla de cereales Instant. Si indicación médica (Ver nota al final): Pan de molde integral 50 gr.	Aceite 10 gr. y tomate 30 gr. Mantequilla 15 gr.
08	Homogenizados Pediátricos	Leche junior Azúcar	Galletas 2 x 22 gr. Adicional: Puré, papilla o potito de frutas	
A8	Homogenizados Pediátricos Sin Azúcares	Leche junior Edulcorante	Puré, papilla o potito de frutas	
09A	Líquida	Infusión Zumo Azúcar ó edulcorante		
A9A	Líquida Sin Azúcares	Infusión Zumo (‡) Edulcorante		
09B	Líquida Láctea	Leche desnatada Infusión Yogur Líquido Azúcar ó edulcorante		
A9B	Líquida Láctea Sin Azúcares	Leche desnatada Infusión Actimel 0% Edulcorante		
09C	Líquida Pediátrica	Leche Infusiones Yogur Líquido Yogur Actimel Zumo Azúcar ó edulcorante		

‡ Sin azúcares añadidos

COD. DIETA	NOMBRE	BEBIBLES	SÓLIDOS	UNTABLES
A9C	Líquida Pediátrica Sin Azúcares	Leche Infusiones Yogur desnatado Actimel 0% Zumos Edulcorante		
10A y 10B	Semisólida y Semiblanda	Infusión Zumos Azúcar ó edulcorante	Pan blanco 35 gr.	Jamón cocido 45 gr. Mermelada 25 gr.
A10A y A10B	Semisólida Sin Azúcares y Semiblanda Sin Azúcares	Infusión Zumos Edulcorante	Pan blanco 35 gr.	Jamón cocido 45 gr.
11	Blanda	Café Leche desnatada Infusión Cacao Azúcar ó edulcorante	Pan blanco 70 gr.	Aceite 20 gr. Mantequilla 2 x 15 gr. y mermelada 25 gr.
A11	Blanda Sin Azúcares	Café Leche desnatada Infusión Edulcorante	Pan blanco 35 gr.	Aceite 10 gr. Mantequilla 15 gr.
12	1200 Kcal. (§)	Leche desnatada Café Infusiones Edulcorante	Pan tostado 15 gr.	Tomate 30 gr.
13	1600 Kcal. (§)	Leche desnatada Café Infusiones Edulcorante	Pan integral 35 gr.	Aceite 10 gr. y tomate 30 gr. Mantequilla 15 gr. + 1 pieza de fruta
14	2000 Kcal. (§)	Leche desnatada Café Infusiones Edulcorante	Pan integral 70 gr.	Aceite 20 gr. y tomate 30 gr. Mantequilla 15 gr. + 1 pieza de fruta

§ Las dietas controladas en energía de este dietario son sin azúcares solubles.

COD. DIETA	NOMBRE	BEBIBLES	SÓLIDOS	UNTABLES
15	Astringente no fibra no lácteos	Té y lácteo tipo Actimel Puré de frutas Azúcar ó edulcorante	Pan tostado 30 gr. Puré de frutas (melocotón, manzana o plátano, o combinados)	Aceite 20 gr. Mantequilla 15 gr.
A15	Astringente no fibra no lácteos Sin Azúcares	Té y lácteo tipo Actimel 0% Puré de frutas Edulcorante	Pan tostado 30 gr. Puré de frutas (melocotón, manzana o plátano, o combinados)	Aceite 10 gr. Mantequilla 15 gr.
16	Sin residuo	Leche Infusión Yogur líquido Azúcar ó edulcorante		Jamón cocido 45 gr.
A16	Sin residuo Sin Azúcares	Leche Infusión Yogur líquido Edulcorante		Jamón cocido 45 gr.
17	Hipoproteica	Leche Café Infusiones Cacao Azúcar ó edulcorante	Pan sin sal 70 gr.	Aceite 20 gr. Mantequilla sin sal 15 gr. y mermelada 25 gr.
A17	Hipoproteica Sin Azúcares	Leche Café Infusiones Edulcorante	Pan sin sal 70 gr.	Aceite 10 gr. Mantequilla sin sal 15 gr.
18	Restringida en Potasio	Leche Café Cacao Infusiones Azúcar ó edulcorante	Pan sin sal 70 gr.	Aceite 20 gr. Mantequilla sin sal 15 gr. y mermelada 25 gr.
A18	Restringida en Potasio Sin Azúcares	Leche Café Infusiones Edulcorante	Pan sin sal 70 gr.	Aceite 20 gr. Mantequilla sin sal 15 gr.
19	Hipograsa Patología Biliopancreática	Leche desnatada Café Infusiones Azúcar ó edulcorante	Pan blanco 70 gr.	Mermelada 25 gr. Aceite 10 gr.

COD. DIETA	NOMBRE	BEBIBLES	SÓLIDOS	UNTABLES
A19	Hipograsa Patología Biliopancreática Sin Azúcares	Leche desnatada Café Infusiones Edulcorante	Pan integral 70 gr.	Jamón cocido 45 gr. Aceite 10 gr.
20	Sin Gluten	Leche Café Cacao Infusiones Azúcar ó edulcorante	Pan sin gluten 60 gr.	Aceite 20 gr. y tomate 30 gr. Mantequilla 2 x 15 gr. y mermelada 25 gr.
A20	Sin Gluten Sin Azúcares	Leche Café Infusiones Edulcorante	Pan sin gluten 60 gr.	Aceite 20 gr. y tomate 30 gr. Mantequilla 15 gr.
21	Inmuno- deprimidos	Leche Café Cacao Infusiones Azúcar ó edulcorante	Pan blanco 70 gr.	Aceite 20 gr. y tomate 30 gr. Mantequilla 2 x 15 gr. y mermelada 25 gr.
A21	Inmuno- deprimidos Sin Azúcares	Leche Café Infusiones Edulcorante	Pan integral 70 gr.	Aceite 20 gr. y tomate 30 gr. Mantequilla 15 gr.
22 24 25 A22 A24 A25	Individualizadas Terapéutica, Alergias y Pediátrica (y opciones Sin Azúcares)	1 bebible (a determinar por dietista)	1 sólido (a determinar por dietista)	1 untable (a determinar por dietista)
23	Preparación para determinación de Catecolaminas y Metanefrinas	Leche Infusiones Azúcar	Pan blanco 70 gr.	Aceite 20 gr. Mantequilla 15 gr.
A23	Preparación para determinación de Catecolaminas y Metanefrinas Sin Azúcares	Leche Infusiones Edulcorante	Pan blanco 70 gr.	Aceite 20 gr. Mantequilla 1 x 15 gr.

COD. DIETA	NOMBRE	BEBIBLES	SÓLIDOS	UNTABLES
DIAL	Diálisis	Café Leche Cacao Infusiones Azúcar ó edulcorante	Pan blanco sin sal 70 gr. Galletas 2 x 22gr Magdalena 60 gr.	20 gr. Aceite Mantequilla sin sal 2 x 15 gr. con embutido 45 gr. sin sal Mantequilla sin sal 2 x 15 gr. y mermelada 25 gr.

NOTAS ACLARATORIAS:

- El aceite siempre será de oliva virgen extra y será servido en envases monodosis.
- Las dietas que incorporen Pan Blanco 70 gr. este será sustituido por Pan Blanco Sin Sal 70 gr. para las dietas Sin Sal. En el resto de dietas Sin Sal el pan no cambiará. En la dietas hiposódicas y controladas en potasio el pan será siempre Sin Sal. El pan tostado disponible que se incorpora en este dietario también es siempre Sin Sal.
- En las dietas hipoproteicas se aporta pan sin sal e hipoproteico así como galletas hipoproteicas.
- Las dietas controladas en energía o terapéuticas para personas con diabetes aportarán 35 gr. de pan (será integral salvo en la dieta astringente que aportará pan tostado no integral).
- Las dietas trituradas en merienda pueden solicitar en días alternos, papilla de cereales instantáneos, o bien tarrinas de puré de frutas en monodosis, en su caso aptas para personas con diabetes.
- En las dietas individualizadas se podrá solicitar cualquiera de los productos incluidos en el código de dietas.
- En las dietas astringentes se aporta leche fermentada con Lactobacillus Casei tipo Actimel en Desayuno y Merienda pero no leche.
- La sobrasada y el paté son ibéricos lo que implica un bajo contenido en grasas saturadas y aumento de monoinsaturadas, respecto a los otros productos del mercado.
- Las dietas para preparación de determinación de catecolaminas no pueden llevar ni cacao, ni vainilla (helados, flanes, yogur sabor o batidos).
- En pacientes con intolerancias o alergias alimentarias se debe solicitar siempre dieta valoración por la Unidad de Nutrición por Hoja de interconsultas.
- Las dietas trituradas (06A), las dietas trituradas astringentes (06B) y las dietas para pacientes con problemas de deglución (07C), no deben tomar pan tostado, galletas, ni pan de molde, por el riesgo asociado de atragantamiento en la disfagia. No obstante, estos alimentos pueden suministrarse bajo prescripción médica individualizada.



→] 5. Meriendas

MERIENDAS

Todas los códigos de dietas se pueden solicitar en sus variantes sin sal (S o X) e incluirán sus componentes sin sal, con las excepciones que se señalan en las mismas. Las opciones remarcadas en **Negrita** son los componentes de meriendas preferentes (por defecto).

COD. DIETA	NOMBRE	BEBIBLES	SÓLIDOS	UNTABLES
00	Basal Adultos	Café Leche Cacao Infusiones Azúcar ó edulcorante	Días Alternos: - Galletas 2 x 22 gr. - Magdalenas 60 gr. Bollería 65 /70gr. (sólo Domingos) Pan blanco 35 gr.	20 gr. Aceite y tomate 30 gr. 15 gr. mantequilla
A0	Basal Adultos Sin Azúcares	Leche desnatada Café Infusiones Pieza de Frutas Puré de Frutas Yogur desnatado Edulcorante		
01 y 07B	Pediátrica I Sin Azúcares y Basal Fácil Masticación Pediátrica Sin Azúcares	Leche Junior Cacao (‡) Infusiones Yogur líquido Yogur Azúcar ó edulcorante	Pan blanco 35gr. Adicional: Puré, papilla o potito de frutas Días Alternos: - Galletas 2 x 22 gr. - Magdalenas 60 gr.	20 gr. Aceite y tomate 30 gr. Mantequilla 15 gr. con embutido curado (*) (jamón cocido o pavo para dieta sin sal) 45 gr. o queso fresco 60 gr.
A1 y A7B	Pediátrica I Sin Azúcares y Basal Fácil Masticación Pediátrica Sin Azúcares	Leche desnatada Cacao (‡) Infusiones Pieza de Frutas Puré de Frutas Yogur desnatado Edulcorante		
02	Pediátrica II	Leche entera Cacao (‡) Infusiones Yogur líquido Yogur Azúcar ó edulcorante	Pan blanco 35gr. Adicional: Puré, papilla o potito de frutas Fruta de Temporada Días Alternos: - Galletas 2 x 22 gr. - Magdalenas 60 gr.	20 gr. Aceite y tomate 30 gr. Mantequilla 1x15 gr. con embutido curado (*) (jamón cocido o pavo para dieta sin sal) 45 gr. o queso fresco 60 gr.

‡ Sin azúcares añadidos

* No disponible para dietas sin sal.

COD. DIETA	NOMBRE	BEBIBLES	SÓLIDOS	UNTABLES
A2	Pediátrica II Sin Azúcares	Leche desnatada Cacao (‡) Infusiones Pieza de Frutas Puré de Frutas Yogur desnatado Edulcorante		
03A Y 03B	Basal No Cerdo y Basal No Carne	Café Leche Cacao Infusiones Azúcar ó edulcorante	Días Alternos: - Galletas 2 x 22 gr. - Magdalenas 60 gr. Bollería 65 /70gr. (sólo Domingos) Pan blanco 35 gr. (para pediátricos)	20 gr. Aceite y tomate 30 gr. 15 gr. mantequilla con queso en porciones (*), en lonchas (*) o fresco 60 gr. (para pediátricos)
A3A Y A3B	Basal No Cerdo Sin Azúcares y Basal No Carne Sin Azúcares	Leche desnatada Café Infusiones Pieza de Frutas Puré de Frutas Yogur desnatado Edulcorante		
04	Basal vegetariana	Café Leche de Soja Infusiones Yogur de soja Azúcar ó edulcorante	Pan integral 35 gr.	20 gr. Aceite y tomate 30 gr. 1 x 15 gr. margarina y mermelada 25 gr.
A4	Basal vegetariana Sin Azúcares	Leche de soja Café Infusiones Yogur de soja Edulcorante	Pieza de frutas	
05	Basal alta en fibra	Café Leche Cacao Infusiones Azúcar ó edulcorante	Pan integral 35 gr. Bollería 65 /70gr. (sólo Domingos)	20 gr. Aceite y tomate 30gr. 15 gr. mantequilla y mermelada 25 gr.
A5	Basal alta en fibra Sin Azúcares	Leche desnatada Café Infusiones Yogur desnatado Pieza de Frutas Puré de Frutas Edulcorante		

* No disponible para dietas sin sal.

‡ Sin azúcares añadidos

COD. DIETA	NOMBRE	BEBIBLES	SÓLIDOS	UNTABLES
06A	Basal triturada adultos	Café Leche Cacao Infusiones Azúcar ó edulcorante	Días Alternos: - Puré de frutas - Magdalenas 60 gr. Papilla de cereales instan 30 gr. Papilla multifrutas 30 gr. Papilla de arroz 30 gr. Pan de molde 50 gr. (sólo en caso de indicación médica. Ver nota al final)	Mantequilla 15 gr. Aceite 20 gr.
A6A	Basal triturada adultos Sin Azúcares	Leche desnatada Café Infusiones Puré de Frutas Yogur desnatado Edulcorante		
06B	Triturada Astringente Adultos	Té y Lácteo (tipo Actimel) Azúcar o edulcorante	Puré de frutas (manzana, melocotón o plátano, o combinados) Papilla de Arroz 30 gr. Si indicación médica (Ver nota al final): Pan de molde 50 gr.	Aceite 20 gr.
A6B	Triturada Astringente Adultos Sin Azúcares	Té y Lácteo (tipo Actimel) Puré de Manzana Edulcorante		
07A	Basal Fácil Masticación	Café Leche Cacao Infusiones Azúcar ó edulcorante	Días Alternos: - Galletas 2 x 22 gr. - Magdalenas 60 gr. Bollería 65 /70gr. (sólo Domingos) Si indicación médica (Ver nota al final): Pan de molde 50 gr.	Aceite 20 gr. y tomate 30 gr. Mantequilla 2 x 15 gr. y mermelada 25 gr.
A7A	Basal Fácil Masticación Sin Azúcares	Leche desnatada Café Infusiones Puré de Frutas Yogur desnatado Edulcorante		
07C	Basal Adultos con problemas de deglución	Café Leche Infusiones Edulcorante	Papilla multifrutas 30 gr. Papilla de cereales Instant. 30 gr. Si indicación médica (Ver nota al final): Galletas dos paquetes Pan de molde 50 gr.	Mantequilla 15 gr. Aceite 20 gr.

COD. DIETA	NOMBRE	BEBIBLES	SÓLIDOS	UNTABLES
A7C	Basal Adultos con problemas de deglución Sin Azúcares	Leche desnatada Café Infusiones Puré de Frutas Yogur desnatado Edulcorante		
08	Homogenizados Pediátricos	Leche junior Azúcar	Galletas 2 x 22 gr. Adicional: Puré, papilla o potito de frutas Puré frutas + galletas 22 gr.	
A8	Homogenizados Pediátricos Sin Azúcares	Leche junior Puré de Frutas Edulcorante		
09A	Líquida	Infusión Zumo Azúcar ó edulcorante		
A9A	Líquida Sin Azúcares	Infusión Zumo (*) Edulcorante		
09B	Líquida Láctea	Leche desnatada Infusión Yogur Líquido Azúcar ó edulcorante		
A9B	Líquida Láctea Sin Azúcares	Leche desnatada Infusión Yogur desnatado Edulcorante		
09C	Líquida Pediátrica	Leche Infusiones Yogur Líquido Yogur Actimel Zumo Azúcar ó edulcorante		

* Sin azúcares solubles añadidos

COD. DIETA	NOMBRE	BEBIBLES	SÓLIDOS	UNTABLES
A9C	Líquida Pediátrica Sin Azúcares	Leche Infusiones Yogur desnatado Actimel 0% Zumos Edulcorante		
10A y 10B	Semisólidas	Infusión Zumo Azúcar ó edulcorante	Pan blanco 35 gr.	Mermelada 25 gr. Jamón cocido 45 gr.
A10A y A10B	Semisólidas Sin Azúcares	Infusión Zumos (*) Puré de Frutas Edulcorante		
11	Blanda	Café Leche desnatada Infusión Cacao Azúcar ó edulcorante	Días Alternos: - Galletas 2 x 22 gr. - Magdalenas 60 gr. Pan blanco 35 gr. (Para personas con diabetes 35 gr. blanco)	Jamón cocido 45 gr.
A11	Blanda Sin Azúcares	Leche desnatada Café Infusiones Puré de Frutas Yogur desnatado Edulcorante		
12	1200 Kcal. (§)	Leche desnatada Café Infusiones Pieza de Frutas Puré de Frutas Yogur desnatado Edulcorante		
13	1600 Kcal. (§)	Leche desnatada Café Infusiones Pieza de Frutas Puré de Frutas Yogur desnatado Edulcorante		

§ Las dietas controladas en energía de este dietario son sin azúcares solubles.

COD. DIETA	NOMBRE	BEBIBLES	SÓLIDOS	UNTABLES
14	2000 Kcal. (S)	Leche desnatada Café Infusiones Pieza de Frutas Puré de Frutas Yogur desnatado Edulcorante		
15	Astringente no fibra no lácteos	Té + Lácteo tipo Actimel Puré de manzana Azúcar ó edulcorante	Galletas 2 x 22 gr. Pan tostado 30 gr.	Aceite 20 gr. Mantequilla 15 gr.
A15	Astringente no fibra no lácteos Sin Azúcares	Té + Lácteo tipo Actimel 0% grasa y azúcar Puré de manzana Edulcorante		
16	Sin residuo	Leche Infusiones Azúcar o edulcorante		Jamón cocido 45 gr.
A16	Sin residuo Sin Azúcares	Leche desnatada Infusiones Yogur desnatado Edulcorante		
17	Hipoproteica	Leche Infusiones Café Cacao Azúcar ó edulcorante	Pan si sal 70 gr. Galletas hipoproteicas 31 gr.	Aceite 20 gr.
A17	Hipoproteica Sin Azúcares	Leche Infusiones Café Pieza de Frutas Puré de Frutas Edulcorante		
18	Restringida en Potasio	Leche Café Cacao Infusiones Azúcar ó edulcorante	Días Alternos: - Galletas 2 x 22 gr. - Magdalenas 60 gr. Pan sin sal 35 gr.	Aceite 20 gr. Mantequilla sin sal 15 gr.

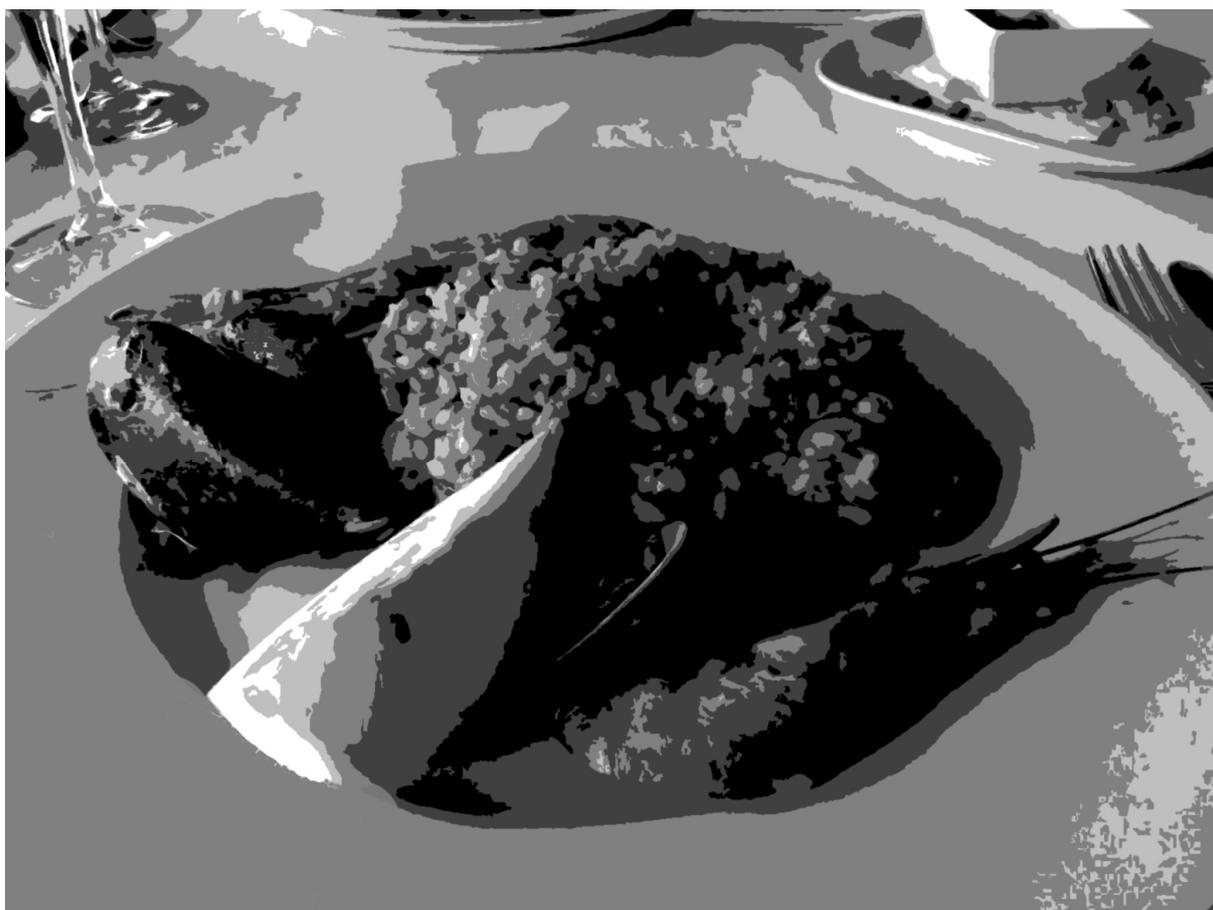
COD. DIETA	NOMBRE	BEBIBLES	SÓLIDOS	UNTABLES
A18	Restringida en Potasio	Leche desnatada Café Infusiones Yogur desnatado Edulcorante		
19	Hipograsa Patología Biliopancreática	Leche desnatada Café Infusiones Azúcar ó edulcorante	Galletas 2 x 22 gr. Pan blanco 35 gr.	Jamón cocido 45 gr.
A19	Hipograsa Patología Biliopancreática Sin Azúcares	Leche desnatada Café Infusiones Pieza de Frutas Puré de Frutas Yogur desnatado Edulcorante		
20	Sin Gluten	Leche Café Cacao Infusiones Azúcar ó edulcorante	Días Alternos: - Pan sin gluten 35 gr. - Galletas sin gluten 2 X 22 gr.	Aceite 20 gr. y tomate 30 gr. Mantequilla 2 x 15 gr. y mermelada 25 gr.
A20	Sin Gluten Sin Azúcares	Leche Café Infusiones Pieza de Frutas Puré de Frutas Edulcorante		
21	Inmunodeprimidos	Leche Café Cacao Infusiones Azúcar ó edulcorante	Días Alternos: Galletas maría 2 pack de 22 gr. Magdalenas 60 gr. Pan blanco 35 gr. (para personas con diabetes integral 35 gr.)	Aceite 20 gr. y tomate 30 gr. Mantequilla 15 gr.
A21	Inmunodeprimidos Sin Azúcares	Leche desnatada Café Infusiones Puré de Frutas Yogur pasteurizado natural Edulcorante		

COD. DIETA	NOMBRE	BEBIBLES	SÓLIDOS	UNTABLES
22 24 25 A22 A24 A25	Individualizadas Terapéutica, Alergias y Pediátrica (y opciones Sin Azúcares)	1 bebible (a determinar por dietista)	1 sólido (a determinar por dietista)	1 untable (a determinar por dietista)
23	Preparación para determinación de Catecolaminas y Metanefrinas	Leche Infusiones Azúcar	Pan blanco 35 gr. (para personas con diabetes 35 gr. Blanco)	Aceite 20 gr. Mantequilla 15 gr.
A23	Preparación para determinación de Catecolaminas y Metanefrinas Sin Azúcares	Leche Infusiones Edulcorante		
DIAL	Diálisis	Café Leche Cacao Infusiones Café con leche Azúcar ó edulcorante	Pan blanco 70 gr. Días Alternos: Galletas maría 2 pack de 22 gr. Magdalenas 60 gr.	20 gr. Aceite 2 x 15 gr. mantequilla sin sal con embutido 45 gr. sin sal 2 x 15 gr. mantequilla sin sal y mermelada 25 gr.

