



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	Potaje de chicharos Tortilla francesa con ensalada mixta yoqur 1	Macarrones con tomate Lomo adobado con patatas parisinas fruta 2	Patatas guisadas con verduras Hamburguesa de merluza con judias verdes aliñadas yoqur 3	Lentejas con verduras Pinchito de pollo con coliflor aliñada fruta 4
	Kcal: 605 HC: 83 L: 21	Kcal: 646 P: HC: 89 L: 22	Kcal: 629 P: HC: 86 L: 21	Kcal: 620 P: HC: 87 L: 20
Fideua Lomo en salsa con pisto fruta 7	Cocido andaluz Merluza en salsa verde con remolacha aliñada yoqur 8	Arroz a la cubana Tortilla francesa con ensalada mixta fruta 9	Lentejas estofadas verduras Bocaditos de rosada con coliflor aliñada yoqur 10	Patatas guisadas con verduras Albondigas carne en salsa con patatas parisinas fruta 11
Kcal: 670 P: HC: 96 L: 22	Kcal: 657 HC: 93 L: 21	Kcal: 608 P: HC: 84 L: 20	Kcal: 651 P: HC: 90 L: 23	Kcal: 599 P: HC: 84 L: 19
Arroz a la marinera palomitas pollo con remolacha aliñada fruta 14	Lentejas estofadas con verduras Tortilla francesa de atún con ensalada mixta yoqur 15	Lacitos a la napolitana Merluza en salsa con zanahorias aliñadas fruta 16	Patatas guisadas con menestra Hamburguesa de pollo encebollada con patatas parisinas yoqur 17	Puchero con fideos palitos de merluza con coliflor aliñada fruta 18
Kcal: 675 P: HC: 96 L: 23	Kcal: 640 HC: 93 L: 20	Kcal: 650 P: HC: 90 L: 22	Kcal: 653 P: HC: 93 L: 21	Kcal: 620 P: HC: 87 L: 20
Lentejas estofadas con verduras San marino con pisto fruta 21	Patatas guisadas con caella Lomo en salsa con coliflor aliñada yoqur 22	Macarrones con tomate Merluza en salsa de zanahorias con judias verdes aliñadas fruta 23	Puchero andaluz con arroz Tortilla de calabacin con ensalada mixta yoqur 24	Potaje de chicharos Albondigas de pollo y ternera en salsa con patatas parisinas fruta 25
Kcal: 678 P: HC: 99 L: 22	Kcal: 605 HC: 83 L: 21	Kcal: 646 P: HC: 89 L: 22	Kcal: 629 P: HC: 86 L: 21	Kcal: 620 P: HC: 87 L: 20
Arroz con verduras Hamburguesa merluza encebollada con zanahorias aliñadas fruta 28	Potaje de chicharos Filete pollo en salsa la cazuela con judias verdes aliñadas yoqur 29	Puchero con estrellas Tortilla de patatas con ensalada mixta fruta		
Kcal: 640 HC: 93 L: 20	Kcal: 650 P: HC: 90 L: 22	Kcal: 653 P: HC: 93 L: 21		

Es importante tener en cuenta lo que ha comido vuestro hijo a lo largo del día para poder aportar en la cena los alimentos y nutrientes necesarios para complementar la dieta con las cantidades adecuadas y preparaciones de fácil digestión (vapor, hervido, horno...).

Si al medio día ha comido de primero: Pasta, arroz, legumbres.
Para cenar es recomendable: Verduras*

Si al medio día ha comido de primero: Verdura
Para cenar es recomendable: Pasta, arroz, patata*

Si al medio día ha comido de segundo: Pescado
Para cenar: Carne o huevo

Si al medio día ha comido de segundo: Carne o huevo
Para cenar: Pescado

Si de postre ha tomado fruta, por la noche se puede ofrecer un lácteo para complementar las recomendaciones.

* Plato o guarnición

Nutricionista

Estela Pino Pérez

Nº Reg.San: 26,0013818/SE

* La Cazuela Catering S.L. se reserva el derecho de cambiar algunos platos si por causas ajenas a su voluntad se viera obligado a ello. Menús elaborados por el departamento de nutrición de La Cazuela Catering S.L.

* Disponemos de seguro de Responsabilidad Civil. Nuestros menús están elaborados con aceite de oliva virgen extra.



