



R. PERSONAS MAYORES NTRA SRA DEL CAMINO

Servimos con Corazón

SEMANA DEL 4 AL 10 DE FEBRERO

Menú Basal

Otoño / Invierno 18-19

S 5	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Desayuno	BEBIDA CALIENTE O BEBIDA FRIA CON GALLETAS O BOLLERIA ESTUCHADA O TOSTADA CON MERMELADA Y MANTEQUILLA						
Comida	CREMA DE COLIFLOR NATURAL ALBÓNDIGAS DE VACUNO EN SALSA CON VERDURAS AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	LENTEJAS ESTOFADAS CINTA DE SAJONIA CON ENSALADA FLAN CASERO	PATATAS RIOJANA CAELLA ENCEBOLLADA CON ENSALADA PERAS AL VINO	FABADA COMPANGO ASTURIANO YOGURES	ARROZ CON CHAMPIÑONES SALMON AL HORNO CON COLIFLOR CON AJADA FRUTA DE TEMPORADA	MACARRONES CON TOMATE RULO DE CARNE EN SALSA CON VERDURITAS SALTEADAS FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADILLA RUSA CALLOS CON GARBANZOS FRUTA DE TEMPORADA
Merienda	BEBIDA CALIENTE O BEBIDA FRIA CON GALLETAS O BOLLERIA ESTUCHADA						
Cena	SOPA DE FIDEOS CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO CON ZANAHORIA SALTEADA YOGURES	CREMA DE ZANAHORIA NATURAL SALCHICHAS ASADAS CON PURÉ DE PATATA FRUTA DE TEMPORADA	PARRILLADA DE VERDURAS EMPANADA DE JAMON Y QUESO CON ENSALADA YOGURES	CREMA DE CALABAZA NATURAL TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE ESTRELLAS PAN CON TOMATE Y JAMÓN CON LECHUGA EN JULIANA YOGURES	CREMA DE ESPINACAS NATURAL MERLUZA AL HORNO CON TOMATE Y ORÉGANO YOGURES	JUDÍAS VERDES SALTEADAS REVUELTO DE BACON CON TOMATE NATURAL YOGURES
Menú Opcional	CALDO O VERDURA REHOGADA O ENSALADA FILETE DE POLLO PLANCHA O FILETE DE PESCADO PLANCHA O TORTILLA FRANCESA O YORK Y QUESO						
Energía (Kcal.)	2.484 Kcal	2.929 Kcal	2.955 Kcal	2.669 Kcal	2.391 Kcal	2.532 Kcal	2.497 Kcal
Proteínas (g.)	P: 107	P: 108	P: 112	P: 102	P: 87	P: 100	P: 84
H. Carbono (g.)	HC: 295	HC: 320	HC: 387	HC: 290	HC: 318	HC: 315	HC: 272
Lípidos (g.)	L: 91	L: 128	L: 101	L: 114	L: 80	L: 91	L: 111

Nota: NUESTROS MENUS INCLUYEN **PAN BLANCO E INTEGRAL**.



Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1420 /2006



R. PERSONAS MAYORES NTRA SRA DEL CAMINO

Servimos con Corazón SEMANA DEL 11 AL 17 DE FEBRERO

Menú Basal

Otoño / Invierno 18-19

S 1	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Desayuno	BEBIDA CALIENTE O BEBIDA FRIA CON GALLETAS O BOLLERIA ESTUCHADA O TOSTADA CON MERMELADA Y MANTEQUILLA						
Comida	LENTEJAS CON VERDURAS MAGRO ENCEBOLLADO CON PATATAS DADO FRUTA DE TEMPORADA	CODITOS CON BECHAMEL ALBÓNDIGAS DE VACUNO EN SALSA CON VERDURITAS SALTEADAS MANZANA ASADA	POTAJE DE ALUBIAS TAQUITOS DE ATÚN CONTOMATE FRUTA DE TEMPORADA	PISTO HUEVOS REVUELTOS CON PATATAS DADO POSTRE CASERO	SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE MARISCO SUPREMA DE BACALAO CON TOMATE CON PATATA PANADERA YOGURES	FIAMBRES MAGROS BLANQUETA DE AVE AL HORNO CON ZANAHORIA SALTEADA PERAS AL VINO
Merienda	BEBIDA CALIENTE O BEBIDA FRIA CON GALLETAS O BOLLERIA ESTUCHADA						
Cena	PARRILLADA DE VERDURAS EMPANADA DE ATÚN CON TOMATE AL HORNO YOGURES	CREMA DE PUERROS TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA YOGURES	CREMA DE CALABACÍN NATURAL REDONDO DE PAVO ASADO CON PURÉ DE PATATA YOGURES	SOPA DE PICADILLO RODAJA DE MERLUZA A LA ROMANA CON ENSALADA FRUTA DE TEMPORADA	JUDÍAS VERDES SALTEADAS CROQUETAS DE POLLO CON LECHUGA EN JULIANA YOGURES	GUISANTES A LA FRANCESA LOMO ADOBADO PLANCHA CON ENSALADA FRESCA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABAZA NATURAL ABADEJO ROMANA CON PATATA ASADA YOGURES
Menú Opcional	CALDO O VERDURA REHOGADA O ENSALADA FILETE DE POLLO PLANCHA O FILETE DE PESCADO PLANCHA O TORTILLA FRANCESA O YORK Y QUESO						
Energía (Kcal.)	2.768 Kcal	2.939 Kcal	2.722 Kcal	2.501 Kcal	2.409 Kcal	2.570 Kcal	2.891 Kcal
Proteínas (g.)	P: 104	P: 102	P: 133	P: 76	P: 80	P: 104	P: 117
H.Carbono(g.)	HC: 335	HC: 326	HC: 321	HC: 309	HC: 283	HC: 290	HC: 376
Lípidos (g.)	L: 103	L: 131	L: 92	L: 99	L: 98	L: 103	L: 97