NOTAS ACLARATORIAS:

- El aceite siempre será de oliva virgen extra y será servido en envases monodosis.
- Las dietas que incorporen Pan Blanco 70 gr. este será sustituido por Pan Blanco Sin Sal 70 gr. para las dietas Sin Sal. En el resto de dietas Sin Sal el pan no cambiará. En la dietas hiposódicas y controladas en potasio el pan será siempre Sin Sal. El pan tostado disponible que se incorpora en este dietario también es siempre Sin Sal.
- En las dietas hipoproteicas se aporta pan sin sal e hipoproteico así como galletas hipoproteicas. Las dietas controladas en energía o terapéuticas para personas con diabetes aportarán 35 gr. de pan (será integral salvo en la dieta astringente que aportará pan tostado no integral).
- Las dietas trituradas en merienda pueden solicitar en días alternos, papilla de cereales instantáneos, o bien tarrinas de puré de frutas en monodosis, en su caso aptas para personas con diabetes.
- En las dietas individualizadas se podrá solicitar cualquiera de los productos incluidos en el código de dietas.
- En las dietas astringentes se aporta leche fermentada con Lacto Bacillus Casei tipo Actimel en Desayuno y Merienda, pero no leche.
- La sobrasada y el paté incluidos en el menú son ibéricos, lo que implica un bajo contenido en grasas saturadas y aumento de monoinsaturadas, respecto a otros productos del mercado.

- Las dietas para preparación de determinación de catecolaminas no pueden llevar ni cacao, ni vainilla (helados, flanes, yogur sabor o batidos).
- En pacientes con intolerancias o alergias alimentarias se debe solicitar siempre la valoración por la Unidad de Nutrición por Hoja de interconsultas.
- Las dietas trituradas (06A), las dietas trituradas astringentes (06B) y las dietas para pacientes con problemas de deglución (07C), no deben tomar pan tostado, galletas, ni pan de molde, por el riesgo asociado de atragantamiento en la disfagia. No obstante, estos alimentos pueden suministrarse bajo prescripción médica individualizada.



→] 6. Menús de Dietas

→] Menú 1. Almuerzo

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	POTAJE DE GARBANZOS Y ACELGAS	A	MAGRO CON TOMATE CON GUARNICIÓN DE ARROZ CON HAMPÍÑONES	A	PERA (Natural 4ª Gama)	PERA (Natural 4ª Gama)
	B	SOPA DE PICADILLO	B	LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Capensis</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)	B	FLAN DE HUEVO	FLAN DE FRUTAS (C)
00 ECO		POTAJE ECOLÓGICO DE LENTEJAS CON VERDURAS		ESTOFADO ECOLÓGICO DE TERNERA LECHAL		MANZANA ECOLÓGICA	XXXXXXX
01	A	POTAJE DE GARBANZOS Y ACELGAS	A	MAGRO CON TOMATE CON GUARNICIÓN DE ARROZ CON CHAMPIÑONES	A	PERA (Natural 4ª Gama)	PERA (Natural 4ª Gama)
	B	SOPA DE PICADILLO	B	ARROZ A LA CUBANA CON SALCHICHAS DE FRANCFURT	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE POTAJE DE GARBANZOS Y ACELGAS SIN EMBUTIDO	C	XXXXXXX	C	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	POTAJE DE GARBANZOS Y ACELGAS	A	MAGRO CON TOMATE CON GUARNICIÓN DE ARROZ CON CHAMPIÑONES	A	PERA (Natural 4ª Gama)	PERA (Natural 4ª Gama)
	B	SOPA DE PICADILLO	B	LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Capensis</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)	B	FLAN DE HUEVO	FLAN DE FRUTAS (C)
03A		POTAJE DE GARBANZOS Y ACELGAS SIN EMBUTIDO		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Capensis</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)		PERA (Natural 4ª Gama)	PERA (Natural 4ª Gama)
03B		POTAJE DE GARBANZOS Y ACELGAS SIN EMBUTIDO		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Capensis</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)		PERA (Natural 4ª Gama)	PERA (Natural 4ª Gama)
04		POTAJE DE GARBANZOS Y ACELGAS SIN EMBUTIDO		HAMBURGUESA HORTELANA (VEGETAL) CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)		PERA (Natural 4ª Gama)	PERA (Natural 4ª Gama)
05		POTAJE DE GARBANZOS Y ACELGAS		MAGRO CON TOMATE CON GUARNICIÓN DE ARROZ CON CHAMPIÑONES		PERA (Natural 4ª Gama)	PERA (Natural 4ª Gama)
06A		TRITURADO DE POTAJE DE GARBANZOS Y ACELGAS SIN EMBUTIDO		TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
06B		TRITURADO DE PESCADO, PATATAS Y ARROZ		TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
07A		POTAJE DE GARBANZOS Y ACELGAS		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Capensis</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)		FLAN DE HUEVO	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
07B	A	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	A	FILETE DE ROSADA (<i>geniapterus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	C	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
	D	TRITURADO DE VERDURAS	D	CROQUETAS DE POLLO	D	PERA (Natural 4ª Gama)	PERA (Natural 4ª Gama)
07C	A	TRITURADO DE POTAJE DE GARBANZOS Y ACELGAS SIN EMBUTIDO	A	LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Capensis</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)	A	MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
	B	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	B	CROQUETAS DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
08	A	POTITO DE ARROZ BLANCO CON SUPREMAS DE MERLUZA	A	XXXXXXX	A	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	B	TRITURADO DE BUEY CON GUI SANTES	B	XXXXXXX	B	FLAN DE HUEVO	FLAN DE FRUTAS (C)
	C	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	PURÉ DE FRUTAS (C)
	E	TRITURADO DE POTAJE DE GARBANZOS Y ACELGAS SIN EMBUTIDO	E	XXXXXXX	E	PERA (Natural 4ª Gama)	PERA (Natural 4ª Gama)
09A		CALDO		XXXXXXX		UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS	UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS
09B		CALDO TEMPLADO		XXXXXXX		YOGUR	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL Y NATILLAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		CALDO		TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
10B		SOPA DE PICADILLO		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Capensis</i>) A LA PLANCHA		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
11		SOPA DE PICADILLO		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Capensis</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
12		CALDO		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Capensis</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA		PERA (Natural 4ª Gama)	PERA (Natural 4ª Gama)
13		SOPA DE PICADILLO		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Capensis</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)		PERA (Natural 4ª Gama)	PERA (Natural 4ª Gama)
14		POTAJE DE GARBANZOS Y ACELGAS		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Capensis</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA		PERA (Natural 4ª Gama)	PERA (Natural 4ª Gama)
15		SOPA DE PICADILLO		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Capensis</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY COCIDAS		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
16		CALDO		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Capensis</i>) A LA PLANCHA		FLAN DE HUEVO	YOGUR DESNATADO
17		CALDO CON PASTA HIPOPROTEICA SIN SAL		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Capensis</i>) A LA PLANCHA (50 gr.) SIN SAL CON GUARNICIÓN DE ARROZ CON CHAMPIÑONES SIN SAL Y CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS) SIN SAL		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
18		SOPA DE PICADILLO SIN HUEVO SIN SAL		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Capensis</i>) A LA PLANCHA SIN SAL CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS) SIN SAL		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
19		SOPA DE PICADILLO SIN HUEVO		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Capensis</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)		PERA (Natural 4ª Gama)	PERA (Natural 4ª Gama)
20		POTAJE DE GARBANZOS Y ACELGAS SIN EMBUTIDO		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Capensis</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)		PERA (Natural 4ª Gama)	PERA (Natural 4ª Gama)
21		POTAJE DE GARBANZOS Y ACELGAS		MAGRO CON TOMATE CON GUARNICIÓN DE ARROZ CON CHAMPIÑONES		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		SOPA DE PICADILLO		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Capensis</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)		PERA (Natural 4ª Gama)	PERA (Natural 4ª Gama)
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.

→] Menú 1. Cena

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	EMBLANCO DE PESCADO	A	FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	SOPA DE AVE CON FIDEOS	B	POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS	B	PIÑA EN SU JUGO	PIÑA EN SU JUGO
00 ECO		CREMA ECOLÓGICA DE VERDURAS		TORTILLA ECOLÓGICA DE PATATAS		YOGUR ECOLÓGICO	XXXXXXX
01	A	EMBLANCO DE PESCADO	A	FILETE DE ROSADA (<i>geniapterus blacodes</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL VAPOR	A	PIÑA EN SU JUGO	PIÑA EN SU JUGO
	B	SOPA DE AVE CON FIDEOS	B	POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE EMBLANCO DE PESCADO	C	XXXXXXX	C	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	EMBLANCO DE PESCADO	A	FILETE DE ROSADA (<i>geniapterus blacodes</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	SOPA DE AVE CON FIDEOS	B	POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS	B	PIÑA EN SU JUGO	PIÑA EN SU JUGO
03A		EMBLANCO DE PESCADO		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS		PIÑA EN SU JUGO	PIÑA EN SU JUGO
03B		EMBLANCO DE PESCADO		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS		PIÑA EN SU JUGO	PIÑA EN SU JUGO
04		CALDO VEGETAL CON FIDEOS		PIZZA VEGETAL CON ENSALADA VEGETARIANA		PIÑA EN SU JUGO	PIÑA EN SU JUGO
05		EMBLANCO DE PESCADO		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS		PIÑA EN SU JUGO	PIÑA EN SU JUGO
06A		TRITURADO DE EMBLANCO DE PESCADO		TRITURADO DE HUEVO A LO PROVENZAL		YOGUR	YOGUR DESNATADO
06B		TRITURADO DE PATATAS, ZANAHORIAS Y ARROZ		TRITURADO DE JAMÓN, PATATAS Y ARROZ		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
07A		EMBLANCO DE PESCADO		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
07B	A	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	A	FILETE DE ROSADA (<i>genipectus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	TRITURADO DE EMBLANCO DE PESCADO	B	TORTILLA DE PATATAS	B	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
	C	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	TRITURADO DE HUEVO A LO PROVENZAL	D	CROQUETAS DE POLLO	D	PIÑA EN SU JUGO	PIÑA EN SU JUGO
07C	A	TRITURADO DE EMBLANCO DE PESCADO	A	POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS	A	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
	B	TRITURADO DE HUEVO A LO PROVENZAL	B	FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA	B	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
08	A	POTITO DE VERDURITAS CON POLLO Y TERNERA	A	XXXXXXX	A	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	B	TRITURADO DE EMBLANCO DE PESCADO	B	XXXXXXX	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
	D	TRITURADO DE HUEVO A LO PROVENZAL	D	XXXXXXX	D	PETIT SUISSE (1 ud.)	CUAJADA
	E	POTITO DE VERDURAS DE LA HUERTA	E	XXXXXXX	E	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
09A		CALDO		XXXXXXX		UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS	UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS
09B		LECHE FRÍA (NO EN POLVO)		XXXXXXX		YOGUR	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL Y PETIT SUISSE (1 ud.)		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		CALDO		TRITURADO DE EMBLANCO DE PESCADO		PIÑA EN SU JUGO	PIÑA EN SU JUGO
10B		SOPA DE AVE CON FIDEOS		PECHUGA DE POLLO PLANCHA		PIÑA EN SU JUGO	PIÑA EN SU JUGO
11		EMBLANCO DE PESCADO		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS		PIÑA EN SU JUGO	PIÑA EN SU JUGO
12		CALDO		POLLO ASADO CON ENSALADA VARIADA		PIÑA EN SU JUGO	PIÑA EN SU JUGO
13		SOPA DE AVE CON FIDEOS		POLLO ASADO CON ENSALADA VARIADA		PIÑA EN SU JUGO	PIÑA EN SU JUGO

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
14		EMBLANCO DE PESCADO		POLLO ASADO CON ENSALADA VARIADA Y CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS		PIÑA EN SU JUGO	PIÑA EN SU JUGO
15		SOPA DE AVE CON FIDEOS		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS		DULCE DE MEMBRILLO	PURÉ DE MANZANA (C)
16		CALDO		POLLO ASADO		YOGUR	YOGUR DESNATADO
17		SOPA DE AVE CON FIDEOS HIPOPROTEICOS SIN SAL		POLLO ASADO (50 gr.) SIN SAL CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS SIN SAL		PIÑA EN SU JUGO	PIÑA EN SU JUGO
18		SOPA DE AVE CON FIDEOS SIN SAL		POLLO ASADO SIN SAL CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS SIN SAL		PIÑA EN SU JUGO	PIÑA EN SU JUGO
19		EMBLANCO DE PESCADO		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS		PIÑA EN SU JUGO	PIÑA EN SU JUGO
20		EMBLANCO DE PESCADO		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO
21		EMBLANCO DE PESCADO		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS		PIÑA EN SU JUGO	PIÑA EN SU JUGO
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		SOPA DE AVE CON FIDEOS		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS		YOGUR NATURAL	YOGUR DESNATADO NATURAL
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.

→] Menú 2. Almuerzo

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	CAZUELA DE PATATAS, ZANAHORIAS Y CARNE	A	CHULETA DE CERDO A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PISTO MANCHEGO	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
	B	SOPA DE PESCADO	B	BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y ZANAHORIAS REHOGADAS	B	ARROZ CON LECHE	CUAJADA
00 ECO		POTAJE ECOLÓGICO DE LENTEJAS CON VERDURAS		ESTOFADO ECOLÓGICO DE TERNERA LECHAL		MANZANA ECOLÓGICA	XXXXXXX
01	A	CAZUELA DE PATATAS, ZANAHORIAS Y CARNE	A	BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y ZANAHORIAS REHOGADAS	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
	B	SOPA DE PESCADO	B	ANILLAS DE CALAMARES FRITAS CON ENSALADA	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE CAZUELA DE PATATAS, ZANAH. Y CARNE	C	XXXXXXX	C	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	CAZUELA DE PATATAS, ZANAHORIAS Y CARNE	A	CHULETA DE CERDO A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS PANADERAS	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
	B	SOPA DE PESCADO	B	BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y ZANAHORIAS REHOGADAS	B	ARROZ CON LECHE	FLAN DE FRUTAS (C)
03A		CAZUELA DE PATATAS Y ALCACHOFAS		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y ZANAHORIAS REHOGADAS		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
03B		CAZUELA DE PATATAS Y ALCACHOFAS		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y ZANAHORIAS REHOGADAS		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
04		CAZUELA DE PATATAS Y ALCACHOFAS		ENSALADA DE PASTA CON GUARNICIÓN DE PISTO MANCHEGO		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
05		CAZUELA DE PATATAS, ZANAHORIAS Y CARNE		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES REHOGADAS Y CON ENSALADA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
06A		TRITURADO DE CAZUELA DE PATATAS, ZANAHORIAS Y CARNE		TRITURADO DE JAMÓN CON VERDURAS		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
06B		TRITURADO DE JAMÓN, PATATAS Y ZANAHORIAS		TRITURADO DE PESCADO, PATATAS Y ARROZ		PURÉ DE MANZANA (C)	PURÉ DE MANZANA (C)
07A		CAZUELA DE PATATAS, ZANAHORIAS Y CARNE		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y ZANAHORIAS REHOGADAS		ARROZ CON LECHE	PURÉ DE FRUTAS (C)
07B	A	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	A	FILETE DE ROSADA (<i>geniapterus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
	C	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	PETIT SUISSE (1 ud.)	CUAJADA
	D	TRITURADO DE JAMÓN CON VERDURAS	D	CROQUETAS DE POLLO	D	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
07C	A	TRITURADO DE CAZUELA DE PATATAS, ZANAHORIAS Y CARNE	A	BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y ZANAHORIAS REHOGADAS	A	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	B	TRITURADO DE JAMÓN CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA	B	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
08	A	TRITURADO DE CAZUELA DE PATATAS, ZANAHORIAS Y CARNE	A	XXXXXXX	A	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	B	POTITO DE ARROZ BLANCO CON SUPREMAS DE MERLUZA	B	XXXXXXX	B	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	C	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	D	XXXXXXX	D	PETIT SUISSE (1 ud.)	CUAJADA
	E	TRITURADO DE JAMÓN CON VERDURAS	E	XXXXXXX	E	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
09A		CALDO		XXXXXXX		UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS	UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS
09B		CALDO TEMPLADO		XXXXXXX		YOGUR	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL CON NATILLAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		CALDO		TRITURADO DE CAZUELA DE PATATAS, ZANAHORIAS Y CARNE		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
10B		CALDO		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
11		CAZUELA DE PATATAS Y ALCACHOFAS		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y ZANAHORIAS REHOG.		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
12		CALDO		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES REHOGADAS		FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
13		SOPA DE PESCADO		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y ZANAHORIAS REHOG.		FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
14		CAZUELA DE PATATAS Y ALCACHOFAS		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y ZANAHORIAS REHOG.		FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
15		CALDO		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY COCIDAS		MANZANA	MANZANA
16		CALDO		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA		ARROZ CON LECHE	CUAJADA
17		CAZUELA DE PATATAS Y ALCACHOFAS SIN SAL		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) 50 gr. A LA PLANCHA SIN SAL CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y ZANAHORIAS REHOGADAS SIN SAL		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
18		CAZUELA DE PATATAS Y ALCACHOFAS SIN SAL		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA SIN SAL CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y ZANAHORIAS REHOGADAS SIN SAL		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
19		CAZUELA DE PATATAS Y ALCACHOFAS		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y ZANAHORIAS REHOG.		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
20		CAZUELA DE PATATAS, ZANAHORIAS Y CARNE		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y ZANAHORIAS REHOG.		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
21		CAZUELA DE PATATAS, ZANAHORIAS Y CARNE		CHULETA DE CERDO A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PISTO MANCHEGO		ARROZ CON LECHE	YOGUR PASTEURIZADO NATURAL
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		CALDO		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA DE LECHUGA		MANZANA	MANZANA
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.

→] Menú 2. Cena

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	CREMA DE CALABACÍN	A	CROQUETAS DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PANADERAS	A	PERA EN ALMÍBAR	YOGUR DESNATADO
	B	SOPA DE AVE CON ESTRELLAS	B	CINTA DE LOMO BRASEADA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA	B	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
00 ECO		CREMA ECOLÓGICA DE VERDURAS		TORTILLA ECOLÓGICA DE PATATAS		YOGUR ECOLÓGICO	XXXXXXX
01	A	CREMA DE CALABACÍN	A	TORTILLA DE JAMON COCIDO	A	PERA EN ALMÍBAR	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
	B	SOPA DE AVE CON ESTRELLAS	B	CROQUETAS DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PANADERAS	B	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	C	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	CREMA DE CALABACÍN	A	CROQUETAS DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PANADERAS	A	PERA EN ALMÍBAR	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
	B	SOPA DE AVE CON ESTRELLAS	B	CINTA DE LOMO BRASEADA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA	B	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
03A		CREMA DE CALABACÍN		PECHUGA DE POLLO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		PERA EN ALMÍBAR	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
03B		CREMA DE CALABACÍN		CROQUETAS DE BACALAO CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		PERA EN ALMÍBAR	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
04		CREMA DE CALABACÍN		EMPANADA DE PICADILLO VEGETAL CON ENSALADA VARIADA		PERA EN ALMÍBAR	FLAN DE FRUTAS (C)
05		CREMA DE CALABACÍN		CINTA DE LOMO BRASEADA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA Y CON ENSALADA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
06A		CREMA DE CALABACÍN		TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO
06B		TRITURADO DE PESCADO, ZANAHORIAS Y ARROZ		TRITURADO DE JAMÓN, PATATAS Y ARROZ		DULCE DE MEMBRILLO	YOGUR DESNATADO
07A		CREMA DE CALABACÍN		CROQUETAS DE POLLO (*) CON GUARNICIÓN DE PATATAS PANADERAS		PERA EN ALMÍBAR	YOGUR DESNATADO

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
07B	A	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	A	FILETE DE ROSADA (<i>genipectus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	C	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
	D	CREMA DE CALABACÍN	D	CROQUETAS DE POLLO	D	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
07C	A	CREMA DE CALABACÍN	A	JAMÓN COCIDO CON QUESO FRESCO (BLANCO) Y CON ENSALADA	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	B	EMPANADA DE PICADILLO VEGETAL	B	PLATANO	FLAN DE FRUTAS (C)
08	A	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	A	XXXXXXX	A	PETIT SUISSE (1 ud.)	CUAJADA
	B	POTITO DE ARROZ CON POLLO	B	XXXXXXX	B	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	C	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	POTITO DE VERDURAS CON MERLUZA	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
	E	CREMA DE CALABACÍN	E	XXXXXXX	E	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
09A		CALDO		XXXXXXX		UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS	UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS
09B		LECHE FRÍA (NO EN POLVO)		XXXXXXX		YOGUR	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL Y PETIT SUISSE (1 ud.)		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		CALDO		TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS		PERA EN ALMÍBAR	PURÉ DE FRUTAS (C)
10B		SOPA DE AVE CON ESTRELLAS		CINTA DE LOMO BRASEADA		PERA EN ALMÍBAR	PURÉ DE FRUTAS (C)
11		CREMA DE CALABACÍN		CINTA DE LOMO BRASEADA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		PERA EN ALMÍBAR	PURÉ DE FRUTAS (C)
12		CALDO		CINTA DE LOMO BRASEADA CON ENSALADA		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
13		CREMA DE CALABACÍN		CINTA DE LOMO BRASEADA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
14		CREMA DE CALABACÍN		CINTA DE LOMO BRASEADA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
15		SOPA DE AVE CON ESTRELLAS		CINTA DE LOMO BRASEADA CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		PLATANO	PURÉ DE MANZANA (C)
16		CALDO		TORTILLA DE JAMON COCIDO		YOGUR	YOGUR DESNATADO
17		SOPA DE AVE CON ESTRELLAS HIPOPROTEICAS SIN SAL		CINTA DE LOMO BRASEADA (50gr.) SIN SAL CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO SIN SAL		PERA EN ALMÍBAR	FLAN DE FRUTAS (C)
18		CREMA DE CALABACÍN SIN SAL		CINTA DE LOMO BRASEADA SIN SAL CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO SIN SAL		PERA EN ALMÍBAR	YOGUR DESNATADO
19		CREMA DE CALABACÍN		CINTA DE LOMO BRASEADA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		PERA EN ALMÍBAR	FLAN DE FRUTAS (C)
20		CREMA DE CALABACÍN		LOMO DE CERDO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		PLATANO	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
21		CREMA DE CALABACÍN		CROQUETAS DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PANADERAS		PERA EN ALMÍBAR	YOGUR PASTEURIZADO NATURAL
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		SOPA DE AVE CON ESTRELLAS		LOMO DE CERDO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		PERA EN ALMÍBAR	PERA
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.