Centro:

SALESIANOS TRINIDAD

Recomendaciones

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	Potaje de chicharos Tortilla francesa con ensalada mixta yoqur 1	Macarrones con tomate Queso fresco con patatas parisinas fruta 2	Patatas guisadas con verduras Hamburguesa de merluza con judías verdes aliñadas yoqur 3	Lentejas con verduras Pinchito de pollo con coliflor aliñada fruta 4
	Kcal: 605 HC: 83 L: 21	Kcal: 646 P: HC: 89 L: 22	Kcal: 629 P: HC: 86 L: 21	Kcal: 620 P: HC: 87 L: 20
Fideua Queso fresco con pisto fruta 7	Cocido andaluz Merluza en salsa verde con remolacha aliñada yoqur 8	Arroz a la cubana Tortilla francesa con ensalada mixta fruta 9	Lentejas estofadas verduras Bocaditos de rosada con coliflor aliñada yoqur 10	Patatas guisadas con verduras Albondigas carne en salsa con patatas parisinas fruta 11
Kcal: 670 P: HC: 96 L: 22	Kcal: 657 HC: 93 L: 21	Kcal: 608 P: HC: 84 L: 20	Kcal: 651 P: HC: 90 L: 23	Kcal: 599 P: HC: 84 L: 19
Arroz a la marinera palomitas pollo con remolacha aliñada fruta 14	Lentejas estofadas con verduras Tortilla francesa de atún con ensalada mixta yoqur 15	Lacitos a la napolitana Merluza en salsa con zanahorias aliñadas fruta 16	Patatas guisadas con menestra Hamburguesa de pollo encebollada con patatas parisinas yoqur 17	Sopa de verduras con fideos palitos de merluza con coliflor aliñada fruta 18
Kcal: 675 P: HC: 96 L: 23	Kcal: 640 HC: 93 L: 20	Kcal: 650 P: HC: 90 L: 22	Kcal: 653 P: HC: 93 L: 21	Kcal: 620 P: HC: 87 L: 20
Lentejas estofadas con verduras Palitos de queso con pisto fruta 21	Patatas guisadas con caella Queso fresco con coliflor aliñada yoqur 22	Macarrones con tomate Merluza en salsa de zanahorias con judías verdes aliñadas fruta 23	Sopa de verduras con arroz Tortilla de calabacín con ensalada mixta yoqur 24	Potaje de chicharos Albondigas de pollo y ternera en salsa con patatas parisinas fruta 25
Kcal: 678 P: HC: 99 L: 22	Kcal: 605 HC: 83 L: 21	Kcal: 646 P: HC: 89 L: 22	Kcal: 629 P: HC: 86 L: 21	Kcal: 620 P: HC: 87 L: 20
Arroz con verduras Hamburguesa merluza encebollada con zanahorias aliñadas fruta 28	Potaje de chicharos Filete pollo en salsa la cazuela con judías verdes aliñadas yoqur 29	Sopa de verduras con estrellas Tortilla de patatas con ensalada mixta fruta		
Kcal: 640 HC: 93 L: 20	Kcal: 650 P: HC: 90 L: 22	Kcal: 653 P: HC: 93 L: 21		

Es importante tener en cuenta lo que ha comido vuestro hijo a lo largo del día para poder aportar en la cena los alimentos y nutrientes necesarios para complementar la dieta con las cantidades adecuadas y preparaciones de fácil digestión (vapor, hervido, horno...).

Si al medio día ha comido de primero: Pasta, arroz, legumbres.
Para cenar es recomendable: Verduras*

Si al medio día ha comido de primero: Verdura
Para cenar es recomendable: Pasta, arroz, patata*

Si al medio día ha comido de segundo: Pescado
Para cenar: Carne o huevo

Si al medio día ha comido de segundo: Carne o huevo
Para cenar: Pescado

Si de postre ha tomado fruta, por la noche se puede ofrecer un lácteo para complementar las recomendaciones.

* Plato o guarnición

Nutricionista

Estela Pino Pérez

Nº Reg.San: 26,0013818/SE

* La Cazuela Catering S.L. se reserva el derecho de cambiar algunos platos si por causas ajenas a su voluntad se viera obligado a ello. Menús elaborados por el departamento de nutrición de La Cazuela Catering S.L.

* Disponemos de seguro de Responsabilidad Civil. Nuestros menús están elaborados con aceite de oliva virgen extra.