Nota: NUESTROS MENUS INCLUYEN **PAN BLANCO E INTEGRAL.**



Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1420 /2006



R. PERSONAS MAYORES NTRA SRA DEL CAMINO

Servimos con Corazón

SEMANA DEL 18 AL 24 DE FEBRERO

Menú Basal

Otoño / Invierno 18-19

S 2	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Desayuno	BEBIDA CALIENTE O BEBIDA FRIA CON GALLETAS O BOLLERIA ESTUCHADA O TOSTADA CON MERMELADA Y MANTEQUILLA						
Comida	SOPA CASTELLANA ALBÓNDIGAS DE VACUNO EN SALSA CON VERDURITAS SALTEADAS FRUTA DE TEMPORADA	LENTEJAS ESTOFADAS LOMO AL HORNO CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS YOGURES	MACARRONES BOLOÑESA CAZÓN EN SALSA CON ZANAHORIA SALTEADA FRUTA DE TEMPORADA	ESPÁRRAGOS VINAGRETA EMPEDRADO DE GARBANZOS YOGURES	CREMA MARISCO ARROZ A LA CUBANA CON HUEVO FRUTA DE TEMPORADA	JUDÍAS BLANCAS ESTOFADAS BACALAO CON CEBOLLA CONFITADA Y PASAS COMPOTA	ARROZ CON VERDURAS GUISADO DE POLLO POSTRE CASERO
Merienda	BEBIDA CALIENTE O BEBIDA FRIA CON GALLETAS O BOLLERIA ESTUCHADA						
Cena	TEMPURA DE VERDURAS (CALABACÍN, BERENJENA, ALCACHOFA Y ZANAHORIA) REVUELTO DE ATUN CON PICATOSTES YOGURES	BROCOLI CON AJITOS CONTRAMUSLO DE POLLO A LA PLANCHA CON LECHUGA EN JULIANA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABACÍN NATURAL HAMBURGUESA ENCEBOLLADA CON ENSALADA YOGURES	JUDÍAS VERDES SALTEADAS SALCHICHAS ASADAS CON PURÉ DE PATATA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE ESTRELLAS BOCARTE REBOZADO CON TOMATE NATURAL YOGURES	PARRILLADA DE VERDURAS LOMO ADOBADO CON ZANAHORIA SALTEADA YOGURES	SOPA DE FIDEOS SANDWICH MIXTO CON TOMATE PARSILLADA FRUTA DE TEMPORADA
Menú Opcional	CALDO O VERDURA REHOGADA O ENSALADA FILETE DE POLLO PLANCHA O FILETE DE PESCADO PLANCHA O TORTILLA FRANCESA O YORK Y QUESO						
Energía (Kcal.)	2.569 Kcal	2.635 Kcal	2.686 Kcal	2.612 Kcal	2.587 Kcal	1.993 Kcal	2.678 Kcal
Proteínas (g.)	P: 106	P: 110	P: 114	P: 84	P: 76	P: 112	P: 89
H.Carbono(g.)	HC: 268	HC: 253	HC: 302	HC: 294	HC: 342	HC: 232	HC: 379
Lípidos (g.)	L: 114	L: 124	L: 108	L: 114	L: 98	L: 60	L: 84