→] Menú 3. Almuerzo

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	POTAJE DE JUDÍAS BLANCAS	A	FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ARROZ REHOGADO	A	MACEDONIA DE FRUTAS (Natural 4ª GAMA)	MACEDONIA DE FRUTAS (Natural 4ª GAMA)
	B	SOPA DE VERDURAS	B	POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE PATATAS SALT. CON ZANAH. BABY	B	NATILLAS DE CHOCOLATE	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR
00 ECO		POTAJE ECOLÓGICO DE LENTEJAS CON VERDURAS		ESTOFADO ECOLÓGICO DE TERNERA LECHAL		MANZANA ECOLÓGICA	XXXXXXX
01	A	POTAJE DE JUDÍAS BLANCAS	A	FILETE DE ROSADA (<i>genipterus blacodes</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ARROZ REHOGADO	A	MACEDONIA DE FRUTAS (Natural 4ª GAMA)	MACEDONIA DE FRUTAS (Natural 4ª GAMA)
	B	SOPA DE VERDURAS	B	POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE PATATAS SALT. CON ZANAH. BABY	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE JUDÍAS BLANCAS SIN CARNE NI CHORIZO	C	XXXXXXX	C	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	POTAJE DE JUDÍAS BLANCAS	A	FILETE DE ROSADA (<i>genipterus blacodes</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ARROZ REHOGADO	A	MACEDONIA DE FRUTAS (Natural 4ª GAMA)	MACEDONIA DE FRUTAS (Natural 4ª GAMA)
	B	SOPA DE VERDURAS	B	POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE PATATAS SALT. CON ZANAH. BABY	B	NATILLAS DE CHOCOLATE	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR
03A		POTAJE DE JUDÍAS BLANCAS SIN CARNE NI CHORIZO		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ARROZ REHOGADO		MACEDONIA DE FRUTAS (Natural 4ª GAMA)	MACEDONIA DE FRUTAS (Natural 4ª GAMA)
03B		POTAJE DE JUDÍAS BLANCAS SIN CARNE NI CHORIZO		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ARROZ REHOGADO		MACEDONIA DE FRUTAS (Natural 4ª GAMA)	MACEDONIA DE FRUTAS (Natural 4ª GAMA)
04		POTAJE DE JUDÍAS BLANCAS SIN CARNE NI CHORIZO		PINCHO VEGETARIANO CON GUARNICIÓN DE ARROZ REHOGADO Y CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)		MACEDONIA DE FRUTAS (Natural 4ª GAMA)	MACEDONIA DE FRUTAS (Natural 4ª GAMA)
05		POTAJE DE JUDÍAS BLANCAS		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA		MACEDONIA DE FRUTAS (Natural 4ª GAMA)	MACEDONIA DE FRUTAS (Natural 4ª GAMA)

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
06A		TRITURADO DE JUDÍAS BLANCAS SIN CARNE NI CHORIZO		TRITURADO DE POLLO AL CURRY		FLAN DE FRUTAS (C)	FLAN DE FRUTAS (C)
06B		TRITURADO DE PATATAS, ZANAHORIAS Y ARROZ		TRITURADO DE POLLO, PATATAS Y ARROZ		PURÉ DE MANZANA (C)	PURÉ DE MANZANA (C)
07A		POTAJE DE JUDÍAS BLANCAS		POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE PATATAS SALT. CON ZANAH. BABY		NATILLAS DE CHOCOLATE	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR
07B	A	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	A	FILETE DE ROSADA (<i>genipterus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	C	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
	D	TRITURADO DE JUDÍAS BLANCAS SIN CARNE NI CHORIZO	D	CROQUETAS DE POLLO	D	MACEDONIA DE FRUTAS (Natural 4ª GAMA)	MACEDONIA DE FRUTAS (Natural 4ª GAMA)
07C	A	TRITURADO DE JUDÍAS BLANCAS SIN CARNE NI CHORIZO	A	POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE PATATAS SALT. CON ZANAH. BABY	A	NATILLAS DE CHOCOLATE	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR
	B	TRITURADO DE POLLO AL CURRY	B	FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA	B	FLAN DE FRUTAS (C)	FLAN DE FRUTAS (C)
08	A	TRITURADO DE POLLO AL CURRY	A	XXXXXXX	A	FLAN DE FRUTAS (C)	FLAN DE FRUTAS (C)
	B	POTITO DE ZANAHORIAS BABY CON TERNERA	B	XXXXXXX	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	PETIT SUISSE (1 ud.)	CUAJADA
	D	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	PURÉ DE FRUTAS (C)
	E	TRITURADO DE JUDÍAS BLANCAS SIN CARNE NI CHORIZO	E	XXXXXXX	E	MACEDONIA DE FRUTAS (Natural 4ª GAMA)	MACEDONIA DE FRUTAS (Natural 4ª GAMA)
09A		CALDO		XXXXXXX		UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS	UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS
09B		CALDO TEMPLADO		XXXXXXX		YOGUR	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL CON NATILLAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		CALDO		TRITURADO DE POLLO AL CURRY		FLAN DE FRUTAS (C)	FLAN DE FRUTAS (C)

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
10B		SOPA DE VERDURAS		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA		YOGUR	YOGUR DESNATADO
11		SOPA DE VERDURAS		POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE ARROZ REHOGADO		FLAN DE FRUTAS (C)	FLAN DE FRUTAS (C)
12		SOPA DE VERDURAS		POLLO RELLENO CON ENSALADA		MACEDONIA DE FRUTAS (Nat. 4ª GAMA)	MACEDONIA DE FRUTAS (Nat. 4ª GAMA)
13		SOPA DE VERDURAS		POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)		MACEDONIA DE FRUTAS (Nat. 4ª GAMA)	MACEDONIA DE FRUTAS (Nat. 4ª GAMA)
14		POTAJE DE JUDÍAS BLANCAS SIN CARNE NI CHORIZO		POLLO RELLENO CON ENSALADA		MACEDONIA DE FRUTAS (Nat. 4ª GAMA)	MACEDONIA DE FRUTAS (Nat. 4ª GAMA)
15		CALDO		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ARROZ REHOGADO		MANZANA	MANZANA
16		CALDO		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA		YOGUR	CUAJADA
17		POTAJE DE JUDÍAS BLANCAS SIN CARNE NI CHORIZO SIN SAL		POLLO RELLENO (50 gr.) SIN SAL CON GUARNICIÓN DE PATATAS SALT. CON ZANAH. BABY SIN SAL		MACEDONIA DE FRUTAS (Natural 4ª GAMA)	MACEDONIA DE FRUTAS (Natural 4ª GAMA)
18		POTAJE DE JUDÍAS BLANCAS SIN CARNE NI CHORIZO SIN SAL		POLLO RELLENO SIN SAL CON ENSALADA SIN SAL		MACEDONIA DE FRUTAS (Nat. 4ª GAMA)	MACEDONIA DE FRUTAS (Nat. 4ª GAMA)
19		SOPA DE VERDURAS		POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE PATATAS SALT. CON ZANAH. BABY		MACEDONIA DE FRUTAS (Nat. 4ª GAMA)	MACEDONIA DE FRUTAS (Nat. 4ª GAMA)
20		POTAJE DE JUDÍAS BLANCAS SIN CARNE NI CHORIZO		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ARROZ REHOGADO		MACEDONIA DE FRUTAS (Nat. 4ª GAMA)	MACEDONIA DE FRUTAS (Nat. 4ª GAMA)
21		POTAJE DE JUDÍAS BLANCAS		POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE PATATAS SALT. CON ZANAH. BABY		FLAN DE FRUTAS (C)	FLAN DE FRUTAS (C)
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		SOPA DE VERDURAS		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ARROZ COCIDO		MANZANA	MANZANA
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.

→] Menú 3. Cena

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	CREMA DE ESPÁRRAGOS	A	PECHUGA DE POLLO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES REHOGADAS	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	SOPA DE AVE CON ARROZ	B	TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA	B	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
00 ECO		CREMA ECOLÓGICA DE VERDURAS		TORTILLA ECOLÓGICA DE PATATAS		YOGUR ECOLÓGICO	XXXXXXX
01	A	CREMA DE ESPÁRRAGOS	A	HAMBURGUESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
	B	SOPA DE AVE CON ARROZ	B	TORTILLA DE PATATAS	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE MERLUZA	C	XXXXXXX	C	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	CREMA DE ESPÁRRAGOS	A	PECHUGA DE POLLO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES REHOGADAS	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	SOPA DE AVE CON ARROZ	B	TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA	B	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
03A		CREMA DE ESPÁRRAGOS		TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA		YOGUR	YOGUR DESNATADO
03B		CREMA DE ESPÁRRAGOS		TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA		YOGUR	YOGUR DESNATADO
04		CREMA DE ESPÁRRAGOS		JUDÍAS VERDES ALIÑADAS CON PATATAS COCIDAS Y ENSALADA VEGETARIANA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
05		CREMA DE ESPÁRRAGOS		TORTILLA DE JUDÍAS VERDES CON ENSALADA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
06A		CREMA DE ESPÁRRAGOS		TRITURADO DE MERLUZA		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
06B		TRITURADO DE POLLO Y ARROZ		TRITURADO DE PESCADO, PATATAS Y ZANAHORIAS		DULCE DE MEMBRILLO	YOGUR DESNATADO

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
07A		CREMA DE ESPÁRRAGOS		TORTILLA DE PATATAS CON QUESO FRESCO (BLANCO)		YOGUR	YOGUR DESNATADO
07B	A	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	A	FILETE DE ROSADA (<i>genipectus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	C	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
	D	CREMA DE ESPÁRRAGOS	D	CROQUETAS DE POLLO	D	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
07C	A	CREMA DE ESPÁRRAGOS	A	TORTILLA DE PATATAS CON QUESO FRESCO (BLANCO)	A	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	B	TRITURADO DE MERLUZA	B	HAMBURGUESA DE POLLO (*) CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO	B	DULCE DE MEMBRILLO	FLAN DE FRUTAS (C)
08	A	TRITURADO DE MERLUZA	A	XXXXXXX	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
	B	POTITO DE ARROZ CON POLLO	B	XXXXXXX	B	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	C	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	POTITO DE VERDURAS CON MERLUZA	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
	E	CREMA DE ESPÁRRAGOS	E	XXXXXXX	E	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
09A		CALDO		XXXXXXX		UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS	UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS
09B		LECHE FRÍA (NO EN POLVO)		XXXXXXX		YOGUR	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL Y PETIT SUISSE (1 ud.)		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		CREMA DE ESPÁRRAGOS		TRITURADO DE MERLUZA		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
10B		CREMA DE ESPÁRRAGOS		PECHUGA DE POLLO PLANCHA		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
11		CREMA DE ESPÁRRAGOS		TORTILLA DE JAMON COCIDO		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
12		CREMA DE ESPÁRRAGOS		PECHUGA DE POLLO PLANCHA CON ENSALADA		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
13		CREMA DE ESPÁRRAGOS		TORTILLA DE JAMON COCIDO CON ENSALADA		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
14		CREMA DE ESPÁRRAGOS		TORTILLA DE JAMON COCIDO CON ENSALADA		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
15		SOPA DE AVE CON ARROZ		TORTILLA DE JAMON COCIDO		DULCE DE MEMBRILLO	PURÉ DE MANZANA (C)
16		CALDO		PECHUGA DE POLLO PLANCHA		FLAN (DE VAINILLA)	YOGUR DESNATADO
17		CREMA DE ESPÁRRAGOS SIN SAL		PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA (50gr.) SIN SAL CON GUARNICIÓN DE PATATAS COCIDAS SIN SAL Y CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES REHOGADAS SIN SAL		DULCE DE MEMBRILLO	PURÉ DE FRUTAS (C)
18		SOPA DE AVE CON ARROZ SIN SAL		TORTILLA DE JAMON COCIDO SIN SAL CON ENSALADA SIN SAL		YOGUR	YOGUR DESNATADO
19		CREMA DE ESPÁRRAGOS		PECHUGA DE POLLO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES REHOGADAS		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
20		SOPA DE AVE CON ARROZ		TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA		YOGUR	YOGUR DESNATADO
21		CREMA DE ESPÁRRAGOS		TORTILLA DE JAMON COCIDO		YOGUR PASTEURIZADO	YOGUR PASTEURIZADO NATURAL
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		SOPA DE AVE CON ARROZ		TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA DE LECHUGA		YOGUR NATURAL	YOGUR DESNATADO NATURAL
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.

→] Menú 4. Almuerzo

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	MACARRONES BOLOÑESA	A	MILANESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
	B	SOPA DE PICADILLO	B	PESCADO (<i>Pollachius virens</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)	B	ARROZ CON LECHE	CUAJADA
00 ECO		POTAJE ECOLÓGICO DE LENTEJAS CON VERDURAS		ESTOFADO ECOLÓGICO DE TERNERA LECHAL		MANZANA ECOLÓGICA	XXXXXXX
01	A	MACARRONES BOLOÑESA	A	MILANESA DE POLLO CON ENSALADA	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
	B	SOPA DE PICADILLO	B	PESCADO (<i>Pollachius virens</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS	C	SALCHICHAS ENCEBOLLADAS CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	MACARRONES BOLOÑESA	A	MILANESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
	B	SOPA DE PICADILLO	B	PESCADO (<i>Pollachius virens</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)	B	ARROZ CON LECHE	FLAN DE FRUTAS (C)
03A		MACARRONES CON TOMATE		MILANESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
03B		MACARRONES CON TOMATE		PESCADO (<i>Pollachius virens</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
04		MACARRONES CON TOMATE		HAMBURGUESA HORTELANA (VEGETAL) CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS Y CON ENSALADA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
05		MACARRONES BOLOÑESA		MILANESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS Y CON ENSALADA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
06A		TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS		TRITURADO DE BUEY CON GUISANTES		COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
06B		TRITURADO DE PATATAS, ZANAHORIAS Y ARROZ		TRITURADO DE POLLO, PATATAS Y ARROZ		COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
07A		MACARRONES BOLOÑESA		SALCHICHAS ENCEBOLLADAS CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS		COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
							AZUCAR
07B	A	TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS	A	FILETE DE ROSADA (<i>geniapterus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	C	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
	D	TRITURADO DE BUEY CON GUISANTES	D	CROQUETAS DE POLLO	D	COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
07C	A	MACARRONES CON TOMATE	A	SALCHICHAS ENCEBOLLADAS CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	A	COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
	B	TRITURADO DE BUEY CON GUISANTES	B	PESCADO (<i>Pollachius virens</i>) AL HORNO CON ENSALADA	B	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
08	A	TRITURADO DE BUEY CON GUISANTES	A	XXXXXXX	A	COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
	B	POTITO DE VERDURITAS CON POLLO Y TERNERA	B	XXXXXXX	B	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	C	TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	D	XXXXXXX	D	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	E	POTITO DE ARROZ BLANCO CON SUPREMAS DE MERLUZA	E	XXXXXXX	E	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
09A		CALDO		XXXXXXX		UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS	UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS
09B		CALDO TEMPLADO		XXXXXXX		YOGURT LIQUIDO	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL Y NATILLAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		CALDO		TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS		COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
10B		SOPA DE PICADILLO		PESCADO (<i>Pollachius virens</i>) AL HORNO		COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
11		SOPA DE PICADILLO		PECHUGA DE POLLO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)		COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
12		SOPA DE PICADILLO		PESCADO (<i>Pollachius virens</i>) AL HORNO CON ENSALADA		COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
13		SOPA DE PICADILLO		PECHUGA DE POLLO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS		COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
14		MACARRONES BOLOÑESA		PECHUGA DE POLLO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS		COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
15		SOPA DE PICADILLO		PECHUGA DE POLLO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS COCIDAS		PLATANO	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
16		CALDO		PESCADO (<i>Pollachius virens</i>) AL HORNO		NATILLAS	CUAJADA
17		MACARRONES HIPOPROTEICOS CON TOMATE SIN SAL		PESCADO (<i>Pollachius virens</i>) AL HORNO (50 gr.) SIN SAL CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS) SIN SAL Y CON ENSALADA SIN SAL		COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
18		SOPA DE PICADILLO SIN HUEVO SIN SAL		PECHUGA DE POLLO PLANCHA SIN SAL CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS SIN SAL		COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
19		SOPA DE PICADILLO SIN HUEVO		PESCADO (<i>Pollachius virens</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS		COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
20		MACARRONES BOLOÑESA SIN GLUTEN		PECHUGA DE POLLO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS		COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
21		MACARRONES BOLOÑESA		MILANESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS		COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		SOPA DE PICADILLO		PECHUGA DE POLLO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)		PERA	PERA
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.

→] Menú 4. Cena

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	CREMA DE PUERROS	A	TORTILLA DE JUDÍAS VERDES	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	SOPA DE AVE CON BOLITAS	B	LOMO DE CERDO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y PAPAS REHOGADAS	B	MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	FLAN DE FRUTAS (C)
00 ECO		CREMA ECOLÓGICA DE VERDURAS		TORTILLA ECOLÓGICA DE PATATAS		YOGUR ECOLÓGICO	XXXXXXX
01	A	CREMA DE PUERROS	A	CROQUETAS DE BACALAO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y PAPAS REHOGADAS	A	MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	FLAN DE FRUTAS (C)
	B	SOPA DE AVE CON BOLITAS	B	TORTILLA DE JUDÍAS VERDES	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE POLLO CON PASTA Y CHAMPIÑONES	C	LOMO DE CERDO PLANCHA	C	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
02	A	CREMA DE PUERROS	A	TORTILLA DE JUDÍAS VERDES	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	SOPA DE AVE CON BOLITAS	B	LOMO DE CERDO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y PAPAS REHOGADAS	B	MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	PURÉ DE FRUTAS (C)
03A		CREMA DE PUERROS		TORTILLA DE JUDÍAS VERDES		YOGUR	YOGUR DESNATADO
03B		CREMA DE PUERROS		TORTILLA DE JUDÍAS VERDES		YOGUR	YOGUR DESNATADO
04		CREMA DE PUERROS		PIZZA VEGETAL CON ENSALADA VEGETARIANA		MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
05		CREMA DE PUERROS		LOMO DE CERDO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y PAPAS REHOGADAS		MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
06A		CREMA DE PUERROS		TRITURADO DE POLLO CON PASTA Y CHAMPIÑONES		YOGUR	YOGUR DESNATADO
06B		TRITURADO DE PESCADO, PATATAS, ZANAHORIAS Y ARROZ		TRITURADO DE JAMÓN, PATATAS Y ARROZ		PURÉ DE MANZANA (C)	PURÉ DE MANZANA (C)

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
07A		CREMA DE PUERROS		CROQUETAS DE BACALAO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y PAPAS REHOGADAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO
07B	A	TRITURADO DE POLLO CON PASTA Y CHAMPIÑONES	A	FILETE DE ROSADA (<i>genipectus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	FLAN DE FRUTAS (C)
	B	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	CREMA DE PUERROS	D	CROQUETAS DE POLLO	D	NATILLAS	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
07C	A	CREMA DE PUERROS	A	CROQUETAS DE BACALAO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y PAPAS REHOGADAS	A	MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	FLAN DE FRUTAS (C)
	B	TRITURADO DE POLLO CON PASTA Y CHAMPIÑONES	B	TORTILLA DE JUDÍAS VERDES	B	PETIT SUISSE (1 ud.)	YOGUR DESNATADO
08	A	TRITURADO DE POLLO CON PASTA Y CHAMPIÑONES	A	XXXXXXX	A	MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	PURÉ DE FRUTAS (C)
	B	POTITO DE VERDURAS CON MERLUZA	B	XXXXXXX	B	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	C	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	POTITO DE ARROZ CON POLLO	D	XXXXXXX	D	PETIT SUISSE (1 ud.)	FLAN DE FRUTAS (C)
	E	CREMA DE PUERROS	E	XXXXXXX	E	NATILLAS	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
09A		CALDO		XXXXXXX		UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS	UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS
09B		LECHE FRÍA (NO EN POLVO)		XXXXXXX		YOGUR	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL CON PETIT SUISSE (1 ud.)		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		SOPA DE AVE CON BOLITAS		TRITURADO DE POLLO CON PASTA Y CHAMPIÑONES		MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	PURÉ DE FRUTAS (C)
10B		SOPA DE AVE CON BOLITAS		LOMO DE CERDO PLANCHA		MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	FLAN DE FRUTAS (C)

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
11		CREMA DE PUERROS		LOMO DE CERDO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y PAPAS REHOGADAS		MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	FLAN DE FRUTAS (C)
12		CALDO		LOMO DE CERDO PLANCHA CON ENSALADA		FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
13		SOPA DE AVE CON BOLITAS		LOMO DE CERDO PLANCHA CON ENSALADA		FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
14		CREMA DE PUERROS		LOMO DE CERDO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y PAPAS REHOGADAS		FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
15		SOPA DE AVE CON BOLITAS		LOMO DE CERDO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS COCIDAS		PURÉ DE MANZANA (C)	PURÉ DE MANZANA (C)
16		CALDO		LOMO DE CERDO PLANCHA		YOGURT LIQUIDO	YOGUR DESNATADO
17		CREMA DE PUERROS SIN SAL		LOMO A LA PLANCHA (50 gr.) SIN SAL CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y PAPAS REHOGADAS SIN SAL		MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
18		CREMA DE PUERROS SIN SAL		LOMO DE CERDO PLANCHA SIN SAL CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y PAPAS REHOGADAS SIN SAL		MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	YOGUR DESNATADO
19		CREMA DE PUERROS		LOMO DE CERDO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y PAPAS REHOGADAS		MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	YOGUR DESNATADO
20		CREMA DE PUERROS		LOMO DE CERDO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y PAPAS REHOGADAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO
21		CREMA DE PUERROS		LOMO DE CERDO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y PAPAS REHOGADAS		MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	FLAN DE FRUTAS (C)
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		SOPA DE AVE CON BOLITAS		LOMO DE CERDO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS SALTEADAS CON CHAMP.		YOGUR NATURAL	YOGUR DESNATADO NATURAL
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.