Centro:

SALESIANOS TRINIDAD

Recomendaciones

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	Potaje de chicharos Tortilla francesa con ensalada mixta yoqur 1	Macarrones con tomate Lomo adobado con patatas parisinas fruta 2	Patatas guisadas con verduras Hamburguesa de merluza casera con judias verdes aliñadas yoqur 3	Lentejas con verduras Pinchito de pollo con coliflor aliñada fruta 4
	Kcal: 605 HC: 83 L: 21	Kcal: 646 P: HC: 89 L: 22	Kcal: 629 P: HC: 86 L: 21	Kcal: 620 P: HC: 87 L: 20
Fideua Lomo en salsa con pisto fruta 7	Cocido andaluz Merluza en salsa verde con remolacha aliñada yoqur 8	Arroz a la cubana Tortilla francesa con ensalada mixta fruta 9	Lentejas estofadas verduras Merluza en salsa con coliflor aliñada yoqur 10	Patatas guisadas con verduras Albondigas de pollo casera en salsa con patatas parisinas fruta 11
Kcal: 670 P: HC: 96 L: 22	Kcal: 657 HC: 93 L: 21	Kcal: 608 P: HC: 84 L: 20	Kcal: 651 P: HC: 90 L: 23	Kcal: 599 P: HC: 84 L: 19
Arroz a la marinera palomitas pollo con remolacha aliñada fruta 14	Lentejas estofadas con verduras Tortilla francesa de atún con ensalada mixta yoqur 15	Lacitos con tomate Merluza en salsa con zanahorias aliñadas fruta 16	Patatas guisadas con menestra Hamburguesa de pollo encebollada con patatas parisinas yoqur 17	Puchero con fideos Merluza en salsa con coliflor aliñada fruta 18
Kcal: 675 P: HC: 96 L: 23	Kcal: 640 HC: 93 L: 20	Kcal: 650 P: HC: 90 L: 22	Kcal: 653 P: HC: 93 L: 21	Kcal: 620 P: HC: 87 L: 20
Lentejas estofadas con verduras Merluza al horno con pisto fruta 21	Patatas guisadas con caella Lomo en salsa con coliflor aliñada yoqur 22	Macarrones con tomate Merluza en salsa de zanahorias con judias verdes aliñadas fruta 23	Puchero andaluz con arroz Tortilla de calabacin con ensalada mixta yoqur 24	Potaje de chicharos Albondigas de pollo casera en salsa con patatas parisinas fruta 25
Kcal: 678 P: HC: 99 L: 22	Kcal: 605 HC: 83 L: 21	Kcal: 646 P: HC: 89 L: 22	Kcal: 629 P: HC: 86 L: 21	Kcal: 620 P: HC: 87 L: 20
Arroz con verduras Hamburguesa merluza casera encebollada con zanahorias aliñadas fruta 28	Potaje de chicharos Filete pollo en salsa la cazuela con judias verdes aliñadas yoqur 29	Puchero con estrellas Tortilla de patatas con ensalada mixta fruta		
Kcal: 640 HC: 93 L: 20	Kcal: 650 P: HC: 90 L: 22	Kcal: 653 P: HC: 93 L: 21		

Es importante tener en cuenta lo que ha comido vuestro hijo a lo largo del día para poder aportar en la cena los alimentos y nutrientes necesarios para complementar la dieta con las cantidades adecuadas y preparaciones de fácil digestión (vapor, hervido, horno...).

Si al medio día ha comido de primero: Pasta, arroz, legumbres.
Para cenar es recomendable: Verduras*

Si al medio día ha comido de primero: Verdura
Para cenar es recomendable: Pasta, arroz, patata*

Si al medio día ha comido de segundo: Pescado
Para cenar: Carne o huevo

Si al medio día ha comido de segundo: Carne o huevo
Para cenar: Pescado

Si de postre ha tomado fruta, por la noche se puede ofrecer un lácteo para complementar las recomendaciones.

* Plato o guarnición

Nutricionista
Estela Pino Pérez
Estelapp

Nº Reg.San: 26,0013818/SE

* La Cazuela Catering S.L. se reserva el derecho de cambiar algunos platos si por causas ajenas a su voluntad se viera obligado a ello. Menús elaborados por el departamento de nutrición de La Cazuela Catering S.L.
* Disponemos de seguro de Responsabilidad Civil. Nuestros menús están elaborados con aceite de oliva virgen extra.