Nota: NUESTROS MENUS INCLUYEN **PAN BLANCO E INTEGRAL.**



Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1420 /2006



R. PERSONAS MAYORES NTRA SRA DEL CAMINO

Servimos con Corazón SEMANA DEL 25 DE FEBRERO AL 3 DE MARZO

Menú Basal

Otoño / Invierno 18-19

S 3	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Desayuno	BEBIDA CALIENTE O BEBIDA FRIA CON GALLETAS O BOLLERIA ESTUCHADA O TOSTADA CON MERMELADA Y MANTEQUILLA						
Comida	JUDÍAS PINTAS ESTOFADAS EGLEFINO EMPANADO CON VERDURITAS SALTEADAS FRUTA DE TEMPORADA	ESPIRALES CON TOMATE FILETES RUSOS CON ZANAHORIA SALTEADA YOGURES	LENTEJAS ESTOFADAS HUEVOS FRITOS CON PATATAS FRITAS FRUTA DE TEMPORADA	TRICOLOR DE VERDURAS (judia verde, zanahoria, coliflor) PIMIENTOS RELLENOS DE BACALAO EN SALSAS MANZANA ASADA	SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON VERDURAS REDONDO DE PAVO CON CIRUELAS CON PURÉ DE PATATA POSTRE CASERO	ENTREMESES VARIADOS ZARZUELA DE PESCADO CON ENSALADA FRUTA DE TEMPORADA
Merienda	BEBIDA CALIENTE O BEBIDA FRIA CON GALLETAS O BOLLERIA ESTUCHADA						
Cena	SOPA DE ESTRELLAS REVUELTO DE BACON CON ENSALADA YOGURES	CREMA DE CALABACÍN NATURAL SOLDADITOS DE PAVIA CON TOMATE NATURAL FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABAZA NATURAL ALITAS DE POLLO AL AJILLO CON LECHUGA Y MAÍZ YOGURES	SOPA DE ARROZ RODAJA DE MERLUZA EN SALSA VERDE CON VERDURAS AL VAPOR YOGURES	SOPA DE PASTA FILETE DE AGUJA DE CERDO EN SALSAS CON TOMATE NATURAL YOGURES	BROCOLI REHOGADO CROQUETAS DE POLLO CON ENSALADA FRESCA FRUTA DE TEMPORADA	VERDURAS AL HORNO TORTILLA PAISANA YOGURES
Menú Opcional	CALDO O VERDURA REHOGADA O ENSALADA FILETE DE POLLO PLANCHA O FILETE DE PESCADO PLANCHA O TORTILLA FRANCESA O YORK Y QUESO						
Energía (Kcal.)	2.722 Kcal	2.600 Kcal	2.690 Kcal	2.090 Kcal	2.431 Kcal	2.672 Kcal	2.388 Kcal
Proteínas (g.)	P: 103	P: 104	P: 115	P: 65	P: 97	P: 97	P: 99
H. Carbono (g.)	HC: 320	HC: 311	HC: 287	HC: 266	HC: 290	HC: 349	HC: 253
Lípidos (g.)	L: 108	L: 98	L: 113	L: 80	L: 92	L: 90	L: 104

Nota: NUESTROS MENUS INCLUYEN **PAN BLANCO E INTEGRAL.**



Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1420 /2006



R. PERSONAS MAYORES

NTRA SRA DEL CAMIN

Servimos con Corazón

SEMANA DEL 4 AL 10 DE MARZO

Menú Basal

Otoño / Invierno 18-19

S 4	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Desayuno	BEBIDA CALIENTE O BEBIDA FRIA CON GALLETAS O BOLLERIA ESTUCHADA O TOSTADA CON MERMELADA Y MANTEQUILLA						
Comida	LENTEJAS CON CHORIZO LACÓN A LA GALLEGA FRUTA DE TEMPORADA	ACELGAS REHOGADAS POLLO CON ALMENDRAS Y PASAS YOGURES	ESPÁRRAGOS VINAGRETA ARROZ CAMPERO MANZANA ASADA	SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO YOGURES	PATATAS CON MAGRO BOCARTE REBOZADO CON ENSALADA FRUTA DE TEMPORADA	MACARRONES CON VERDURAS Y TOMATE FILETE DE AGUJA DE CERDO EN SALSA CON ZANAHORIA SALTEADA POSTRE CASERO	FIDEUA TRASERO DE POLLO ASADO CON PIMIENTOS PIÑA EN SU JUGO
Merienda	BEBIDA CALIENTE O BEBIDA FRIA CON GALLETAS O BOLLERIA ESTUCHADA						
Cena	SOPA DE PICADILLO MERLUZA A LA VIZCAÍNA CON TOMATE Y ORÉGANO YOGURES	JUDÍAS VERDES SALTEADAS CROQUETAS Y EMPANADILLAS CON ENSALADA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE AVE RODAJA DE MERLUZA A LA ROMANA CON ENSALADA YOGURES	CREMA DE ZANAHORIA NATURAL EMPANADA DE JAMON Y QUESO CON ENSALADA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE PASTA ALBONDIGAS DE VACUNO CON TOMATE YOGURES	CREMA DE PUERROS TORTILLA DE PATATAS CON TOMATE AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	CREMA REINA VARITAS DE MERLUZA CON ENSALADA YOGURES
Menú Opcional	CALDO O VERDURA REHOGADA O ENSALADA FILETE DE POLLO PLANCHA O FILETE DE PESCADO PLANCHA O TORTILLA FRANCESA O YORK Y QUESO						
Energía (Kcal.)	2.459 Kcal	2.439 Kcal	2.451 Kcal	2.411 Kcal	2.679 Kcal	2.854 Kcal	2.548 Kcal
Proteínas (g.)	P: 113	P: 85	P: 65	P: 94	P: 103	P: 91	P: 108
H.Carbono(g.)	HC: 300	HC: 266	HC: 294	HC: 290	HC: 312	HC: 352	HC: 263
Lípidos (g.)	L: 82	L: 109	L: 108	L: 90	L: 108	L: 113	L: 113

Nota: NUESTROS MENUS INCLUYEN **PAN BLANCO E INTEGRAL.**



Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1420 /2006