→] Menú 5. Almuerzo

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	COLES MALAGUEÑAS	A	ALBÓNDIGAS EN SALSA CON GUARNICIÓN DE ARROZ REHOGADO	A	PIÑA (Natural 4ª Gama)	PIÑA (Natural 4ª Gama)
	B	SOPA DE AVE CON ARROZ	B	ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL VAPOR	B	FLAN (DE VAINILLA)	FLAN DE FRUTAS (C)
00 ECO		POTAJE ECOLÓGICO DE LENTEJAS CON VERDURAS		ESTOFADO ECOLÓGICO DE TERNERA LECHAL		MANZANA ECOLÓGICA	XXXXXXX
01	A	COLES MALAGUEÑAS	A	ALBÓNDIGAS EN SALSA CON GUARNICIÓN DE ARROZ REHOGADO	A	PIÑA (Natural 4ª Gama)	PIÑA (Natural 4ª Gama)
	B	SOPA DE AVE CON ARROZ	B	ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL VAPOR	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE COLES MALAGUEÑAS SIN CARNE NI DERIVADOS	C	XXXXXXX	C	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	COLES MALAGUEÑAS	A	ALBÓNDIGAS EN SALSA CON GUARNICIÓN DE ARROZ REHOGADO	A	PIÑA (Natural 4ª Gama)	PIÑA (Natural 4ª Gama)
	B	SOPA DE AVE CON ARROZ	B	ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL VAPOR	B	FLAN (DE VAINILLA)	FLAN DE FRUTAS (C)
03A		COLES MALAGUEÑAS SIN CARNE NI DERIVADOS		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL VAPOR		PIÑA (Natural 4ª Gama)	PIÑA (Natural 4ª Gama)
03B		COLES MALAGUEÑAS SIN CARNE NI DERIVADOS		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL VAPOR		PIÑA (Natural 4ª Gama)	PIÑA (Natural 4ª Gama)
04		COLES MALAGUEÑAS SIN CARNE NI DERIVADOS		RISOTTO DE VERDURAS		PIÑA (Natural 4ª Gama)	PIÑA (Natural 4ª Gama)
05		COLES MALAGUEÑAS		ALBÓNDIGAS EN SALSA CON GUARNICIÓN DE ARROZ REHOGADO		PIÑA (Natural 4ª Gama)	PIÑA (Natural 4ª Gama)
06A		TRITURADO DE COLES MALAGUEÑAS SIN CARNE NI DERIVADOS		TRITURADO DE GUISANTES CON JAMÓN		FLAN (DE VAINILLA)	FLAN DE FRUTAS (C)
06B		TRITURADO DE POLLO, PATATAS Y ARROZ		TRITURADO DE PATATAS, ZANAHORIAS Y ARROZ		DULCE DE MEMBRILLO	YOGUR DESNATADO

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
07A		COLES MALAGUEÑAS		ALBÓNDIGAS EN SALSA CON GUARNICIÓN DE ARROZ REHOGADO		FLAN (DE VAINILLA)	FLAN DE FRUTAS (C)
07B	A	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	A	FILETE DE ROSADA (<i>geniapterus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	C	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
	D	TRITURADO DE COLES MALAGUEÑAS SIN CARNE NI DERIVADOS	D	CROQUETAS DE POLLO	D	PIÑA (Natural 4ª Gama)	PIÑA (Natural 4ª Gama)
07C	A	TRITURADO DE COLES MALAGUEÑAS SIN CARNE NI DERIVADOS	A	ATÚN (<i>Thunnus thinnus, albacares u obesus</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL VAPOR	A	FLAN (DE VAINILLA)	FLAN DE FRUTAS (C)
	B	TRITURADO DE GUISANTES CON JAMÓN	B	ALBÓNDIGAS EN SALSA CON ENSALADA	B	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
08	A	TRITURADO DE GUISANTES CON JAMÓN	A	XXXXXXX	A	PIÑA (Natural 4ª Gama)	PIÑA (Natural 4ª Gama)
	B	POTITO DE ZANAHORIAS BABY CON TERNERA	B	XXXXXXX	B	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	C	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	D	XXXXXXX	D	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	E	TRITURADO DE COLES MALAGUEÑAS SIN CARNE NI DERIVADOS	E	XXXXXXX	E	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
09A		CALDO		XXXXXXX		UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS	UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS
09B		CALDO TEMPLADO		XXXXXXX		YOGURT LIQUIDO	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL Y NATILLAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		SOPA DE AVE CON ARROZ		TRITURADO DE GUISANTES CON JAMÓN		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
10B		SOPA DE AVE CON ARROZ		ATÚN (<i>Thunnus thinnus, albacares u obesus</i>) A LA PLANCHA		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
11		SOPA DE AVE CON ARROZ		ATÚN (<i>Thunnus thinnus, albacares u obesus</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL VAPOR		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
12		CALDO		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) AL HORNO CON ENSALADA		PIÑA (Natural 4ª Gama)	PIÑA (Natural 4ª Gama)
13		SOPA DE AVE CON ARROZ		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) AL HORNO CON ENSALADA		PIÑA (Natural 4ª Gama)	PIÑA (Natural 4ª Gama)
14		COLES MALAGUEÑAS SIN CARNE NI DERIVADOS		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) AL HORNO CON ENSALADA		PIÑA (Natural 4ª Gama)	PIÑA (Natural 4ª Gama)
15		SOPA DE AVE CON ARROZ		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ARROZ REHOGADO		DULCE DE MEMBRILLO	PURÉ DE MANZANA (C)
16		CALDO		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) AL HORNO		FLAN (DE VAINILLA)	YOGUR DESNATADO
17		SOPA DE AVE CON ARROZ HIPOPROTEICO SIN SAL		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) 50 gr. AL HORNO SIN SAL CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL VAPOR SIN SAL		PIÑA (Natural 4ª Gama)	PIÑA (Natural 4ª Gama)
18		SOPA DE AVE CON ARROZ SIN SAL		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) AL HORNO SIN SAL CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL VAPOR SIN SAL		PIÑA (Natural 4ª Gama)	PIÑA (Natural 4ª Gama)
19		SOPA DE AVE CON ARROZ		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL VAPOR		PIÑA (Natural 4ª Gama)	PIÑA (Natural 4ª Gama)
20		COLES MALAGUEÑAS SIN CARNE NI DERIVADOS		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL VAPOR		PIÑA (Natural 4ª Gama)	PIÑA (Natural 4ª Gama)
21		COLES MALAGUEÑAS		ALBÓNDIGAS EN SALSA CON GUARNICIÓN DE ARROZ REHOGADO		FLAN (DE VAINILLA)	FLAN DE FRUTAS (C)
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		SOPA DE AVE CON ARROZ		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL VAPOR		MANZANA	MANZANA
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.

→] Menú 5. Cena

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	CREMA DE VERDURAS	A	CROQUETAS DE PESCADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PANADERAS	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	SOPA DE AVE CON FIDEOS	B	POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS DUQUESA CON CHAMPIÑONES	B	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
00 ECO		CREMA ECOLÓGICA DE VERDURAS		TORTILLA ECOLÓGICA DE PATATAS		YOGUR ECOLÓGICO	XXXXXXX
01	A	CREMA DE VERDURAS	A	CROQUETAS DE PESCADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PANADERAS	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
	B	SOPA DE AVE CON FIDEOS	B	POLLO ASADO CON GUARNICION DE PATATAS DUQUESA	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	CREMA DE VERDURAS	A	CROQUETAS DE PESCADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PANADERAS	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	SOPA DE AVE CON FIDEOS	B	POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS DUQUESA CON CHAMPIÑONES	B	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
03A		CREMA DE VERDURAS		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS DUQUESA CON CHAMPIÑONES		YOGUR	YOGUR DESNATADO
03B		CREMA DE VERDURAS		CROQUETAS DE PESCADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS DUQUESA CON CHAMPIÑONES		YOGUR	YOGUR DESNATADO
04		CREMA DE VERDURAS		EMPANADA DE BRÓCOLI CON ENSALADA DE PASTA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
05		CREMA DE VERDURAS		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE CHAMPIÑONES SALTEADOS Y CON ENSALADA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
06A		CREMA DE VERDURAS		TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
06B		TRITURADO DE PESCADO, PATATAS Y ARROZ		TRITURADO DE POLLO, PATATAS, ZANAHORIAS Y ARROZ		PURÉ DE MANZANA (C)	PURÉ DE MANZANA (C)

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
07A		CREMA DE VERDURAS		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PANADERAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO
07B	A	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	A	FILETE DE ROSADA (<i>genipectus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	B	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	PETIT SUISSE (1 ud.)	FLAN DE FRUTAS (C)
	D	CREMA DE VERDURAS	D	CROQUETAS DE POLLO	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
07C	A	CREMA DE VERDURAS	A	POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS DUQUESA CON CHAMPIÑONES	A	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	B	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	B	CROQUETAS DE PESCADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PANADERAS	B	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
08	A	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	A	XXXXXXX	A	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	B	POTITO DE VERDURAS CON MERLUZA	B	XXXXXXX	B	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	C	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	POTITO DE ZANAHORIAS BABY CON TERNERA	D	XXXXXXX	D	PETIT SUISSE (1 ud.)	CUAJADA
	E	CREMA DE VERDURAS	E	XXXXXXX	E	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
09A		CALDO		XXXXXXX		UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS	UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS
09B		LECHE FRÍA (NO EN POLVO)		XXXXXXX		YOGUR	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL Y PETIT SUISSE (1 ud.)		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		SOPA DE AVE CON FIDEOS		TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
10B		SOPA DE AVE CON FIDEOS		POLLO ASADO		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
11		CREMA DE VERDURAS		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS DUQUESA CON CHAMPIÑONES		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
12		CREMA DE VERDURAS		POLLO ASADO CON ENSALADA		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
13		CREMA DE VERDURAS		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE CHAMPIÑONES SALTEADOS		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
14		CREMA DE VERDURAS		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS DUQUESA CON CHAMPIÑONES		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
15		SOPA DE AVE CON FIDEOS		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PANADERAS		MANZANA	MANZANA
16		CALDO		POLLO ASADO		YOGUR	YOGUR DESNATADO
17		CREMA DE VERDURAS SIN SAL		POLLO ASADO (50 gr.) SIN SAL CON GUARNICIÓN DE PATATAS DUQUESA CON CHAMPIÑONES SIN SAL		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
18		CREMA DE VERDURAS SIN SAL		POLLO ASADO SIN SAL CON GUARNICIÓN DE CHAMPIÑONES SALTEADOS SIN SAL		YOGUR	YOGUR DESNATADO
19		CREMA DE VERDURAS		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS DUQUESA CON CHAMPIÑONES		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
20		CREMA DE VERDURAS		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE CHAMPIÑONES SALTEADOS		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
21		CREMA DE VERDURAS		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS DUQUESA CON CHAMPIÑONES		YOGUR PASTEURIZADO	YOGUR PASTEURIZADO NATURAL
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		SOPA DE AVE CON FIDEOS		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE CHAMPIÑONES SALTEADOS		YOGUR NATURAL	YOGUR DESNATADO NATURAL
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.

→] Menú 6. Almuerzo

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	CAZUELA DE FIDEOS	A	LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Capensis</i>) EN SALSA CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
	B	SOPA MINESTRONE	B	PECHUGA DE PAVO A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA	B	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
00 ECO		POTAJE ECOLÓGICO DE LENTEJAS CON VERDURAS		ESTOFADO ECOLÓGICO DE TERNERA LECHAL		MANZANA ECOLÓGICA	XXXXXXX
01	A	CAZUELA DE FIDEOS	A	LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Capensis</i>) EN SALSA CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
	B	SOPA MINESTRONE	B	PECHUGA DE PAVO A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE PAVO CON CHAMPIÑONES	C	XXXXXXX	C	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	CAZUELA DE FIDEOS	A	LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Capensis</i>) EN SALSA CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
	B	SOPA MINESTRONE	B	PECHUGA DE PAVO A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA	B	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
03A		CAZUELA DE FIDEOS		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Capensis</i>) EN SALSA CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
03B		CAZUELA DE FIDEOS		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Capensis</i>) EN SALSA CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
04		SOPA MINESTRONE		MENESTRA DE VERDURAS CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS Y CON ENSALADA VEGETARIANA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
05		CAZUELA DE FIDEOS		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Capensis</i>) EN SALSA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
06A		TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS		TRITURADO DE PAVO CON CHAMPIÑONES		NATILLAS	PURÉ DE FRUTAS (C)
06B		TRITURADO DE PATATAS, ZANAHORIAS Y ARROZ		TRITURADO DE JAMÓN, PATATAS Y ARROZ		PURÉ DE MANZANA (C)	PURÉ DE MANZANA (C)

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
07A		CAZUELA DE FIDEOS		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Capensis</i>) EN SALSA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
07B	A	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	A	FILETE DE ROSADA (<i>geniapterus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
	B	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	TRITURADO DE PAVO CON CHAMPIÑONES	D	CROQUETAS DE POLLO	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
07C	A	TRITURADO DE PAVO CON CHAMPIÑONES	A	LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Capensis</i>) EN SALSA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA	A	FLAN DE FRUTAS (C)	FLAN DE FRUTAS (C)
	B	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	B	CROQUETAS DE POLLO CON ENSALADA	B	PLATANO	PURÉ DE FRUTAS (C)
08	A	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	A	XXXXXXX	A	FLAN DE FRUTAS (C)	FLAN DE FRUTAS (C)
	B	POTITO DE ARROZ BLANCO CON SUPREMAS DE MERLUZA	B	XXXXXXX	B	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	C	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	POTITO DE ARROZ CON POLLO	D	XXXXXXX	D	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	E	TRITURADO DE PAVO CON CHAMPIÑONES	E	XXXXXXX	E	NATILLAS	CUAJADA
09A		CALDO		XXXXXXX		UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS	UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS
09B		CALDO TEMPLADO		XXXXXXX		NATILLAS	YOGUR DESNATADO
9C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL Y NATILLAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		CALDO		TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS		FLAN DE FRUTAS (C)	FLAN DE FRUTAS (C)
10B		SOPA MINISTRONE		PECHUGA DE PAVO A LA PLANCHA		NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
11		SOPA MINISTRONE		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Capensis</i>) EN SALSA CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL VAPOR		FLAN DE FRUTAS (C)	FLAN DE FRUTAS (C)

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
12		CALDO		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Capensis</i>) EN SALSA CON ENSALADA		FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
13		SOPA MINESTRONE		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Capensis</i>) EN SALSA CON ENSALADA		FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
14		SOPA MINESTRONE		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Capensis</i>) EN SALSA CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS		FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
15		CALDO		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS COCIDAS		PLATANO	MANZANA
16		CALDO		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA		NATILLAS	CUAJADA
17		SOPA MINESTRONE SIN SAL		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Capensis</i>) EN SALSA 50 gr. SIN SAL CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS SIN SAL		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
18		CAZUELA DE FIDEOS SIN SAL		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Capensis</i>) EN SALSA SIN SAL CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS SIN SAL		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
19		SOPA MINESTRONE		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Capensis</i>) EN SALSA CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL VAPOR		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
20		CAZUELA DE FIDEOS SIN GLÚTEN		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Capensis</i>) EN SALSA CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL VAPOR		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
21		CAZUELA DE FIDEOS		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Capensis</i>) EN SALSA CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS		NATILLAS	CUAJADA
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		CALDO		PECHUGA DE PAVO A LA PLANCHA CON ENSALADA DE LECHUGA		MANZANA	MANZANA
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.

→] Menú 6. Cena

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	CREMA DE CHAMPIÑONES	A	HAMBURGUESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS Y GUISANTES	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	SOPA DE MARISCO	B	CAELLA (<i>Galeorhinus galeus</i> , <i>Prionace glauca</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA	B	COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE PERA SIN AZÚCAR
00 ECO		CREMA ECOLÓGICA DE VERDURAS		TORTILLA ECOLÓGICA DE PATATAS		YOGUR ECOLÓGICO	XXXXXXX
01	A	CREMA DE CHAMPIÑONES	A	HAMBURGUESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS Y GUISANTES	A	COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE PERA SIN AZÚCAR
	B	SOPA DE MARISCO	B	CAELLA (<i>Galeorhinus galeus</i> , <i>Prionace glauca</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE HUEVO A LO PROVENZAL	C	XXXXXXX	C	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	CREMA DE CHAMPIÑONES	A	HAMBURGUESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS Y GUISANTES	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	SOPA DE MARISCO	B	CAELLA (<i>Galeorhinus galeus</i> , <i>Prionace glauca</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA	B	COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE PERA SIN AZÚCAR
03A		CREMA DE CHAMPIÑONES		CAELLA (<i>Galeorhinus galeus</i> , <i>Prionace glauca</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA		COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE PERA SIN AZÚCAR
03B		CREMA DE CHAMPIÑONES		CAELLA (<i>Galeorhinus galeus</i> , <i>Prionace glauca</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA		COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE PERA SIN AZÚCAR
04		CREMA DE CHAMPIÑONES		PINCHO VEGETARIANO CON GUARNICIÓN DE PATATAS Y GUISANTES		COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE PERA SIN AZÚCAR
05		CREMA DE CHAMPIÑONES		HAMBURGUESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS Y GUISANTES		COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE PERA SIN AZÚCAR
06A		CREMA DE CHAMPIÑONES		TRITURADO DE HUEVO A LO PROVENZAL		COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE PERA SIN AZÚCAR
06B		TRITURADO DE POLLO, PATATAS Y ARROZ		TRITURADO DE PESCADO, PATATAS, ZANAHORIAS Y ARROZ		DULCE DE MEMBRILLO	PURÉ DE MANZANA (C)
07A		CREMA DE CHAMPIÑONES		HAMBURGUESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS Y		COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE PERA SIN

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
				GUISANTES			AZÚCAR
07B	A	CREMA DE CHAMPIÑONES	A	FILETE DE ROSADA (<i>genipectus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE PERA SIN AZÚCAR
	B	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	D	CROQUETAS DE POLLO	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
07C	A	CREMA DE CHAMPIÑONES	A	HAMBURGUESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS Y GUISANTES	A	COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE PERA SIN AZÚCAR
	B	TRITURADO DE HUEVO A LO PROVENZAL	B	CAELLA (<i>Galeorhinus galeus, Prionace glauca</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
08	A	TRITURADO DE HUEVO A LO PROVENZAL	A	XXXXXXX	A	COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE PERA SIN AZÚCAR
	B	POTITO DE ARROZ CON POLLO	B	XXXXXXX	B	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	C	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	D	XXXXXXX	D	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	E	CREMA DE CHAMPIÑONES	E	XXXXXXX	E	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
09A		CALDO		XXXXXXX		UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS	UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS
09B		LECHE FRÍA (NO EN POLVO)		XXXXXXX		YOGUR	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL Y PETIT SUISSE (1 ud.)		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		CREMA DE CHAMPIÑONES		TRITURADO DE HUEVO A LO PROVENZAL		COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE PERA SIN AZÚCAR
10B		CREMA DE CHAMPIÑONES		CAELLA (<i>Galeorhinus galeus, Prionace glauca</i>) A LA PLANCHA		COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE PERA SIN AZÚCAR
11		CREMA DE CHAMPIÑONES		HAMBURGUESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS Y GUISANTES		COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE PERA SIN AZÚCAR

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
12		CALDO		HAMBURGUESA DE POLLO CON ENSALADA		COMPOTA DE PERA SIN AZÚCAR	COMPOTA DE PERA SIN AZÚCAR
13		SOPA DE MARISCO		HAMBURGUESA DE POLLO CON ENSALADA		COMPOTA DE PERA SIN AZÚCAR	COMPOTA DE PERA SIN AZÚCAR
14		SOPA DE MARISCO		HAMBURGUESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS Y GUISANTES		COMPOTA DE PERA SIN AZÚCAR	COMPOTA DE PERA SIN AZÚCAR
15		CALDO		HAMBURGUESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS COCIDAS		DULCE DE MEMBRILLO	PURÉ DE MANZANA (C)
16		CALDO		HAMBURGUESA DE POLLO		YOGUR	YOGUR DESNATADO
17		CREMA DE CHAMPIÑONES SIN SAL		HAMBURGUESA DE POLLO (50 gr.) SIN SAL CON GUARNICIÓN DE PATATAS Y GUISANTES SIN SAL		COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE PERA SIN AZÚCAR
18		CALDO SIN SAL		HAMBURGUESA DE POLLO SIN SAL CON GUARNICIÓN DE PATATAS Y GUISANTES SIN SAL		COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE PERA SIN AZÚCAR
19		CREMA DE CHAMPIÑONES		HAMBURGUESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS Y GUISANTES		COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE PERA SIN AZÚCAR
20		CREMA DE CHAMPIÑONES		CAELLA (<i>Galeorhinus galeus</i> , <i>Prionace glauca</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA		COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE PERA SIN AZÚCAR
21		CREMA DE CHAMPIÑONES		HAMBURGUESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS Y GUISANTES		COMPOTA DE PERA	COMPOTA DE PERA SIN AZÚCAR
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		CALDO VEGETAL CON FIDEOS		CAELLA (<i>Galeorhinus galeus</i> , <i>Prionace glauca</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA DE LECHUGA		YOGUR NATURAL DESNATADO	YOGUR NATURAL DESNATADO
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.

→] Menú 7. Almuerzo

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	PAELLA	A	BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA ILUSTRADA	A	PERA (Natural 4ª Gama)	PERA (Natural 4ª Gama)
	B	SOPA JULIANA	B	LOMO EMPANADO CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)	B	POSTRE DE CHOCOLATE 0%	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR
00 ECO		POTAJE ECOLÓGICO DE LENTEJAS CON VERDURAS		ESTOFADO ECOLÓGICO DE TERNERA LECHAL		MANZANA ECOLÓGICA	XXXXXXX
01	A	PAELLA	A	BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA ILUSTRADA	A	POSTRE DE CHOCOLATE 0%	YOGUR DESNATADO
	B	SOPA JULIANA	B	LOMO EMPANADO CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE JAMÓN CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	PAELLA	A	BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA ILUSTRADA	A	PERA (Natural 4ª Gama)	PERA (Natural 4ª Gama)
	B	SOPA JULIANA	B	LOMO EMPANADO CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)	B	POSTRE DE CHOCOLATE 0%	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR
03A		PAELLA DE VERDURAS		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA ILUSTRADA		POSTRE DE CHOCOLATE 0%	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR
03B		PAELLA DE VERDURAS		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA ILUSTRADA		POSTRE DE CHOCOLATE 0%	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR
04		PAELLA DE VERDURAS		PURÉ DE PATATAS CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS) Y CON ENSALADA ILUSTRADA		PERA (Natural 4ª Gama)	PERA (Natural 4ª Gama)
05		PAELLA		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA ILUSTRADA		PERA (Natural 4ª Gama)	PERA (Natural 4ª Gama)
06A		TRITURADO DE CARNE BOLOÑESA		TRITURADO DE JAMÓN CON VERDURAS		POSTRE DE CHOCOLATE 0%	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR
06B		TRITURADO DE JAMÓN, PATATAS Y ARROZ		TRITURADO DE PESCADO Y ZANAHORIAS		PURÉ DE MANZANA (C)	PURÉ DE MANZANA (C)

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
07A		PAELLA		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)		POSTRE DE CHOCOLATE 0%	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR
07B	A	TRITURADO DE JAMÓN CON VERDURAS	A	FILETE DE ROSADA (<i>genipectus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	POSTRE DE CHOCOLATE 0%	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR
	B	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	D	CROQUETAS DE POLLO	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
07C	A	TRITURADO DE CARNE BOLOÑESA	A	BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)	A	POSTRE DE CHOCOLATE 0%	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR
	B	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	FLAN DE FRUTAS (C)	FLAN DE FRUTAS (C)
08	A	TRITURADO DE JAMÓN CON VERDURAS	A	XXXXXXX	A	PERA (Natural 4ª Gama)	PERA (Natural 4ª Gama)
	B	POTITO DE VERDURAS CON MERLUZA	B	XXXXXXX	B	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	C	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	D	XXXXXXX	D	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	E	TRITURADO DE CARNE BOLOÑESA	E	XXXXXXX	E	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
09A		CALDO		XXXXXXX		UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS	UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS
09B		CALDO TEMPLADO		XXXXXXX		YOGURT LIQUIDO	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL Y NATILLAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		CALDO		TRITURADO DE JAMÓN CON VERDURAS		FLAN DE FRUTAS (C)	FLAN DE FRUTAS (C)
10B		SOPA JULIANA		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA		FLAN DE FRUTAS (C)	FLAN DE FRUTAS (C)
11		SOPA JULIANA		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)		FLAN DE FRUTAS (C)	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
12		CALDO		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA ILUSTRADA		PERA (Natural 4ª Gama)	PERA (Natural 4ª Gama)
13		SOPA JULIANA		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA ILUSTRADA		PERA (Natural 4ª Gama)	PERA (Natural 4ª Gama)
14		PAELLA		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA ILUSTRADA		PERA (Natural 4ª Gama)	PERA (Natural 4ª Gama)
15		CALDO		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS COCIDAS		MANZANA	MANZANA
16		CALDO		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA		YOGUR	CUAJADA
17		PAELLA DE VERDURAS CON ARROZ HIPOPROTEICO SIN SAL		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) 50 gr. A LA PLANCHA SIN SAL CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS) SIN SAL		PERA (Natural 4ª Gama)	PERA (Natural 4ª Gama)
18		PAELLA SIN SAL		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA SIN SAL CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS) SIN SAL		PERA (Natural 4ª Gama)	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR
19		PAELLA DE VERDURAS		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA ILUSTRADA		PERA (Natural 4ª Gama)	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR
20		PAELLA		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA ILUSTRADA		PERA (Natural 4ª Gama)	PERA (Natural 4ª Gama)
21		PAELLA		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)		PERA EN ALMÍBAR	FLAN DE FRUTAS (C)
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		CALDO		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)		PERA (Natural 4ª Gama)	PERA (Natural 4ª Gama)
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.

→] Menú 7. Cena

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	CREMA DE CALABAZA	A	JAMONCITOS DE POLLO AL CURRY CON GUARNICIÓN DE ARROZ CON PASAS Y PIÑONES	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	SOPA DE AVE CON ESTRELLAS	B	TORTILLA CAMPESINA CON ENSALADA	B	PLATANO	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
00 ECO		CREMA ECOLÓGICA DE VERDURAS		TORTILLA ECOLÓGICA DE PATATAS		YOGUR ECOLÓGICO	XXXXXXX
01	A	CREMA DE CALABAZA	A	JAMONCITOS DE POLLO AL CURRY CON GUARNICIÓN DE ARROZ CON PASAS Y PIÑONES	A	PLATANO	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
	B	SOPA DE AVE CON ESTRELLAS	B	TORTILLA DE QUESO	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS	C	CROQUETAS DE POLLO CON ENSALADA	C	PETIT SUISE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	CREMA DE CALABAZA	A	JAMONCITOS DE POLLO AL CURRY CON GUARNICIÓN DE ARROZ CON PASAS Y PIÑONES	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	SOPA DE AVE CON ESTRELLAS	B	TORTILLA CAMPESINA CON ENSALADA	B	PLATANO	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
03A		CREMA DE CALABAZA		TORTILLA CAMPESINA CON ENSALADA		YOGUR	YOGUR DESNATADO
03B		CREMA DE CALABAZA		TORTILLA CAMPESINA CON ENSALADA		YOGUR	YOGUR DESNATADO
04		CREMA DE CALABAZA		BERENJENA Y CALABACÍN A LA PARRILLA CON GUARNICIÓN DE ARROZ CON PASAS Y PIÑONES Y CON ENSALADA		PLATANO	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
05		CREMA DE CALABAZA		TORTILLA CAMPESINA CON ENSALADA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
06A		CREMA DE CALABAZA		TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO
06B		TRITURADO DE PESCADO, PATATAS Y ARROZ		TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
07A		CREMA DE CALABAZA		TORTILLA CAMPESINA		YOGUR	YOGUR DESNATADO
07B	A	CREMA DE CALABAZA	A	FILETE DE ROSADA (<i>genipectus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	B	TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	PETIT SUISSE (1 ud.)	CUAJADA
	D	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	D	CROQUETAS DE POLLO	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
07C	A	CREMA DE CALABAZA	A	JAMONCITOS DE POLLO AL CURRY CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS	B	FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA	B	PLATANO	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
08	A	TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS	A	XXXXXXX	A	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	B	POTITO DE ZANAHORIAS BABY CON TERNERA	B	XXXXXXX	B	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	C	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	POTITO DE VERDURAS DE LA HUERTA	D	XXXXXXX	D	PETIT SUISSE (1 ud.)	CUAJADA
	E	CREMA DE CALABAZA	E	XXXXXXX	E	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
09A		CALDO		XXXXXXX		UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS	UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS
09B		LECHE FRÍA (NO EN POLVO)		XXXXXXX		YOGUR	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL CON PETIT SUISSE (1 ud.)		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		CALDO		TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
10B		SOPA DE AVE CON ESTRELLAS		TORTILLA DE QUESO		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
11		CREMA DE CALABAZA		JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO CON GUARNICIÓN DE ARROZ CON PASAS Y PIÑONES		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
12		SOPA DE AVE CON ESTRELLAS		JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO CON ENSALADA		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
13		SOPA DE AVE CON ESTRELLAS		JAMONCITOS DE POLLO AL CURRY CON ENSALADA		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
14		SOPA DE AVE CON ESTRELLAS		JAMONCITOS DE POLLO AL CURRY CON ENSALADA		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
15		SOPA DE AVE CON ESTRELLAS		JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO CON GUARNICIÓN DE ARROZ COCIDO		PLATANO	PURÉ DE MANZANA (C)
16		CALDO		JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO		YOGUR	YOGUR DESNATADO
17		CREMA DE CALABAZA SIN SAL		JAMONCITO DE POLLO AL CURRY (1 UNIDAD) SIN SAL CON GUARNICIÓN DE ARROZ CON PASAS Y PIÑONES SIN SAL		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
18		CREMA DE CALABAZA SIN SAL		JAMONCITOS DE POLLO AL CURRY SIN SAL CON GUARNICIÓN DE ARROZ CON PASAS Y PIÑONES SIN SAL		YOGUR	YOGUR DESNATADO
19		CREMA DE CALABAZA		JAMONCITOS DE POLLO AL CURRY CON GUARNICIÓN DE ARROZ CON PASAS Y PIÑONES		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
20		CREMA DE CALABAZA		JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO CON GUARNICIÓN DE ARROZ CON PASAS Y PIÑONES		PLATANO	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
21		CREMA DE CALABAZA		JAMONCITOS DE POLLO AL CURRY CON GUARNICIÓN DE ARROZ CON PASAS Y PIÑONES		YOGUR PASTEURIZADO	YOGUR PASTEURIZADO NATURAL
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		SOPA DE AVE CON ESTRELLAS		JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO CON GUARNICIÓN DE ARROZ COCIDO		YOGUR NATURAL	YOGUR DESNATADO NATURAL
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.

→] Menú 8. Almuerzo

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	PUCHERO	A	ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) ENCEBOLLADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO	A	PIÑA Y UVA (Natural 4ª Gama)	PIÑA (Natural 4ª Gama)
	B	SOPA DE PICADILLO	B	MILANESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE GUISANTES, CHAMPIÑONES Y PAPAS SALTEADAS	B	FLAN DE HUEVO	FLAN DE FRUTAS (C)
00 ECO		POTAJE ECOLÓGICO DE LENTEJAS CON VERDURAS		ESTOFADO ECOLÓGICO DE TERNERA LECHAL		MANZANA ECOLÓGICA	XXXXXXX
01	A	PUCHERO	A	ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) FRITO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO	A	PIÑA Y UVA (Natural 4ª Gama)	PIÑA (Natural 4ª Gama)
	B	SOPA DE PICADILLO	B	LAGRIMITAS DE POLLO CON ENSALADA	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE PUCHERO	C	XXXXXXX	C	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	PUCHERO	A	ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) ENCEBOLLADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO	A	PIÑA Y UVA (Natural 4ª Gama)	PIÑA (Natural 4ª Gama)
	B	SOPA DE PICADILLO	B	MILANESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE GUISANTES, CHAMPIÑONES Y PAPAS SALTEADAS	B	FLAN DE HUEVO	FLAN DE FRUTAS (C)
03A		CALDO VEGETAL CON ARROZ		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) ENCEBOLLADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		PIÑA Y UVA (Natural 4ª Gama)	PIÑA (Natural 4ª Gama)
03B		CALDO VEGETAL CON ARROZ		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) ENCEBOLLADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		PIÑA Y UVA (Natural 4ª Gama)	PIÑA (Natural 4ª Gama)
04		CALDO VEGETAL CON ARROZ		HAMBURGUESA HORTELANA (VEGETAL) CON GUARNICIÓN DE GUISANTES, CHAMPIÑONES Y PAPAS SALTEADAS		PIÑA Y UVA (Natural 4ª Gama)	PIÑA (Natural 4ª Gama)
05		PUCHERO		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) ENCEBOLLADO CON GUARNICIÓN DE GUISANTES, CHAMPIÑONES Y PAPAS SALTEADAS		PIÑA Y UVA (Natural 4ª Gama)	PIÑA (Natural 4ª Gama)
06A		TRITURADO DE PUCHERO		TRITURADO DE TERNERA A LA JARDINERA		FLAN DE HUEVO	CUAJADA

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
06B		TRITURADO DE POLLO, PATATAS Y ARROZ		TRITURADO DE PESCADO, PATATAS, ZANAHORIAS Y ARROZ		DULCE DE MEMBRILLO	YOGUR DESNATADO
07A		PUCHERO		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) ENCEBOLLADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		FLAN DE HUEVO	FLAN DE FRUTAS (C)
07B	A	TRITURADO DE PUCHERO	A	FILETE DE ROSADA (<i>genipectus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	PIÑA Y UVA (Natural 4ª Gama)	PIÑA (Natural 4ª Gama)
	B	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	D	CROQUETAS DE POLLO	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
07C	A	TRITURADO DE PUCHERO	A	ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) ENCEBOLLADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO	A	FLAN DE HUEVO	FLAN DE FRUTAS (C)
	B	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE GUISANTES Y CHAMPIÑONES CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO	B	DULCE DE MEMBRILLO	CUAJADA
08	A	TRITURADO DE PUCHERO	A	XXXXXXX	A	PIÑA Y UVA (Natural 4ª Gama)	PIÑA (Natural 4ª Gama)
	B	POTITO DE VERDURITAS CON POLLO Y TERNERA	B	XXXXXXX	B	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	C	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	D	XXXXXXX	D	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	E	POTITO DE ZANAHORIAS BABY CON TERNERA	E	XXXXXXX	E	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
09A		CALDO		XXXXXXX		UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS	UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS
09B		CALDO TEMPLADO		XXXXXXX		YOGURT LIQUIDO	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL Y NATILLAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		CALDO		TRITURADO DE TERNERA A LA JARDINERA		DULCE DE MEMBRILLO	PIÑA EN SU JUGO
10B		SOPA DE PICADILLO		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) A LA PLANCHA		DULCE DE MEMBRILLO	PIÑA EN SU JUGO

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
11		SOPA DE PICADILLO		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) ENCEBOLLADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
12		CALDO		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) ENCEBOLLADO CON ENSALADA		PIÑA (Natural 4ª Gama)	PIÑA (Natural 4ª Gama)
13		SOPA DE PICADILLO		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) ENCEBOLLADO CON ENSALADA		PIÑA (Natural 4ª Gama)	PIÑA (Natural 4ª Gama)
14		SOPA DE PICADILLO		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) ENCEBOLLADO CON GUARNICIÓN DE GUISANTES, CHAMPIÑONES Y PAPAS SALTEADAS		PIÑA (Natural 4ª Gama)	PIÑA (Natural 4ª Gama)
15		SOPA DE PICADILLO		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		DULCE DE MEMBRILLO	MANZANA
16		CALDO		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) A LA PLANCHA		FLAN DE HUEVO	CUAJADA
17		SOPA DE PICADILLO SIN HUEVO Y SIN SAL		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) ENCEBOLLADO (50 gr.) SIN SAL CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO SIN SAL		PIÑA Y UVA (Natural 4ª Gama)	PIÑA (Natural 4ª Gama)
18		SOPA DE PICADILLO SIN HUEVO Y SIN SAL		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) ENCEBOLLADO SIN SAL CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO SIN SAL		FLAN DE HUEVO	FLAN DE FRUTAS (C)
19		SOPA DE PICADILLO SIN HUEVO Y SIN SAL		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) ENCEBOLLADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		PIÑA Y UVA (Natural 4ª Gama)	PIÑA (Natural 4ª Gama)
20		PUCHERO		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) ENCEBOLLADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		PIÑA Y UVA (Natural 4ª Gama)	PIÑA (Natural 4ª Gama)
21		PUCHERO		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) ENCEBOLLADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		FLAN DE HUEVO	FLAN DE FRUTAS (C)
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		SOPA DE PICADILLO		ATÚN (<i>Thunnus thynnus, albacares u obesus</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		PERA	PERA
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.

→] Menú 8. Cena

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	EMBLANCO DE PESCADO	A	POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES REHOGADAS	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	CREMA DE PUERROS	B	TORTILLA DE PAPAS CON ESPINACAS CON ENSALADA	B	MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
00 ECO		CREMA ECOLÓGICA DE VERDURAS		TORTILLA ECOLÓGICA DE PATATAS		YOGUR ECOLÓGICO	XXXXXXX
01	A	EMBLANCO DE PESCADO	A	POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES REHOGADAS	A	MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
	B	CREMA DE PUERROS	B	TORTILLA DE PAPAS CON ESPINACAS CON ENSALADA	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE EMBLANCO DE PESCADO	C	XXXXXXX	C	PETIT SUISE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	EMBLANCO DE PESCADO	A	POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES REHOGADAS	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	CREMA DE PUERROS	B	TORTILLA DE PAPAS CON ESPINACAS CON ENSALADA	B	MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
03A		EMBLANCO DE PESCADO		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES REHOGADAS		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
03B		EMBLANCO DE PESCADO		PESCADO (<i>Atheresthes stomias</i>) EMPANADO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES REHOGADAS		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
04		CREMA DE PUERROS		JUDÍAS VERDES ALIÑADAS CON PATATAS COCIDAS Y CON ENSALADA VEGETARIANA		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
05		EMBLANCO DE PESCADO		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES REHOGADAS Y CON ENSALADA		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
06A		TRITURADO DE EMBLANCO DE PESCADO		TRITURADO DE JAMÓN CON VERDURAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO
06B		TRITURADO DE PATATAS, ZANAHORIAS Y ARROZ		TRITURADO DE JAMÓN, PATATAS Y ARROZ		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
07A		EMBLANCO DE PESCADO		TORTILLA DE PAPAS CON ESPINACAS		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
07B	A	TRITURADO DE EMBLANCO DE PESCADO	A	FILETE DE ROSADA (<i>genipectus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
	B	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	CREMA DE PUERROS	D	CROQUETAS DE PESCADO	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
07C	A	CREMA DE PUERROS	A	POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES REHOGADAS	A	MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
	B	TRITURADO DE EMBLANCO DE PESCADO	B	TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA	B	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
08	A	TRITURADO DE EMBLANCO DE PESCADO	A	XXXXXXX	A	MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
	B	POTITO DE ARROZ BLANCO CON SUPREMAS DE MERLUZA	B	XXXXXXX	B	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	C	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	TRITURADO DE JAMÓN CON VERDURAS	D	XXXXXXX	D	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	E	CREMA DE PUERROS	E	XXXXXXX	E	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
09A		CALDO		XXXXXXX		UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS	UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS
09B		LECHE FRÍA (NO EN POLVO)		XXXXXXX		YOGUR	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL CON PETIT SUISSE (1 ud.)		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		CALDO		TRITURADO DE JAMÓN CON VERDURAS		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
10B		CREMA DE PUERROS		POLLO ASADO		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
11		EMBLANCO DE PESCADO		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES REHOGADAS		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
12		EMBLANCO DE PESCADO		POLLO ASADO CON ENSALADA		MANZANA ASADA SIN AZUCAR	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
13		EMBLANCO DE PESCADO		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES REHOGADAS		MANZANA ASADA SIN AZUCAR	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
14		EMBLANCO DE PESCADO		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES REHOGADAS		MANZANA ASADA SIN AZUCAR	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
15		EMBLANCO DE PESCADO		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
16		CALDO		POLLO ASADO		YOGUR	YOGUR DESNATADO
17		CREMA DE PUERROS SIN SAL		POLLO ASADO (50 gr.) SIN SAL CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO SIN SAL Y CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES REHOGADAS SIN SAL		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
18		CREMA DE PUERROS SIN SAL		POLLO ASADO SIN SAL CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES REHOGADAS SIN SAL		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
19		EMBLANCO DE PESCADO		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES REHOGADAS		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
20		EMBLANCO DE PESCADO		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES REHOGADAS		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
21		EMBLANCO DE PESCADO		POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES REHOGADAS		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		CALDO		POLLO ASADO CON ENSALADA DE LECHUGA		YOGUR NATURAL	YOGUR NATURAL
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.

→] Menú 9. Almuerzo

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	CAZUELA DE PATATAS A LA MARINERA	A	FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
	B	SOPA DE AVE CON FIDEOS	B	ESTOFADO DE TERNERA CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS	B	CUAJADA	CUAJADA
00 ECO		POTAJE ECOLÓGICO DE LENTEJAS CON VERDURAS		ESTOFADO ECOLÓGICO DE TERNERA LECHAL		MANZANA ECOLÓGICA	XXXXXXX
01	A	CAZUELA DE PATATAS A LA MARINERA	A	FILETE DE ROSADA (<i>genipterus blacodes</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA	A	CUAJADA	CUAJADA
	B	SOPA DE AVE CON FIDEOS	B	ESTOFADO DE TERNERA CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE CAZUELA DE PATATAS A LA MARINERA	C	XXXXXXX	C	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	CAZUELA DE PATATAS A LA MARINERA	A	FILETE DE ROSADA (<i>genipterus blacodes</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
	B	SOPA DE AVE CON FIDEOS	B	ESTOFADO DE TERNERA CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS	B	CUAJADA	CUAJADA
03A		CAZUELA DE PATATAS A LA MARINERA		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
03B		CAZUELA DE PATATAS A LA MARINERA		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
04		CAZUELA DE PATATAS Y ALCACHOFAS		EMPANADA DE PICADILLO VEGETAL CON ENSALADA VARIADA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
05		CAZUELA DE PATATAS A LA MARINERA		ESTOFADO DE TERNERA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
06A		TRITURADO DE CAZUELA DE PATATAS A LA MARINERA		TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
06B		TRITURADO DE PESCADO, ZANAHORIAS Y ARROZ		TRITURADO DE POLLO, PATATAS Y ARROZ		PURÉ DE MANZANA (C)	PURÉ DE MANZANA (C)

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
07A		CAZUELA DE PATATAS A LA MARINERA		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		CUAJADA	CUAJADA
07B	A	TRITURADO DE CAZUELA DE PATATAS A LA MARINERA	A	FILETE DE ROSADA (<i>genipectus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	B	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	PETIT SUISSE (1 ud.)	CUAJADA
	D	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	D	CROQUETAS DE POLLO	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
07C	A	TRITURADO DE CAZUELA DE PATATAS A LA MARINERA	A	FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	B	CROQUETAS DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS	B	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
08	A	POTITO DE VERDURAS CON MERLUZA	A	XXXXXXX	A	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	B	POTITO DE VERDURITAS CON POLLO Y TERNERA	B	XXXXXXX	B	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	C	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	D	XXXXXXX	D	PETIT SUISSE (1 ud.)	CUAJADA
	E	TRITURADO DE CAZUELA DE PATATAS A LA MARINERA	E	XXXXXXX	E	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
09A		CALDO		XXXXXXX		UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS	UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS
09B		CALDO TEMPLADO		XXXXXXX		YOGURT LIQUIDO	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL CON NATILLAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		SOPA DE AVE CON FIDEOS		TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
10B		SOPA DE AVE CON FIDEOS		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
11		CAZUELA DE PATATAS Y ALCACHOFAS		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
12		SOPA DE AVE CON FIDEOS		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA		FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
13		SOPA DE AVE CON FIDEOS		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
14		CAZUELA DE PATATAS Y ALCACHOFAS		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
15		SOPA DE AVE CON FIDEOS		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS		MANZANA	MANZANA
16		CALDO		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA		CUAJADA	CUAJADA
17		CAZUELA DE PATATAS Y ALCACHOFAS SIN SAL		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA (50 gr.) SIN SAL CON GUARNICIÓN DE MENESTRA SIN SAL		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
18		CAZUELA DE PATATAS Y ALCACHOFAS SIN SAL		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA SIN SAL CON GUARNICIÓN DE MENESTRA SIN SAL		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
19		CAZUELA DE PATATAS Y ALCACHOFAS		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
20		CAZUELA DE PATATAS Y ALCACHOFAS		TERNERA A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
21		CAZUELA DE PATATAS A LA MARINERA		ESTOFADO DE TERNERA CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS		CUAJADA	CUAJADA
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		SOPA DE AVE CON FIDEOS		PECHUGA DE POLLO PLANCHA CON ENSALADA DE LECHUGA		MANZANA	MANZANA
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.

→] Menú 9. Cena

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	SOPA DE VERDURAS	A	POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS Y ZANAHORIAS (baby) REHOGADAS	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	CREMA DE CALABAZA, CALABACÍN Y ZANAHORIA	B	BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES Y CHAMPIÑONES	B	PLATANO	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
00 ECO		CREMA ECOLÓGICA DE VERDURAS		TORTILLA ECOLÓGICA DE PATATAS		YOGUR ECOLÓGICO	XXXXXXX
01	A	SOPA DE VERDURAS	A	POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS Y ZANAHORIAS (baby) REHOGADAS	A	PLATANO	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
	B	CREMA DE CALABAZA, CALABACÍN Y ZANAHORIA	B	BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES Y CHAMPIÑONES	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE MARISCO Y PESCADO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	PETIT SUISE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	SOPA DE VERDURAS	A	POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS Y ZANAHORIAS (baby) REHOGADAS	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	CREMA DE CALABAZA, CALABACÍN Y ZANAHORIA	B	BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES Y CHAMPIÑONES	B	PLATANO	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
03A		CREMA DE CALABAZA, CALABACÍN Y ZANAHORIA		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES Y CHAMPIÑONES		YOGUR	YOGUR DESNATADO
03B		CREMA DE CALABAZA, CALABACÍN Y ZANAHORIA		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES Y CHAMPIÑONES		YOGUR	YOGUR DESNATADO
04		CREMA DE CALABAZA, CALABACÍN Y ZANAHORIA		PIZZA VEGETAL CON ENSALADA VARIADA		PLATANO	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
05		CREMA DE CALABAZA, CALABACÍN Y ZANAHORIA		POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES Y CHAMPIÑONES		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
06A		CREMA DE CALABAZA, CALABACÍN Y ZANAHORIA		TRITURADO DE MARISCO Y PESCADO CON VERDURAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO
06B		TRITURADO DE PATATAS, ZANAHORIAS Y ARROZ		TRITURADO DE JAMÓN, PATATAS Y ARROZ		DULCE DE MEMBRILLO	PURÉ DE MANZANA (C)

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
07A		CREMA DE CALABAZA, CALABACÍN Y ZANAHORIA		POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS Y ZANAHORIAS (baby) REHOGADAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO
07B	A	CREMA DE CALABAZA, CALABACÍN Y ZANAHORIA	A	FILETE DE ROSADA (<i>genipectus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	B	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE MARISCO Y PESCADO CON VERDURAS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	PETIT SUISSE (1 ud.)	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
	D	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	D	CROQUETAS DE POLLO	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
07C	A	CREMA DE CALABAZA, CALABACÍN Y ZANAHORIA	A	POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS Y ZANAHORIAS (baby) REHOGADAS	A	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	B	TRITURADO DE MARISCO Y PESCADO CON VERDURAS	B	BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES Y CHAMPIÑONES	B	MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	FLAN DE FRUTAS (C)
08	A	TRITURADO DE MARISCO Y PESCADO CON VERDURAS	A	XXXXXXX	A	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	B	POTITO DE ARROZ CON POLLO	B	XXXXXXX	B	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	C	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	POTITO DE VERDURAS CON MERLUZA	D	XXXXXXX	D	PETIT SUISSE (1 ud.)	CUAJADA
	E	CREMA DE CALABAZA, CALABACÍN Y ZANAHORIA	E	XXXXXXX	E	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
09A		CALDO		XXXXXXX		UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS	UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS
09B		LECHE FRÍA (NO EN POLVO)		XXXXXXX		YOGUR	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL Y PETIT SUISSE (1 ud.)		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		CALDO		CREMA DE CALABAZA, CALABACÍN Y ZANAHORIA		MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	FLAN DE FRUTAS (C)
10B		CREMA DE CALABAZA, CALABACÍN Y ZANAHORIA		POLLO RELLENO		MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	YOGUR DESNATADO

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
11		CREMA DE CALABAZA, CALABACÍN Y ZANAHORIA		POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS Y ZANAHORIAS (baby) REHOGADAS		MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	YOGUR DESNATADO
12		CREMA DE CALABAZA, CALABACÍN Y ZANAHORIA		POLLO RELLENO CON ENSALADA		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
13		CREMA DE CALABAZA, CALABACÍN Y ZANAHORIA		POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS Y ZANAHORIAS (baby) REHOGADAS		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
14		CREMA DE CALABAZA, CALABACÍN Y ZANAHORIA		POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS Y ZANAHORIAS (baby) REHOGADAS		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
15		SOPA DE PASTA		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS Y ZANAHORIAS (baby) REHOGADAS		PLATANO	PURÉ DE MANZANA (C)
16		CALDO		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA		YOGUR	YOGUR DESNATADO
17		CREMA DE CALABAZA, CALABACÍN Y ZANAHORIA SIN SAL		POLLO RELLENO (50 gr.) SIN SAL CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS Y ZANAHORIAS (baby) REHOGADAS SIN SAL		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
18		CREMA DE CALABAZA, CALABACÍN Y ZANAHORIA SIN SAL		POLLO RELLENO SIN SAL CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES Y CHAMPIÑONES SIN SAL		YOGUR	YOGUR DESNATADO
19		CREMA DE CALABAZA, CALABACÍN Y ZANAHORIA		POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS Y ZANAHORIAS (baby) REHOGADAS		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
20		CREMA DE CALABAZA, CALABACÍN Y ZANAHORIA		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES, CHAMPIÑONES Y ZANAHORIAS REHOGADAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO
21		CREMA DE CALABAZA, CALABACÍN Y ZANAHORIA		POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS Y ZANAH. (baby) REHO.		YOGUR PASTEURIZADO	YOGUR PASTEURIZADO NATURAL
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		SOPA DE PASTA		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)		YOGUR NATURAL	YOGUR DESNATADO NATURAL
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.

→] Menú 10. Almuerzo

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	BERZA MALAGUEÑA	A	MARRAJO (<i>Isurus Osyinchus</i>) A LA MEUNIERE CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS, CHAMPIÑONES, ZANAHORIAS Y PAPAS SALTEADAS	A	MACEDONIA (Natural 4ª GAMA)	MACEDONIA (Natural 4ª GAMA)
	B	SOPA DE AVE CON ARROZ	B	ALBÓNDIGAS EN SALSA CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO	B	NATILLAS DE CHOCOLATE	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR
00 ECO		POTAJE ECOLÓGICO DE LENTEJAS CON VERDURAS		ESTOFADO ECOLÓGICO DE TERNERA LECHAL		MANZANA ECOLÓGICA	XXXXXXX
01	A	BERZA MALAGUEÑA	A	MARRAJO (<i>Isurus Osyinchus</i>) A LA MEUNIERE CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS, CHAMPIÑONES, ZANAHORIAS Y PAPAS SALTEADAS	A	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	B	SOPA DE AVE CON ARROZ	B	ALBÓNDIGAS EN SALSA CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE BERZA MALAGUEÑA (SIN CHORIZO NI MORCILLA)	C	XXXXXXX	C	PETIT SUISSE (1 ud.)	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	BERZA MALAGUEÑA	A	MARRAJO (<i>Isurus Osyinchus</i>) A LA MEUNIERE CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS, CHAMPIÑONES, ZANAHORIAS Y PAPAS SALTEADAS	A	MACEDONIA (Natural 4ª GAMA)	MACEDONIA (Natural 4ª GAMA)
	B	SOPA DE AVE CON ARROZ	B	ALBÓNDIGAS EN SALSA CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO	B	NATILLAS DE CHOCOLATE	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR
03A		BERZA MALAGUEÑA SIN CHORIZO NI MORCILLA		MARRAJO (<i>Isurus Osyinchus</i>) A LA MEUNIERE CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS, CHAMPIÑONES, ZANAHORIAS Y PAPAS SALTEADAS		MACEDONIA (Natural 4ª GAMA)	MACEDONIA (Natural 4ª GAMA)
03B		BERZA MALAGUEÑA SIN CHORIZO NI MORCILLA		MARRAJO (<i>Isurus Osyinchus</i>) A LA MEUNIERE CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS, CHAMPIÑONES, ZANAHORIAS Y PAPAS SALTEADAS		MACEDONIA (Natural 4ª GAMA)	MACEDONIA (Natural 4ª GAMA)
04		BERZA MALAGUEÑA SIN CHORIZO NI MORCILLA		PINCHO VEGETARIANO CON ENSALADA VARIADA		MACEDONIA (Natural 4ª GAMA)	MACEDONIA (Natural 4ª GAMA)
05		BERZA MALAGUEÑA		MARRAJO (<i>Isurus Osyinchus</i>) A LA MEUNIERE CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS, CHAMPIÑONES, ZANAHORIAS Y PAPAS SALTEADAS		MACEDONIA (Natural 4ª GAMA)	MACEDONIA (Natural 4ª GAMA)
06A		TRITURADO DE BERZA MALAGUEÑA (SIN		TRITURADO DE POLLO AL CURRY		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
		CHORIZO NI MORCILLA)					
06B		TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS		TRITURADO DE PESCADO, PATATAS Y ARROZ		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
07A		BERZA MALAGUEÑA		MARRAJO (<i>Isurus Osyinchus</i>) A LA MEUNIERE CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
07B	A	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	A	FILETE DE ROSADA (<i>genipterus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	B	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	PETIT SUISSE (1 ud.)	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR
	D	TRITURADO DE BERZA MALAGUEÑA (SIN CHORIZO NI MORCILLA)	D	CROQUETAS DE POLLO	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
07C	A	TRITURADO DE BERZA MALAGUEÑA (SIN CHORIZO NI MORCILLA)	A	MARRAJO (<i>Isurus Osyinchus</i>) A LA MEUNIERE CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO	A	NATILLAS DE CHOCOLATE	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR
	B	TRITURADO DE POLLO AL CURRY	B	ALBÓNDIGAS EN SALSA CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS, CHAMPIÑONES, ZANAHORIAS Y PAPAS SALTEADAS	B	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
08	A	POTITO DE ZANAHORIAS BABY CON TERNERA	A	XXXXXXX	A	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	B	POTITO DE VERDURAS DE LA HUERTA	B	XXXXXXX	B	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	C	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	D	XXXXXXX	D	PETIT SUISSE (1 ud.)	CUAJADA
	E	TRITURADO DE BERZA MALAGUEÑA (SIN CHORIZO NI MORCILLA)	E	XXXXXXX	E	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
09A		CALDO		XXXXXXX		UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS	UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS
09B		CALDO TEMPLADO		XXXXXXX		YOGURT LIQUIDO	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL Y NATILLAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		SOPA DE AVE CON ARROZ		TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
10B		SOPA DE AVE CON ARROZ		MARRAJO (<i>Isurus Osyinchus</i>) A LA PLANCHA		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
11		SOPA DE AVE CON ARROZ		MARRAJO (<i>Isurus Osyinchus</i>) A LA MEUNIERE CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
12		CALDO		MARRAJO (<i>Isurus Osyinchus</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA		MACEDONIA (Natural 4ª GAMA)	MACEDONIA (Natural 4ª GAMA)
13		SOPA DE AVE CON ARROZ		MARRAJO (<i>Isurus Osyinchus</i>) A LA MEUNIERE CON ENSALADA		MACEDONIA (Natural 4ª GAMA)	MACEDONIA (Natural 4ª GAMA)
14		BERZA MALAGUEÑA SIN CHORIZO NI MORCILLA		MARRAJO (<i>Isurus Osyinchus</i>) A LA MEUNIERE CON ENSALADA		MACEDONIA (Natural 4ª GAMA)	MACEDONIA (Natural 4ª GAMA)
15		SOPA DE AVE CON ARROZ		MARRAJO (<i>Isurus Osyinchus</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		DULCE DE MEMBRILLO	PURÉ DE MANZANA (C)
16		CALDO		MARRAJO (<i>Isurus Osyinchus</i>) A LA PLANCHA		NATILLAS	CUAJADA
17		BERZA MALAGUEÑA SIN CHORIZO NI MORCILLA SIN SAL		MARRAJO (<i>Isurus Osyinchus</i>) A LA MEUNIERE (50 gr.) SIN SAL CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS, CHAMPIÑONES, ZANAHORIAS Y PAPAS SALTEADAS SIN SAL		MACEDONIA (Natural 4ª GAMA)	MACEDONIA (Natural 4ª GAMA)
18		BERZA MALAGUEÑA SIN CHORIZO NI MORCILLA SIN SAL		MARRAJO (<i>Isurus Osyinchus</i>) A LA MEUNIERE SIN SAL CON ENSALADA SIN SAL		MACEDONIA (Natural 4ª GAMA)	MACEDONIA (Natural 4ª GAMA)
19		SOPA DE AVE CON ARROZ		MARRAJO (<i>Isurus Osyinchus</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		MACEDONIA (Natural 4ª GAMA)	MACEDONIA (Natural 4ª GAMA)
20		BERZA MALAGUEÑA SIN CHORIZO NI MORCILLA		MARRAJO (<i>Isurus Osyinchus</i>) A LA MEUNIERE CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		MACEDONIA (Natural 4ª GAMA)	MACEDONIA (Natural 4ª GAMA)
21		BERZA MALAGUEÑA SIN CHORIZO NI MORCILLA		MARRAJO (<i>Isurus Osyinchus</i>) A LA MEUNIERE CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		NATILLAS DE CHOCOLATE	FLAN DE FRUTAS (C)
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		CALDO		MARRAJO (<i>Isurus Osyinchus</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		PERA	PERA
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.

→] Menú 10. Cena

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	CREMA DE CALABACÍN	A	TORTILLA CAMPESINA CON ENSALADA	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	SOPA MARAVILLA	B	LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Capensis</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)	B	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
00 ECO		CREMA ECOLÓGICA DE VERDURAS		TORTILLA ECOLÓGICA DE PATATAS		YOGUR ECOLÓGICO	XXXXXXX
01	A	CREMA DE CALABACÍN	A	TORTILLA CAMPESINA	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
	B	SOPA MARAVILLA	B	LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Capensis</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE MARMITACO	C	XXXXXXX	C	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	CREMA DE CALABACÍN	A	TORTILLA CAMPESINA CON ENSALADA	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
	B	SOPA MARAVILLA	B	LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Capensis</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
03A		CREMA DE CALABACÍN		ENSALADA CON TORTILLA CAMPESINA		YOGUR	YOGUR DESNATADO
03B		CREMA DE CALABACÍN		ENSALADA CON TORTILLA CAMPESINA		YOGUR	YOGUR DESNATADO
04		CREMA DE CALABACÍN		HAMBURGUESA HORTELANA (VEGETAL) CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
05		CREMA DE CALABACÍN		TORTILLA CAMPESINA CON ENSALADA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
06A		CREMA DE CALABACÍN		TRITURADO DE MARMITACO		YOGUR	YOGUR DESNATADO
06B		TRITURADO DE PESCADO, PATATAS, ZANAHORIAS Y ARROZ		TRITURADO DE POLLO, PATATAS Y ARROZ		PURÉ DE MANZANA (C)	PURÉ DE MANZANA (C)

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
07A		CREMA DE CALABACÍN		TORTILLA CAMPESINA		YOGUR	YOGUR DESNATADO
07B	A	TRITURADO DE MARMITACO	A	FILETE DE ROSADA (<i>genipectus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
	B	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	CREMA DE CALABACÍN	D	CROQUETAS DE POLLO	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
07C	A	CREMA DE CALABACÍN	A	TORTILLA CAMPESINA	A	FLAN DE FRUTAS (C)	FLAN DE FRUTAS (C)
	B	TRITURADO DE MARMITACO	B	LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Capensis</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)	B	PETIT SUISSE (1 ud.)	YOGUR DESNATADO
08	A	TRITURADO DE MARMITACO	A	XXXXXXX	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
	B	POTITO DE VERDURAS DE LA HUERTA	B	XXXXXXX	B	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	C	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	D	XXXXXXX	D	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	E	CREMA DE CALABACÍN	E	XXXXXXX	E	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
09A		CALDO		XXXXXXX		UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS	UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS
09B		LECHE FRÍA (NO EN POLVO)		XXXXXXX		YOGUR	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL CON PETIT SUISSE (1 ud.)		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		CALDO		TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS		PIÑA EN SU JUGO	PIÑA EN SU JUGO
10B		CREMA DE CALABACÍN		TORTILLA DE JAMON COCIDO		PIÑA EN SU JUGO	PIÑA EN SU JUGO
11		CREMA DE CALABACÍN		TORTILLA DE JAMON COCIDO CON QUESO FRESCO (BLANCO)		PIÑA EN SU JUGO	PIÑA EN SU JUGO

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
12		SOPA MARAVILLA		TORTILLA DE JAMÓN COCIDO (1 HUEVO) CON ENSALADA		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
13		CALDO		TORTILLA CAMPESINA		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
14		CREMA DE CALABACÍN		TORTILLA CAMPESINA CON ENSALADA		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
15		SOPA MARAVILLA		TORTILLA DE JAMON COCIDO		MANZANA	MANZANA
16		CALDO		TORTILLA DE JAMON COCIDO		YOGUR	YOGUR DESNATADO
17		CREMA DE CALABACÍN SIN SAL		TORTILLA DE JAMÓN COCIDO (1 HUEVO) SIN SAL CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS) SIN SAL		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
18		CREMA DE CALABACÍN SIN SAL		TORTILLA CAMPESINA SIN SAL		YOGUR	YOGUR DESNATADO
19		CREMA DE CALABACÍN		PECHUGA DE POLLO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
20		CREMA DE CALABACÍN		TORTILLA CAMPESINA CON ENSALADA		YOGUR	YOGUR DESNATADO
21		CREMA DE CALABACÍN		TORTILLA CAMPESINA		YOGUR PASTEURIZADO	YOGUR PASTEURIZADO NATURAL
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		SOPA MARAVILLA		PECHUGA DE POLLO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)		YOGUR NATURAL	YOGUR DESNATADO NATURAL
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.

→] Menú 11. Almuerzo

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	GAZPACHUELO DE PESCADO	A	PECHUGA DE POLLO EN TALLINNE CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
	B	SOPA DE PICADILLO	B	CAELLA (<i>Galeorhinus galeus</i> , <i>Prionace glauca</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA	B	ARROZ CON LECHE	CUAJADA
00 ECO		POTAJE ECOLÓGICO DE LENTEJAS CON VERDURAS		ESTOFADO ECOLÓGICO DE TERNERA LECHAL		MANZANA ECOLÓGICA	XXXXXXX
01	A	GAZPACHUELO DE PESCADO	A	PECHUGA DE POLLO EN TALLINNE CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
	B	SOPA DE PICADILLO	B	CAELLA (<i>Galeorhinus galeus</i> , <i>Prionace glauca</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE PAVO CON CHAMPIÑONES	C	CROQUETAS DE JAMÓN CON ENSALADA	C	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	GAZPACHUELO DE PESCADO	A	PECHUGA DE POLLO EN TALLINNE CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
	B	SOPA DE PICADILLO	B	CAELLA (<i>Galeorhinus galeus</i> , <i>Prionace glauca</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA	B	ARROZ CON LECHE	FLAN DE FRUTAS (C)
03A		GAZPACHUELO DE PESCADO		PECHUGA DE POLLO EN TALLINNE CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
03B		GAZPACHUELO DE PESCADO		CAELLA (<i>Galeorhinus galeus</i> , <i>Prionace glauca</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
04		CALDO VEGETAL CON FIDEOS		MENESTRA DE VERDURAS CON ENSALADA VEGETARIANA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
05		GAZPACHUELO DE PESCADO		PECHUGA DE POLLO EN TALLINNE CON GUARNICIÓN DE MENESTRA Y CON ENSALADA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
06A		TRITURADO DE PAVO CON CHAMPIÑONES		TRITURADO DE BUEY CON GUISANTES		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
06B		TRITURADO DE PATATAS, ZANAHORIAS Y ARROZ		TRITURADO DE JAMÓN, PATATAS Y ARROZ		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
07A		GAZPACHUELO DE PESCADO		CAELLA (<i>Galeorhinus galeus</i> , <i>Prionace glauca</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		ARROZ CON LECHE	CUAJADA
07B	A	TRITURADO DE BUEY CON GUI SANTES	A	FILETE DE ROSADA (<i>genipterus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
	B	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	TRITURADO DE PAVO CON CHAMPIÑONES	D	CROQUETAS DE POLLO	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
07C	A	TRITURADO DE PAVO CON CHAMPIÑONES	A	CAELLA (<i>Galeorhinus galeus</i> , <i>Prionace glauca</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	TRITURADO DE BUEY CON GUI SANTES	B	CROQUETAS DE JAMÓN CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS	B	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
08	A	TRITURADO DE PAVO CON CHAMPIÑONES	A	XXXXXXX	A	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	B	POTITO DE VERDURITAS CON POLLO Y TERNERA	B	XXXXXXX	B	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	C	POTITO DE ARROZ CON POLLO	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	D	XXXXXXX	D	PETIT SUISSE (1 ud.)	CUAJADA
	E	TRITURADO DE BUEY CON GUI SANTES	E	XXXXXXX	E	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
09A		CALDO		XXXXXXX		UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS	UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS
09B		CALDO TEMPLADO		XXXXXXX		YOGURT LIQUIDO	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL Y NATILLAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		CALDO		TRITURADO DE PAVO CON CHAMPIÑONES		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
10B		SOPA DE PICADILLO		PECHUGA DE POLLO PLANCHA		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
11		SOPA DE PICADILLO		PECHUGA DE POLLO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
12		SOPA DE PICADILLO		PECHUGA DE POLLO PLANCHA CON ENSALADA		FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
13		SOPA DE PICADILLO		PECHUGA DE POLLO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
14		SOPA DE PICADILLO		PECHUGA DE POLLO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
15		SOPA DE PICADILLO		PECHUGA DE POLLO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS COCIDAS		PLATANO	MANZANA
16		CALDO		PECHUGA DE POLLO PLANCHA		ARROZ CON LECHE	CUAJADA
17		SOPA DE PICADILLO SIN HUEVO Y SIN SAL		PECHUGA DE POLLO EN TALLINNE (50gr.) SIN SAL CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS SIN SAL		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
18		SOPA DE PICADILLO SIN HUEVO Y SIN SAL		PECHUGA DE POLLO EN TALLINNE SIN SAL CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS SIN SAL		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
19		SOPA DE PICADILLO SIN HUEVO		CAELLA (<i>Galeorhinus galeus</i> , <i>Prionace glauca</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
20		GAZPACHUELO DE PESCADO		PECHUGA DE POLLO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE MENESTRA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
21		SOPA DE PICADILLO		PECHUGA DE POLLO EN TALLINNE CON GUARNICIÓN DE PATATAS PARISINAS		ARROZ CON LECHE	CUAJADA
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		SOPA DE PICADILLO		CAELLA (<i>Galeorhinus galeus</i> , <i>Prionace glauca</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA DE LECHUGA		MANZANA	MANZANA
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.

→] Menú 11. Cena

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	SOPA DE AVE CON ARROZ	A	PESCADO (<i>Atheresthes stomias</i>) EMPANADO CON GUARNICIÓN DE TOMATE ASADO Y MAHONESA	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
	B	SOPA DE VERDURAS	B	POLLO ASADO CON ENSALADA VARIADA	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
00 ECO		CREMA ECOLÓGICA DE VERDURAS		TORTILLA ECOLÓGICA DE PATATAS		YOGUR ECOLÓGICO	XXXXXXX
01	A	SOPA DE AVE CON ARROZ	A	PESCADO (<i>Atheresthes stomias</i>) EMPANADO CON GUARNICIÓN DE TOMATE ASADO Y MAHONESA	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
	B	SOPA DE VERDURAS	B	POLLO ASADO CON ENSALADA VARIADA	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE POLLO CON PASTA Y CHAMPIÑONES	C	BUCHONES DE ROSADA (<i>geniapterus blacodes</i>) CON ENSALADA	C	PETIT SUISE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	SOPA DE AVE CON ARROZ	A	PESCADO (<i>Atheresthes stomias</i>) EMPANADO CON GUARNICIÓN DE TOMATE ASADO Y MAHONESA	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
	B	SOPA DE VERDURAS	B	POLLO ASADO CON ENSALADA VARIADA	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
03A		SOPA DE VERDURAS		PESCADO (<i>Atheresthes stomias</i>) EMPANADO CON GUARNICIÓN DE TOMATE ASADO Y MAHONESA Y CON ENSALADA VARIADA		YOGUR	YOGUR DESNATADO
03B		SOPA DE VERDURAS		PESCADO (<i>Atheresthes stomias</i>) EMPANADO CON GUARNICIÓN DE TOMATE ASADO Y MAHONESA Y CON ENSALADA VARIADA		YOGUR	YOGUR DESNATADO
04		SOPA DE VERDURAS		PIZZA VEGETAL CON GUARNICIÓN DE TOMATE ASADO		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
05		SOPA DE VERDURAS		PESCADO (<i>Atheresthes stomias</i>) EMPANADO CON GUARNICIÓN DE TOMATE ASADO Y MAHONESA Y CON ENSALADA VARIADA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
06A		TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS		TRITURADO DE POLLO CON PASTA Y CHAMPIÑONES		YOGUR	YOGUR DESNATADO

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
06B		TRITURADO DE POLLO, PATATAS Y ARROZ		TRITURADO DE PESCADO, ZANAHORIAS Y ARROZ		DULCE DE MEMBRILLO	PURÉ DE MANZANA (C)
07A		SOPA DE AVE CON ARROZ		PESCADO (<i>Atheresthes stomias</i>) EMPANADO CON GUARNICIÓN DE TOMATE ASADO Y MAHONESA		YOGUR	YOGUR DESNATADO
07B	A	TRITURADO DE POLLO CON PASTA Y CHAMPIÑONES	A	FILETE DE ROSADA (<i>genipectus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
	B	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	D	CROQUETAS DE POLLO	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
07C	A	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	A	POLLO ASADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO	A	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	B	TRITURADO DE POLLO CON PASTA Y CHAMPIÑONES	B	PESCADO (<i>Pollachius virens</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	B	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
08	A	TRITURADO DE POLLO CON PASTA Y CHAMPIÑONES	A	XXXXXXX	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
	B	POTITO DE ARROZ BLANCO CON SUPREMAS DE MERLUZA	B	XXXXXXX	B	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	C	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	D	XXXXXXX	D	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	E	POTITO DE VERDURAS DE LA HUERTA	E	XXXXXXX	E	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
09A		CALDO		XXXXXXX		UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS	UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS
09B		LECHE FRÍA (NO EN POLVO)		XXXXXXX		YOGUR	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL Y PETIT SUISSE (1 ud.)		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		CALDO		TRITURADO DE POLLO CON PASTA Y CHAMPIÑONES		MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	FLAN DE FRUTAS (C)
10B		SOPA DE AVE CON ARROZ		PESCADO (<i>Pollachius virens</i>) A LA PLANCHA		MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	YOGUR DESNATADO

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
11		SOPA DE VERDURAS		PESCADO (<i>Pollachius virens</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	YOGUR DESNATADO
12		SOPA DE VERDURAS		PESCADO (<i>Pollachius virens</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA VARIADA		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
13		SOPA DE VERDURAS		PESCADO (<i>Pollachius virens</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE TOMATE ASADO Y CON ENSALADA VARIADA		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
14		SOPA DE VERDURAS		PESCADO (<i>Pollachius virens</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE TOMATE ASADO Y CON ENSALADA VARIADA		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
15		SOPA DE AVE CON ARROZ		PESCADO (<i>Pollachius virens</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		DULCE DE MEMBRILLO	PURÉ DE MANZANA (C)
16		CALDO		PESCADO (<i>Pollachius virens</i>) A LA PLANCHA		YOGUR	YOGUR DESNATADO
17		SOPA DE VERDURAS SIN SAL		PESCADO (<i>Atheresthes stomias</i>) EMPANADO (50 gr.) CON PAN HIPOPROTEICO SIN SAL CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO SIN SAL		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
18		SOPA DE AVE CON ARROZ SIN SAL		PESCADO (<i>Atheresthes stomias</i>) EMPANADO SIN SAL CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO SIN SAL		YOGUR	YOGUR DESNATADO
19		SOPA DE VERDURAS		PESCADO (<i>Pollachius virens</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE TOMATE ASADO Y CON ENSALADA VARIADA		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
20		SOPA DE VERDURAS		PESCADO (<i>Pollachius virens</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE TOMATE ASADO Y CON ENSALADA VARIADA		YOGUR	YOGUR DESNATADO
21		SOPA DE AVE CON ARROZ		PESCADO (<i>Atheresthes stomias</i>) EMPANADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		YOGUR PASTEURIZADO	YOGUR PASTEURIZADO NATURAL
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		SOPA DE AVE CON ARROZ		POLLO ASADO CON ENSALADA DE LECHUGA		YOGUR NATURAL	YOGUR DESNATADO NATURAL
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.

→] Menú 12. Almuerzo

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	POTAJE DE LENTEJAS	A	CARBONADA DE PAVO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES Y ZANAHORIAS BABY	A	PIÑA (Natural 4ª Gama)	PIÑA (Natural 4ª Gama)
	B	SOPA DE AVE CON ESTRELLAS	B	BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) ENCOSTRADO CON RISOTTO DE VERDURAS	B	MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
00 ECO		POTAJE ECOLÓGICO DE LENTEJAS CON VERDURAS		ESTOFADO ECOLÓGICO DE TERNERA LECHAL		MANZANA ECOLÓGICA	XXXXXXX
01	A	POTAJE DE LENTEJAS	A	CARBONADA DE PAVO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES Y ZANAHORIAS BABY	A	PIÑA (Natural 4ª Gama)	PIÑA (Natural 4ª Gama)
	B	SOPA DE AVE CON ESTRELLAS	B	BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) ENCOSTRADO CON RISOTTO DE VERDURAS	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE LENTEJAS CON ARROZ SIN CHORIZO NI MORCILLA	C	BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) FRITO CON ENSALADA	C	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	POTAJE DE LENTEJAS	A	CARBONADA DE PAVO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES Y ZANAHORIAS BABY	A	PIÑA (Natural 4ª Gama)	PIÑA (Natural 4ª Gama)
	B	SOPA DE AVE CON ESTRELLAS	B	BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) ENCOSTRADO CON RISOTTO DE VERDURAS	B	MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
03A		Potaje de Lentejas CON ARROZ SIN CHORIZO NI MORCILLA		CARBONADA DE PAVO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES Y ZANAHORIAS BABY		PIÑA (Natural 4ª Gama)	PIÑA (Natural 4ª Gama)
03B		Potaje de Lentejas CON ARROZ SIN CHORIZO NI MORCILLA		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) ENCOSTRADO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES Y ZANAHORIAS BABY		PIÑA (Natural 4ª Gama)	PIÑA (Natural 4ª Gama)
04		Potaje de Lentejas CON ARROZ SIN CHORIZO NI MORCILLA		RISOTTO DE VERDURAS CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)		PIÑA (Natural 4ª Gama)	PIÑA (Natural 4ª Gama)
05		POTAJE DE LENTEJAS		CARBONADA DE PAVO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES Y ZANAHORIAS BABY Y CON ENSALADA VARIADA		PIÑA (Natural 4ª Gama)	PIÑA (Natural 4ª Gama)
06A		TRITURADO DE LENTEJAS CON ARROZ SIN CHORIZO NI MORCILLA		TRITURADO DE GUISANTES CON JAMÓN		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
06B		TRITURADO DE PATATAS, ZANAHORIAS Y ARROZ		TRITURADO DE JAMÓN, PATATAS Y ARROZ		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
07A		POTAJE DE LENTEJAS		CARBONADA DE PAVO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES Y ZANAHORIAS BABY		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
07B	A	TRITURADO DE LENTEJAS CON ARROZ SIN CHORIZO NI MORCILLA	A	FILETE DE ROSADA (<i>geniapterus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
	B	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	D	CROQUETAS DE POLLO	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
07C	A	TRITURADO DE LENTEJAS CON ARROZ SIN CHORIZO NI MORCILLA	A	BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES Y ZANAHORIAS BABY	A	MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
	B	TRITURADO DE GUISANTES CON JAMÓN	B	CROQUETAS DE POLLO CON ENSALADA	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
08	A	TRITURADO DE LENTEJAS CON ARROZ SIN CHORIZO NI MORCILLA	A	XXXXXXX	A	MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
	B	POTITO DE ZANAHORIAS BABY CON TERNERA	B	XXXXXXX	B	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	C	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	D	XXXXXXX	D	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	E	TRITURADO DE GUISANTES CON JAMÓN	E	XXXXXXX	E	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
09A		CALDO		XXXXXXX		UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS	UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS
09B		CALDO TEMPLADO		XXXXXXX		NATILLAS	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL Y NATILLAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		SOPA DE AVE CON ESTRELLAS		TRITURADO DE GUISANTES CON JAMÓN		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
10B		SOPA DE AVE CON ESTRELLAS		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
11		SOPA DE AVE CON ESTRELLAS		CARBONADA DE PAVO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES Y ZANAHORIAS BABY		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
12		CALDO		CARBONADA DE PAVO CON ENSALADA VARIADA		MANZANA ASADA SIN AZUCAR	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
13		SOPA DE AVE CON ESTRELLAS		CARBONADA DE PAVO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES Y ZANAHORIAS BABY		MANZANA ASADA SIN AZUCAR	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
14		POTAJE DE LENTEJAS CON ARROZ SIN CHORIZO NI MORCILLA		CARBONADA DE PAVO CON ENSALADA VARIADA		MANZANA ASADA SIN AZUCAR	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
15		SOPA DE AVE CON ESTRELLAS		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS COCIDAS		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
16		CALDO		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA		FLAN (DE VAINILLA)	YOGUR DESNATADO
17		SOPA DE AVE CON ESTRELLAS HIPOPROTEICAS SIN SAL		CARBONADA DE PAVO (50 gr.) SIN SAL CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS) SIN SAL		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
18		POTAJE DE LENTEJAS SIN SAL		CARBONADA DE PAVO SIN SAL CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS) SIN SAL		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
19		SOPA DE AVE CON ESTRELLAS		CARBONADA DE PAVO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES Y ZANAHORIAS BABY		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
20		POTAJE DE LENTEJAS CON ARROZ SIN CHORIZO NI MORCILLA		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
21		POTAJE DE LENTEJAS		CARBONADA DE PAVO CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES Y ZANAHORIAS BABY		MANZANA ASADA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		SOPA DE AVE CON ESTRELLAS		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)		PIÑA (Natural 4ª Gama)	PIÑA (Natural 4ª Gama)
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.

→] Menú 12. Cena

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	CREMA DE PUERROS	A	POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE ARROZ REHOGADO	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	SOPA DE AVE CON FIDEOS	B	TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA VARIADA	B	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
00 ECO		CREMA ECOLÓGICA DE VERDURAS		TORTILLA ECOLÓGICA DE PATATAS		YOGUR ECOLÓGICO	XXXXXXX
01	A	CREMA DE PUERROS	A	POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE ARROZ REHOGADO	A	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	B	SOPA DE AVE CON FIDEOS	B	TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA VARIADA	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	PETIT SUISSE (1 ud.)	CUAJADA
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	CREMA DE PUERROS	A	POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE ARROZ REHOGADO	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	SOPA DE AVE CON FIDEOS	B	TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA VARIADA	B	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
03A		CREMA DE PUERROS		TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA VARIADA		YOGUR	YOGUR DESNATADO
03B		CREMA DE PUERROS		TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA VARIADA		YOGUR	YOGUR DESNATADO
04		CREMA DE PUERROS		EMPANADA DE BRÓCOLI CON ENSALADA DE PASTA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
05		CREMA DE PUERROS		POLLO RELLENO CON ENSALADA VARIADA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
06A		CREMA DE PUERROS		TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
06B		TRITURADO DE POLLO, PATATAS Y ARROZ		TRITURADO DE PESCADO, PATATAS, ZANAHORIAS Y ARROZ		PURÉ DE MANZANA (C)	PURÉ DE MANZANA (C)
07A		CREMA DE PUERROS		TORTILLA DE PATATAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
07B	A	CREMA DE PUERROS	A	FILETE DE ROSADA (<i>genipectus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	B	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	PETIT SUISSE (1 ud.)	CUAJADA
	D	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	D	CROQUETAS DE POLLO	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
07C	A	CREMA DE PUERROS	A	TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	B	POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	B	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
08	A	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	A	XXXXXXX	A	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	B	POTITO DE VERDURITAS CON POLLO Y TERNERA	B	XXXXXXX	B	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	C	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	POTITO DE ZANAHORIAS BABY CON TERNERA	D	XXXXXXX	D	PETIT SUISSE (1 ud.)	CUAJADA
	E	CREMA DE PUERROS	E	XXXXXXX	E	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
09A		CALDO		XXXXXXX		UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS	UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS
09B		LECHE FRÍA (NO EN POLVO)		XXXXXXX		YOGUR	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL CON PETIT SUISSE (1 ud.)		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		CREMA DE PUERROS		TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
10B		CREMA DE PUERROS		POLLO RELLENO		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
11		CREMA DE PUERROS		POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE ARROZ REHOGADO		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
12		CREMA DE PUERROS		POLLO RELLENO CON ENSALADA		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
13		CREMA DE PUERROS		POLLO RELLENO CON ENSALADA		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
14		CREMA DE PUERROS		POLLO RELLENO CON ENSALADA		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
15		SOPA DE AVE CON FIDEOS		PECHUGA DE POLLO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ARROZ REHOGADO		MANZANA	MANZANA
16		CALDO		PECHUGA DE POLLO PLANCHA		YOGUR	YOGUR DESNATADO
17		CREMA DE PUERROS SIN SAL		POLLO RELLENO (50 gr.) SIN SAL CON GUARNICIÓN DE ARROZ REHOGADO HIPOPROTEICO SIN SAL		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
18		CREMA DE PUERROS SIN SAL		POLLO RELLENO SIN SAL CON GUARNICIÓN DE ARROZ REHOGADO SIN SAL		YOGUR	YOGUR DESNATADO
19		CREMA DE PUERROS		POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE ARROZ REHOGADO		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
20		CREMA DE PUERROS		TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
21		CREMA DE PUERROS		POLLO RELLENO CON GUARNICIÓN DE ARROZ REHOGADO		YOGUR PASTEURIZADO	YOGUR PASTEURIZADO NATURAL
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		SOPA DE AVE CON FIDEOS		TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA DE LECHUGA		YOGUR NATURAL	YOGUR DESNATADO NATURAL
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.

→] Menú 13. Almuerzo

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	CODITOS A LA BOLOÑESA	A	MERLUZA (<i>Merluccius merluccius</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL VAPOR	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
	B	SOPA DE MENUDILLOS	B	LOMO DE CERDO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS Y CHAMPIÑONES	B	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
00 ECO		POTAJE ECOLÓGICO DE LENTEJAS CON VERDURAS		ESTOFADO ECOLÓGICO DE TERNERA LECHAL		MANZANA ECOLÓGICA	XXXXXXX
01	A	CODITOS A LA BOLOÑESA	A	FILETE DE ROSADA (<i>genipectus blacodes</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL VAPOR	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
	B	SOPA DE MENUDILLOS	B	LOMO DE CERDO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS Y CHAMPIÑONES	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE PAVO CON CHAMPIÑONES	C	XXXXXXX	C	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	CODITOS A LA BOLOÑESA	A	FILETE DE ROSADA (<i>genipectus blacodes</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL VAPOR	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
	B	SOPA DE MENUDILLOS	B	LOMO DE CERDO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS Y CHAMPIÑONES	B	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
03A		CODITOS CON TOMATE		MERLUZA (<i>Merluccius merluccius</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL VAPOR		NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
03B		CODITOS CON TOMATE		MERLUZA (<i>Merluccius merluccius</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL VAPOR		NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
04		CODITOS CON TOMATE		HAMBURGUESA HORTELANA (VEGETAL) CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS Y CHAMPIÑONES		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
05		CODITOS A LA BOLOÑESA		MERLUZA (<i>Merluccius merluccius</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS Y CHAMPIÑONES		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
06A		TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS		TRITURADO DE PAVO CON CHAMPIÑONES		FLAN DE FRUTAS (C)	FLAN DE FRUTAS (C)
06B		TRITURADO DE PESCADO, ZANAHORIAS Y ARROZ		TRITURADO DE JAMÓN, PATATAS Y ARROZ		PURÉ DE MANZANA (C)	PURÉ DE MANZANA (C)

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
07A		CODITOS A LA BOLOÑESA		MERLUZA (<i>Merluccius merluccius</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL VAPOR		NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
07B	A	TRITURADO DE PAVO CON CHAMPIÑONES	A	FILETE DE ROSADA (<i>geniapterus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	FLAN DE FRUTAS (C)	FLAN DE FRUTAS (C)
	B	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	D	CROQUETAS DE POLLO	D	NATILLAS	CUAJADA
07C	A	TRITURADO DE PAVO CON CHAMPIÑONES	A	CROQUETAS DE POLLO CON GUARNICIÓN DE CHAMPIÑONES SALTEADOS	A	FLAN DE FRUTAS (C)	FLAN DE FRUTAS (C)
	B	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	B	MERLUZA (<i>Merluccius merluccius</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL VAPOR	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
08	A	TRITURADO DE PAVO CON CHAMPIÑONES	A	XXXXXXX	A	FLAN DE FRUTAS (C)	FLAN DE FRUTAS (C)
	B	POTITO DE ARROZ BLANCO CON SUPREMAS DE MERLUZA	B	XXXXXXX	B	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	C	POTITO DE ARROZ CON POLLO	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	D	XXXXXXX	D	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	E	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	E	XXXXXXX	E	NATILLAS	CUAJADA
09A		CALDO		XXXXXXX		UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS	UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS
09B		CALDO TEMPLADO		XXXXXXX		YOGUR	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL CON NATILLAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		CALDO		TRITURADO DE PAVO CON CHAMPIÑONES		MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	PIÑA EN SU JUGO
10B		SOPA DE MENUDILLOS		MERLUZA (<i>Merluccius merluccius</i>) AL HORNO		MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	PIÑA EN SU JUGO
11		SOPA DE MENUDILLOS		MERLUZA (<i>Merluccius merluccius</i>) AL HORNO CON GUARNICIÓN DE ALCACHOFAS Y CHAMPIÑONES		MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	PIÑA EN SU JUGO

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
12		SOPA DE MENUDILLOS		MERLUZA (<i>Merluccius merluccius</i>) AL HORNO CON ENSALADA		FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
13		SOPA DE MENUDILLOS		MERLUZA (<i>Merluccius merluccius</i>) AL HORNO CON GUARNCIÓN DE ALCACHOFAS Y CHAMPIÑONES		FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
14		CODITOS A LA BOLOÑESA		MERLUZA (<i>Merluccius merluccius</i>) AL HORNO CON ENSALADA		FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
15		SOPA DE MENUDILLOS		MERLUZA (<i>Merluccius merluccius</i>) AL HORNO CON GUARNCIÓN DE PATATAS COCIDAS		PLATANO	MANZANA
16		CALDO		MERLUZA (<i>Merluccius merluccius</i>) AL HORNO		NATILLAS	CUAJADA
17		CODITOS CON TOMATE SIN SAL		MERLUZA (<i>Merluccius merluccius</i>) AL HORNO (50 gr.) SIN SAL CON GUARNCIÓN DE ALCACHOFAS Y CHAMPIÑONES SIN SAL		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
18		CODITOS CON TOMATE SIN SAL		MERLUZA (<i>Merluccius merluccius</i>) AL HORNO SIN SAL CON GUARNCIÓN DE ALCACHOFAS Y CHAMPIÑONES SIN SAL		NATILLAS	CUAJADA
19		SOPA DE MENUDILLOS		MERLUZA (<i>Merluccius merluccius</i>) AL HORNO CON GUARNCIÓN DE ALCACHOFAS Y CHAMPIÑONES		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
20		SOPA DE MENUDILLOS		MERLUZA (<i>Merluccius merluccius</i>) AL HORNO CON GUARNCIÓN DE ALCACHOFAS Y CHAMPIÑONES		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
21		CODITOS A LA BOLOÑESA		MERLUZA (<i>Merluccius merluccius</i>) AL HORNO CON GUARNCIÓN DE PATATAS AL VAPOR		NATILLAS	CUAJADA
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		SOPA DE MENUDILLOS		LOMO DE CERDO PLANCHA CON GUARNCIÓN DE PATATAS AL VAPOR		PERA	PERA
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.

→] Menú 13. Cena

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	SOPA DE MARISCO	A	HAMBURGUESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS SALTEADAS CON ZANAHORIAS BABY	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	SOPA DE AVE CON BOLITAS	B	PESCADO (<i>Atheresthes stomias</i>) FRITO CON GUARNICIÓN DE TOMATE ASADO Y MAHONESA Y CON ENSALADA VARIADA	B	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
00 ECO		CREMA ECOLÓGICA DE VERDURAS		TORTILLA ECOLÓGICA DE PATATAS		YOGUR ECOLÓGICO	XXXXXXX
01	A	SOPA DE MARISCO	A	HAMBURGUESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS SALTEADAS CON ZANAHORIAS BABY	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
	B	SOPA DE AVE CON BOLITAS	B	PESCADO (<i>Atheresthes stomias</i>) FRITO CON GUARNICIÓN DE TOMATE ASADO Y MAHONESA Y CON ENSALADA VARIADA	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE TERNERA A LA JARDINERA	C	XXXXXXX	C	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	SOPA DE MARISCO	A	HAMBURGUESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS SALTEADAS CON ZANAHORIAS BABY	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	SOPA DE AVE CON BOLITAS	B	PESCADO (<i>Atheresthes stomias</i>) FRITO CON GUARNICIÓN DE TOMATE ASADO Y MAHONESA Y CON ENSALADA VARIADA	B	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
03A		SOPA DE MARISCO		PESCADO (<i>Atheresthes stomias</i>) FRITO CON GUARNICIÓN DE TOMATE ASADO Y MAHONESA Y CON ENSALADA VARIADA		YOGUR	YOGUR DESNATADO
03B		SOPA DE MARISCO		PESCADO (<i>Atheresthes stomias</i>) FRITO CON GUARNICIÓN DE TOMATE ASADO Y CON ENSALADA VARIADA		YOGUR	YOGUR DESNATADO
04		CALDO VEGETAL CON BOLITAS		PATATA ASADA (entera) CON GUARNICIÓN DE TOMATE ASADO Y CON ENSALADA VEGETARIANA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
05		SOPA DE MARISCO		PESCADO (<i>Atheresthes stomias</i>) FRITO CON GUARNICIÓN DE TOMATE ASADO Y MAHONESA Y CON ENSALADA VARIADA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
06A		TRITURADO DE TERNERA A LA JARDINERA		TRITURADO DE HUEVO A LO PROVENZAL		YOGUR	YOGUR DESNATADO
06B		TRITURADO DE PESCADO Y ZANAHORIAS		TRITURADO DE POLLO, PATATAS Y ARROZ		PURÉ DE MANZANA (C)	PURÉ DE MANZANA (C)

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
07A		SOPA DE MARISCO		PESCADO (<i>Atheresthes stomias</i>) FRITO CON GUARNICIÓN DE TOMATE ASADO Y MAHONESA Y CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		YOGUR	YOGUR DESNATADO
07B	A	TRITURADO DE TERNERA A LA JARDINERA	A	FILETE DE ROSADA (<i>genipectus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
	B	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	D	CROQUETAS DE POLLO	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
07C	A	TRITURADO DE TERNERA A LA JARDINERA	A	PESCADO (<i>Atheresthes stomias</i>) FRITO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO	A	NATILLAS	YOGUR DESNATADO
	B	TRITURADO DE HUEVO A LO PROVENZAL	B	HAMBURGUESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)	B	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
08	A	TRITURADO DE TERNERA A LA JARDINERA	A	XXXXXXX	A	PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	B	POTITO DE VERDURITAS CON POLLO Y TERNERA	B	XXXXXXX	B	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	C	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	D	XXXXXXX	D	PETIT SUISSE (1 ud.)	CUAJADA
	E	TRITURADO DE HUEVO A LO PROVENZAL	E	XXXXXXX	E	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
09A		CALDO		XXXXXXX		UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS	UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS
09B		CALDO TEMPLADO		XXXXXXX		YOGUR	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL Y PETIT SUISSE (1 ud.)		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		CALDO		TRITURADO DE TERNERA A LA JARDINERA		PURÉ DE FRUTAS (C)	PURÉ DE FRUTAS (C)
10B		SOPA DE AVE CON BOLITAS		HAMBURGUESA DE POLLO		YOGUR	YOGUR DESNATADO
11		SOPA DE AVE CON BOLITAS		HAMBURGUESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS SALTEADAS CON ZANAHORIAS BABY		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
12		CALDO		HAMBURGUESA DE POLLO CON ENSALADA VARIADA		FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
13		SOPA DE AVE CON BOLITAS		HAMBURGUESA DE POLLO CON ENSALADA VARIADA		FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
14		SOPA DE MARISCO		HAMBURGUESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS SALTEADAS CON ZANAHORIAS BABY		FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
15		SOPA DE AVE CON BOLITAS		HAMBURGUESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS SALTEADAS CON ZANAHORIAS BABY		DULCE DE MEMBRILLO	PURÉ DE MANZANA (C)
16		CALDO		HAMBURGUESA DE POLLO		YOGUR	YOGUR DESNATADO
17		SOPA DE AVE CON BOLITAS HIPOPROTEICAS SIN SAL		HAMBURGUESA DE POLLO (50 gr.) SIN SAL CON GUARNICIÓN DE PATATAS SALTEADAS CON ZANAHORIAS BABY SIN SAL		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
18		SOPA DE AVE CON BOLITAS SIN SAL		PESCADO (<i>Atheresthes stomias</i>) FRITO SIN SAL CON GUARNICIÓN DE TOMATE ASADO SIN SAL Y CON ENSALADA VARIADA SIN SAL		YOGUR	YOGUR DESNATADO
19		SOPA DE AVE CON BOLITAS		HAMBURGUESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS SALTEADAS CON ZANAHORIAS BABY		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
20		SOPA DE MARISCO		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Capensis</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE TOMATE ASADO Y CON ENSALADA VARIADA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
21		SOPA DE MARISCO		HAMBURGUESA DE POLLO CON GUARNICIÓN DE PATATAS SALTEADAS CON ZANAHORIAS BABY		DULCE DE MEMBRILLO	FLAN DE FRUTAS (C)
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		SOPA DE AVE CON BOLITAS		LOMO DE MERLUZA (<i>Merluccius Capensis</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ZANAHORIAS BABY (REHOGADAS)		YOGUR NATURAL	YOGUR DESNATADO NATURAL
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.

→] Menú 14. Almuerzo

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	PAELLA	A	LOMO DE CERDO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ESPÁRRAGOS Y JUDÍAS VERDES	A	POSTRE DE CHOCOLATE 0%	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR
	B	SOPA JULIANA	B	FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO	B	MANZANA (Natural 4ª Gama)	MANZANA (Natural 4ª Gama)
00 ECO		POTAJE ECOLÓGICO DE LENTEJAS CON VERDURAS		ESTOFADO ECOLÓGICO DE TERNERA LECHAL		MANZANA ECOLÓGICA	XXXXXXX
01	A	PAELLA	A	TAQUITOS DE CERDO ESPECIADOS CON ENSALADA	A	POSTRE DE CHOCOLATE 0%	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR
	B	SOPA JULIANA	B	FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE CARNE BOLOÑESA	C	CROQUETAS DE PESCADO	C	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	PAELLA	A	LOMO DE CERDO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ESPÁRRAGOS Y JUDÍAS VERDES	A	POSTRE DE CHOCOLATE 0%	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR
	B	SOPA JULIANA	B	FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO	B	MANZANA (Natural 4ª Gama)	MANZANA (Natural 4ª Gama)
03A		PAELLA DE VERDURAS		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		POSTRE DE CHOCOLATE 0%	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR
03B		PAELLA DE VERDURAS		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		POSTRE DE CHOCOLATE 0%	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR
04		PAELLA DE VERDURAS		PATATAS AL HORNO CON GUARNICIÓN DE ESPÁRRAGOS Y JUDÍAS VERDES		MANZANA (Natural 4ª Gama)	MANZANA (Natural 4ª Gama)
05		PAELLA		LOMO DE CERDO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ESPÁRRAGOS Y JUDÍAS VERDES		MANZANA (Natural 4ª Gama)	MANZANA (Natural 4ª Gama)
06A		TRITURADO DE JAMÓN CON VERDURAS		TRITURADO DE CARNE BOLOÑESA		POSTRE DE CHOCOLATE 0%	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR
06B		TRITURADO DE PATATAS, ZANAHORIAS Y ARROZ		TRITURADO DE JAMÓN, PATATAS Y ARROZ		COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
07A		PAELLA		CROQUETAS DE PESCADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL		POSTRE DE CHOCOLATE	POSTRE LACTEO 0%

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
				HORNO		0%	SIN AZUCAR
07B	A	TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS	A	FILETE DE ROSADA (<i>geniapterus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
	B	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	TRITURADO DE JAMÓN CON VERDURAS	D	CROQUETAS DE POLLO	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
07C	A	TRITURADO DE JAMÓN CON VERDURAS	A	CROQUETAS DE PESCADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO	A	POSTRE DE CHOCOLATE 0%	POSTRE LACTEO 0% SIN AZUCAR
	B	TRITURADO DE CARNE BOLOÑESA	B	FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE JUDÍAS VERDES REHOGADAS	B	COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
08	A	TRITURADO DE CARNE BOLOÑESA	A	XXXXXXX	A	COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
	B	POTITO DE VERDURAS CON MERLUZA	B	XXXXXXX	B	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	C	TRITURADO DE POLLO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	D	XXXXXXX	D	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	E	TRITURADO DE JAMÓN CON VERDURAS	E	XXXXXXX	E	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
09A		CALDO		XXXXXXX		UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS	UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS
09B		CALDO TEMPLADO		XXXXXXX		YOGUR	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL Y NATILLAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		CALDO		TRITURADO DE JAMÓN CON VERDURAS		COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
10B		SOPA JULIANA		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA		COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
11		SOPA JULIANA		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA		COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
				CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO			AZUCAR
12		SOPA JULIANA		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA VARIADA		COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
13		SOPA JULIANA		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ESPÁRRAGOS Y JUDÍAS VERDES		COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
14		PAELLA		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON ENSALADA VARIADA		COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
15		CALDO		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
16		CALDO		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA		FLAN DE HUEVO	CUAJADA
17		PAELLA DE VERDURAS CON ARROZ HIPOPROTEICO SIN SAL		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA (50 gr.) SIN SAL CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO SIN SAL		COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
18		PAELLA SIN SAL		LOMO DE CERDO PLANCHA SIN SAL CON ENSALADA SIN SAL		COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
19		PAELLA DE VERDURAS		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ESPÁRRAGOS Y JUDÍAS VERDES		COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
20		PAELLA		LOMO DE CERDO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ESPÁRRAGOS Y JUDÍAS VERDES		COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
21		PAELLA		FILETE DE MERLUZA (<i>Merluccius spp.</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE ESPÁRRAGOS Y JUDÍAS VERDES		COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID	INDIVID
23		CALDO		LOMO DE CERDO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO		MANZANA (Natural 4ª Gama)	MANZANA (Natural 4ª Gama)
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.

→] Menú 14. Cena

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
00	A	CREMA DE VERDURAS	A	CROQUETAS DE BACALAO CON GUARNICIÓN DE PATATAS DUQUESA CON CHAMPIÑONES	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	SOPA DE AVE CON FIDEOS	B	TORTILLA DE PAPAS Y ATÚN CON ENSALADA	B	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
00 ECO		CREMA ECOLÓGICA DE VERDURAS		TORTILLA ECOLÓGICA DE PATATAS		YOGUR ECOLÓGICO	XXXXXXX
01	A	CREMA DE VERDURAS	A	CROQUETAS DE BACALAO CON GUARNICIÓN DE PATATAS DUQUESA CON CHAMPIÑONES	A	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
	B	SOPA DE AVE CON FIDEOS	B	TORTILLA DE PAPAS Y ATÚN	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS	C	XXXXXXX	C	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	XXXXXXX	D	XXXXXXX	D	NATILLAS	FLAN DE FRUTAS (C)
02	A	CREMA DE VERDURAS	A	CROQUETAS DE BACALAO CON GUARNICIÓN DE PATATAS DUQUESA CON CHAMPIÑONES	A	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	B	SOPA DE AVE CON FIDEOS	B	TORTILLA DE PAPAS Y ATÚN	B	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
03A		CREMA DE VERDURAS		TORTILLA DE PAPAS Y ATÚN CON ENSALADA		YOGUR	YOGUR DESNATADO
03B		CREMA DE VERDURAS		TORTILLA DE PAPAS Y ATÚN CON ENSALADA		YOGUR	YOGUR DESNATADO
04		CREMA DE VERDURAS		PINCHO VEGETARIANO CON GUARNICIÓN DE PATATAS DUQUESA CON CHAMPIÑONES Y CON ENSALADA VEGETARIANA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
05		CREMA DE VERDURAS		TORTILLA DE PAPAS Y ATÚN CON ENSALADA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
06A		CREMA DE VERDURAS		TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS		YOGUR	YOGUR DESNATADO
06B		TRITURADO DE PESCADO, PATATAS Y ARROZ		TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS		PURÉ DE MANZANA (C)	PURÉ DE MANZANA (C)

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
07A		CREMA DE VERDURAS		TORTILLA DE PAPAS Y ATÚN		YOGUR	YOGUR DESNATADO
07B	A	TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS	A	FILETE DE ROSADA (<i>genipectus blacodes</i>) A LA PLANCHA	A	FLAN DE FRUTAS (C)	FLAN DE FRUTAS (C)
	B	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	B	TORTILLA DE PATATAS	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	C	CALDO VEGETAL CON FIDEOS	C	JAMÓN COCIDO CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	C	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	D	CREMA DE VERDURAS	D	CROQUETAS DE POLLO	D	NATILLAS	CUAJADA
07C	A	CREMA DE VERDURAS	A	TORTILLA DE PAPAS Y ATÚN	A	FLAN DE FRUTAS (C)	FLAN DE FRUTAS (C)
	B	TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS	B	BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATAS	B	YOGUR	YOGUR DESNATADO
08	A	TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS	A	XXXXXXX	A	FLAN DE FRUTAS (C)	FLAN DE FRUTAS (C)
	B	POTITO DE ZANAHORIAS BABY CON TERNERA	B	XXXXXXX	B	POTITO DE FRUTAS VARIADAS	POTITO DE FRUTAS VARIADAS
	C	TRITURADO DE PESCADO CON VERDURAS	C	XXXXXXX	C	YOGUR	YOGUR DESNATADO
	D	POTITO DE VERDURAS CON MERLUZA	D	XXXXXXX	D	PETIT SUISSE (1 ud.)	PURÉ DE FRUTAS (C)
	E	CREMA DE VERDURAS	E	XXXXXXX	E	NATILLAS	CUAJADA
09A		CALDO		XXXXXXX		UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS	UNIDAD DE ZUMO DE FRUTAS
09B		LECHE FRÍA (NO EN POLVO)		XXXXXXX		YOGUR	YOGUR DESNATADO
09C		2 UNIDADES DE ZUMO DE FRUTAS		LACTEO TIPO ACTIMEL NATURAL CON PETIT SUISSE (1 ud.)		YOGUR	YOGUR DESNATADO
10A		SOPA DE AVE CON FIDEOS		TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS		FLAN DE FRUTAS (C)	FLAN DE FRUTAS (C)
10B		SOPA DE AVE CON FIDEOS		BACALAO (<i>Gadus morhua</i>) A LA PLANCHA		FLAN DE FRUTAS (C)	FLAN DE FRUTAS (C)
11		CREMA DE VERDURAS		TORTILLA DE GUISANTES Y CHAMPIÑONES CON SIN GUARNICIÓN		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
12		SOPA DE AVE CON FIDEOS		TORTILLA DE CHAMPIÑONES		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO

COD	OPC.	PRIMER PLATO	OPC.	SEGUNDO PLATO	OPC.	POSTRE	POSTRE SIN AZÚCARES
13		CREMA DE VERDURAS		TORTILLA DE GUISANTES Y CHAMPIÑONES		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
14		CREMA DE VERDURAS		TORTILLA DE GUISANTES Y CHAMPIÑONES CON ENSALADA		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
15		SOPA DE AVE CON FIDEOS		TORTILLA DE JAMON COCIDO CON GUARNICION DE PATATAS DUQUESA		MANZANA	MANZANA
16		CALDO		TORTILLA DE JAMON COCIDO		YOGUR	YOGUR DESNATADO
17		SOPA DE AVE CON FIDEOS HIPOPROTÉICOS SIN SAL		TORTILLA (1 HUEVO) DE PAPAS SIN SAL CON ENSALADA SIN SAL		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
18		SOPA DE AVE CON FIDEOS SIN SAL		TORTILLA DE PAPAS Y ATÚN SIN SAL CON ENSALADA SIN SAL		YOGUR	YOGUR DESNATADO
19		CREMA DE VERDURAS		LOMO DE CERDO PLANCHA CON GUARNICIÓN DE PATATAS DUQUESA CON CHAMPIÑONES		YOGUR DESNATADO	YOGUR DESNATADO
20		CREMA DE VERDURAS		TORTILLA DE GUISANTES Y CHAMPIÑONES Y CON ENSALADA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA SIN AZUCAR
21		CREMA DE VERDURAS		TORTILLA DE PAPAS Y ATÚN		YOGUR PASTEURIZADO	YOGUR PASTEURIZADO NATURAL
22		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
23		SOPA DE AVE CON FIDEOS		TORTILLA DE PAPAS Y ATÚN CON ENSALADA DE LECHUGA		YOGUR NATURAL	YOGUR DESNATADO NATURAL
24		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.
25		INDIVIDUALIZADA		INDIVIDUALIZADA		INDIVID.	INDIVID.

→] 7. Entrada en Vigor

ENTRADA EN VIGOR DEL CÓDIGO DE DIETAS.

ACLARACIONES PARA COCINA

En dietas hipoproteicas (17) y bajas en potasio (18): manipulación de los alimentos en cocina para reducir el contenido en potasio:

- Poner a remojo todos los alimentos que se pueda, mejor troceados y la noche anterior y cambiar varias veces el agua.
- Si los alimentos se toman cocidos, se harán con mucha agua y se cambiarán a media cocción por agua nueva.-
- Las legumbres, verduras, patatas y hortalizas pueden remojar sin que se estropeen y sin perder su sabor. Si se dejan en remojo eliminamos el 75% del potasio.
- No se debe aprovechar el agua de cocción para nada, ni para tomar el caldo, ni salsas... y el agua de hervir frutas tampoco se usará.

En dietas hipoproteicas (17):

- La **pasta** a emplear será hipoproteica y bajo contenido en electrolitos
- El **pan** a emplear será hipoproteico y de bajo contenido en electrolitos
- La harina a emplear será hipoproteica y bajo contenido en electrolitos
- El tamaño de raciones de los alimentos ricos en proteínas (carne o pescado) será menor del estipulado para dietas basales (ver más adelante)

En Pacientes con alergias o intolerancias alimentarias, al látex, al gluten y/o a la lactosa:

- Durante el proceso de preparación, elaboración, emplatado y servicio, se utilizará menaje y utillaje exclusivo para la estas dietas, al objeto de evitar contaminación cruzada.

Dieta SIN gluten (20)

- Evitar Freír, manipular o cocinar alimentos sin gluten en envases de cocina o con aceites (de freidora) donde previamente se hayan frito o cocinado productos con gluten.
- Emplear harinas de maíz y pan rallado sin gluten o copos de puré de patata para rebozar, empanar o espesar salsas
- No manipular alimentos que puedan contener gluten con los mismos utensilios de cocina o en la misma encimera que se hayan preparado alimentos con gluten.

Raciones para dietas hipocalóricas: controladas en energía (PORCIONES COMESTIBLES)

ALIMENTOS PROTÉICOS (REDUCIR RESPECTO A LO ESTIPULADO EN EL CÓDIGO):

Una ración de alimentos proteicos (porción comestible sin huesos o espinas) aporta unas 120-150 Kcal. y equivale a:

- 60 g de: jamón serrano sin tocino.
- 100 g de: filete (pequeño) de ternera, de solomillo de cerdo, lomo de cerdo, pierna de cordero, jamón cocido, huevo (2 pequeños), ración pequeña de pescado: sardina (unas 4), boquerones, caballa, pez espada.
- 125 g de: filete de pollo sin piel o pavo (pechuga), conejo, perdiz, lubina, salmón.

- 150 g de: rape, merluza, pescadilla, mero, gallo, lenguado, besugo, bacaladilla, dorada, trucha, gambas, cigalas, mejillones, cangrejo, calamares.

ALIMENTOS RICOS EN HIDRATOS DE CARBONO (NECESITAN REDUCIR RESPECTO A LO ESTIPULADO EN CÓDIGO).

Una ración de alimentos ricos en Hidratos de Carbono aportan unas 120 Kcal. y equivale a (EN CRUDO):

- 40 g de: cereales de desayuno no azucarados, pasta italiana (**medio plato cocido- o $\frac{3}{4}$ de cuenco**), arroz, sémola, harina, fideos, puré de patatas, legumbres (lentejas, garbanzos, judías... **–medio plato cocido/ $\frac{3}{4}$ de cuenco cocido**).
- 35 g de: pan integral.
- 150 g de: guisantes, habas verdes (frescos o congelados), patata, batata (ración de guarnición).

Gramajes de alimentos proteicos (carne y pescado)

1.- GRUPO DE CARNES

	Peso en limpio con huesos	Porción comestible
Filete	160	160
Picada	160	160
Chuleta	200	150
Pollo cuartos	325	160
Pechuga	160	160
Estofado	170	165
Asado	160	160
Salchichas	100	100

En dietas hipoproteicas, pediátrica I y II y controladas en energía (1.200 y 1.6 Kcal.), los gramajes son diferentes (ver gramajes comentados previamente)

2.- GRUPO DE PESCADOS

	Propuesta en limpio	Propuesta en porción comestible	Observación
Filete	180	180	Más 20 g
Rodajas	200	180	Más 20 g
Merluza fresca	280	180	Comestible 0.64
Lenguado	300	180	Comestible 0.52-0.57
Pez espada	250	180	Comestible 0.7
Rosada fresca	250	180	Comestible 0.7
Bacalao fresco	350	180	Comestible 0.52
Pescado azul Fritura	225	180	Comestible 0.75

INGREDIENTES MODIFICADOS TIPO DE MENU: GR. COMESTIBLES

Atún encebollado o frito

- HIPOPROTEICA 50-100 (la cantidad varía dependiendo de la ingesta de alimentos proteicos en el total del día Ej. una sola vez: 100, dos veces : 50 cada una)
- PEDIATRICA I 100
- PEDIATRICA II 150

Carne con tomate (magro de cerdo)

- HIPOPROTEICA 50-100 (la cantidad varía dependiendo de la ingesta de alimentos proteicos en el total del día Ej. una sola vez: 100, dos veces : 50 cada una)
- PEDIATRICA I 100
- PEDIATRICA II 150

Chuleta cerdo castellana, plancha u horneado (chuleta)

- HIPOPROTEICA 50-100 (la cantidad varía dependiendo de la ingesta de alimentos proteicos en el total del día Ej. una sola vez: 100, dos veces : 50 cada una)
- PEDIATRICA I Y II 100

Hamburguesa de pollo (pechuga)

- HIPOPROTEICA 50-100 (la cantidad varía dependiendo de la ingesta de alimentos proteicos en el total del día Ej. una sola vez: 100, dos veces : 50 cada una)
- PEDIATRICA I 100
- PEDIATRICA II 160

Huevo

- HIPOPROTEICA 60 UN HUEVO
- PEDIATRICA I 60 UN HUEVO
- PEDIATRICA II 60 UN HUEVO

Judías blancas sin carne ni derivados (judías blancas)

- BASAL 60 (Mejora calidad proteica si se adiciona un cereal, ej. arroz)
- PEDIATRICA I 50
- PEDIATRICA II 40

Lenguado frito o plancha (lenguado)

- HIPOPROTEICA 50-100 (la cantidad varía dependiendo de la ingesta de alimentos proteicos en el total del día Ej. una sola vez: 100, dos veces : 50 cada una)
- PEDIATRICA I 82,5
- PEDIATRICA II 130

Lentejas y lentejas sin chorizo (lentejas)

- BASAL 60 (Mejora calidad proteica si se adiciona un cereal ej. arroz)
- PEDIATRICA I 50
- PEDIATRICA II 40

Lomo de cerdo plancha (lomo)

- HIPOPROTEICA 50-100 (la cantidad varía dependiendo de la ingesta de alimentos proteicos en el total del día Ej. una sola vez: 100, dos veces : 50 cada una)
- PEDIATRICA I 82,5
- PEDIATRICA I 100
- PEDIATRICA II 140

Lomo de ternera braseada o plancha (lomo)

- HIPOPROTEICA 50-100 (la cantidad varía dependiendo de la ingesta de alimentos proteicos en el total del día Ej. una sola vez: 100, dos veces : 50 cada una)
- PEDIATRICA I 82,5
- PEDIATRICA I 100
- PEDIATRICA II 150

Magro de cerdo plancha u horno (magro cerdo)

- HIPOPROTEICA 50-100 (la cantidad varía dependiendo de la ingesta de alimentos proteicos en el total del día Ej. una sola vez: 100, dos veces : 50 cada una)
- PEDIATRICA I 82,5
- PEDIATRICA I 100
- PEDIATRICA II 140

Merluza frita o plancha fresca (merluza fresca)

- HIPOPROTEICA 50-100 (la cantidad varía dependiendo de la ingesta de alimentos proteicos en el total del día Ej. una sola vez: 100, dos veces : 50 cada una)
- PEDIATRICA I 82,5
- PEDIATRICA I 100
- PEDIATRICA II 150

Merluza horneada o salsa verde (merluza en rodajas)

- HIPOPROTEICA 50-100 (la cantidad varía dependiendo de la ingesta de alimentos proteicos en el total del día Ej. una sola vez: 100, dos veces : 50 cada una)
- PEDIATRICA I 100
- PEDIATRICA II 150

Milanesa de pollo (pechuga de pollo)

- HIPOPROTEICA 50-100 (la cantidad varía dependiendo de la ingesta de alimentos proteicos en el total del día Ej. una sola vez: 100, dos veces : 50 cada una)
- PEDIATRICA I 82,5
- PEDIATRICA I 100
- PEDIATRICA II 160

Pez espada plancha

- HIPOPROTEICA 50-100 (la cantidad varía dependiendo de la ingesta de alimentos proteicos en el total del día Ej. una sola vez: 100, dos veces : 50 cada una)
- PEDIATRICA I 82,5
- PEDIATRICA I 100
- PEDIATRICA II 150

Rosada (pinza real) frita, plancha, roteña (rosada)

- HIPOPROTEICA 50-100 (la cantidad varía dependiendo de la ingesta de alimentos proteicos en el total del día Ej. una sola vez: 100, dos veces : 50 cada una)
- PEDIATRICA I 82,5
- PEDIATRICA I 100
- PEDIATRICA II 150

Pollo asado (pollo entero)

- HIPOPROTEICA 50-100 (la cantidad varía dependiendo de la ingesta de alimentos proteicos en el total del día Ej. una sola vez: 100, dos veces : 50 cada una)
- PEDIATRICA I 82,5

- PEDIATRICA I 100
- PEDIATRICA II 150

Pollo plancha (pechuga sin piel)

- HIPOPROTEICA 50-100 (la cantidad varía dependiendo de la ingesta de alimentos proteicos en el total del día Ej. una sola vez: 100, dos veces: 50 cada una)
- PEDIATRICA I 82,5
- PEDIATRICA I 100
- PEDIATRICA II 150

San Jacobo (filete de cerdo)

- PEDIATRICA I Y II 120

Solomillo de cerdo

- HIPOPROTEICA 50-100 (la cantidad varía dependiendo de la ingesta de alimentos proteicos en el total del día Ej. una sola vez: 100, dos veces : 50 cada una)
- PEDIATRICA I 82,5
- PEDIATRICA I 100
- PEDIATRICA II 150

Ternera braseada o plancha (carne magra vacuno)

- HIPOPROTEICA 50-100 (la cantidad varía dependiendo de la ingesta de alimentos proteicos en el total del día Ej. una sola vez: 100, dos veces : 50 cada una)
- PEDIATRICA I 82,5
- PEDIATRICA I 100
- PEDIATRICA II 150

OTRAS CONSIDERACIONES FINALES

- En las dietas **sin sal** debe administrarse de todas **formas vinagre y aceite** para la ensalada.
- En las dietas en las que los primeros platos no deban llevar carne o embutidos por diferentes razones (Por ej. **dietas sin cerdo, sin carne, vegetarianas o sin gluten**), éstos se cocinan en marmitas aparte.
- No se debe dar leche en las dietas líquidas (salvo la dieta láctea) o semisólidas.



Manual de utilización del

Código de Dietas