

Lunes

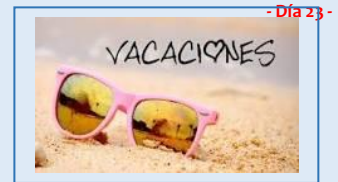
Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

				Espaguetis con tomate y queso - Día 1 -	Patatas a la Riojana - Día 2 -
				Tortilla francesa c/ Lechuga y maíz	Filete de pollo al horno c/ Lechuga
			Pan y Postre Lácteo Kcal:924 Prot:35,4 Lip:16,2 HC:162		Pan y Postre Lácteo Kcal:410 Prot:36,3 Lip:14,1 HC:40,1
.Arroz con tomate - Día 5 -	.Ensalada de pasta tricolor - Día 6 -	Crema de puerro y zanahoria - Día 7 -	Sopa de cocido - Día 8 -	Judías verdes rehogadas - Día 9 -	
.Filete de merluza en salsa verde	Huevos fritos con patatas	.Hamburguesa burger meat mixta en salsa con patatas cuadro	Cocido madrileño completo	Pollo asado en su jugo con patata panadera	
Fruta, leche y pan Kcal:579 Prot:34,3 Lip:22,9 HC:54,8	Fruta, leche y pan Kcal:385 Prot:14 Lip:17,5 HC:46,4	Pan y Postre Lácteo Kcal:519 Prot:22 Lip:22 HC:61,9	Fruta, leche y pan Kcal:457 Prot:20,8 Lip:19,2 HC:57,2	Pan y Postre Lácteo Kcal:429 Prot:23,4 Lip:15,5 HC:52,6	
Crema de calabaza - Día 12 -	Arroz con pollo - Día 13 -	.Alubias blancas con chorizo - Día 14 -	Macarrones a la Napolitana - Día 15 -	Sopa de fideos - Día 16 -	
Albondigas de burger meat mixta al horno con patatas	Filete de Merluza Rebozado c/ Lechuga y zanahoria	Tortilla española c/ Lechuga	Salchichas de pavo en salsa con patatas	Carne asada con pure de patata	
Fruta, leche y pan Kcal:466 Prot:16,3 Lip:24,2 HC:49	Fruta, leche y pan Kcal:472 Prot:21,1 Lip:15,8 HC:64,4	Fruta, leche y pan Kcal:501 Prot:22 Lip:16,4 HC:68,5	Fruta, leche y pan Kcal:563 Prot:22 Lip:25 HC:65,7	Pan y Postre Lácteo Kcal:387 Prot:24 Lip:10,3 HC:53,1	
Arroz tres delicias - Día 19 -	Crema de coliflor - Día 20 -	Coditos carbonara - Día 21 -	Sopa de estrellas - Día 22 -		- Día 23 -
Lacon a la gallega	Pollo asado en su jugo c/ Lechuga y maíz	Bacalao con tomate	San Jacobo c/ Patatas fritas		
Fruta, leche y pan Kcal:543 Prot:23,7 Lip:27 HC:54,3	Fruta, leche y pan Kcal:350 Prot:20,4 Lip:13,9 HC:39,5	Pan y Postre Lácteo Kcal:535 Prot:26,5 Lip:18,4 HC:68,7	Pan y Helado Kcal:325 Prot:8,2 Lip:16,2 HC:33,9		
- Día 26 -	- Día 27 -	- Día 28 -	- Día 29 -		- Día 30 -



Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Dietética y Nutrición de Enasui, S.L. (R.S. 2610104-M). Utilizamos en algunos platos Aceite de Oliva, Productos Integrales, Alimentos Neurosaludables, procedentes de Agricultura Ecológica y de Km "0". Los valores nutricionales se expresan en % sobre la energía total y en raciones de 100 gr. Atendiendo al Reglamento (UE) n° 1169/2011, los alérgenos correspondientes a cada plato están disponibles en la dirección www.enasui.com, o en el teléfono 918729230 Ext. 3. En nuestra página WEB, dispone además de las recomendaciones para las cenas..

Menús Equilibrados	Ecológicamente Responsables	Alimentación Neurosaludable	Certificaciones de calidad	Concienciados Socialmente	Alimentos de proximidad



Nueva Enasuitos ¡Descárguela!

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

				Coditos con salsa de tomate pasta sin gluten Tortilla francesa c/ Lechuga y maíz Barra de pan sin gluten y Postre Lácteo Kcal:287 Prot:11,4 Lip:13,6 HC:28,9	Patatas a la Riojana Filete de pollo al horno c/ Lechuga Barra de pan sin gluten y Postre Lácteo Kcal:232 Prot:27,6 Lip:8,6 HC:11,1
.Arroz con tomate - Día 5 -	Ensalada de pasta sin gluten (pasta, atun, zanahoria, y maíz) Huevos fritos con patatas - Día 6 -	Crema de puerro y zanahoria Hamburguesa de vacuno 100% encebollada - Día 7 -	Sopa de letras pasta sin gluten Cocido madrileño completo - Día 8 -	Judías verdes rehogadas Pollo asado en su jugo con patata panadera - Día 9 -	
Fruta, leche y pan sin gluten Kcal:443 Prot:30,4 Lip:20,9 HC:25,8	Fruta, leche y pan sin gluten Kcal:249 Prot:10,1 Lip:15,4 HC:17,4	Barra de pan sin gluten y Postre Lácteo Kcal:270 Prot:14,6 Lip:18,3 HC:11,7	Fruta, leche y pan sin gluten Kcal:321 Prot:16,9 Lip:17,2 HC:28,2	Barra de pan sin gluten y Postre Lácteo Kcal:206 Prot:15,6 Lip:12,5 HC:7,9	
Crema de calabaza - Día 12 -	Arroz con pollo - Día 13 -	.Alubias blancas con chorizo - Día 14 -	Coditos con salsa de tomate pasta sin gluten Salchichas de pavo en salsa con patatas - Día 15 -	Sopa de letras pasta sin gluten Carne asada con pure de patata - Día 16 -	
Ragout de ternera en salsa con patatas Fruta, leche y pan sin gluten Kcal:275 Prot:13,5 Lip:18,8 HC:13,1	Filete de merluza al horno c/ Lechuga y zanahoria Fruta, leche y pan sin gluten Kcal:209 Prot:13,5 Lip:9,8 HC:16,7	Tortilla española c/ Lechuga Fruta, leche y pan sin gluten Kcal:365 Prot:18,1 Lip:14,4 HC:39,5	Fruta, leche y pan sin gluten Kcal:441 Prot:19,9 Lip:25,6 HC:32,8	Barra de pan sin gluten y Postre Lácteo Kcal:164 Prot:16,2 Lip:7,3 HC:8,4	
Arroz tres delicias - Día 19 -	Crema de coliflor - Día 20 -	Coditos con salsa de tomate pasta sin gluten Bacalao con tomate - Día 21 -	Sopa de letras pasta sin gluten - Día 22 -	- Día 23 -	
Lacon a la gallega Fruta, leche y pan sin gluten Kcal:407 Prot:19,8 Lip:25 HC:25,3	Pollo asado en su jugo c/ Lechuga y maíz Fruta, leche y pan sin gluten Kcal:214 Prot:16,5 Lip:11,9 HC:10,5	Barra de pan sin gluten y Postre Lácteo Kcal:302 Prot:18,2 Lip:16 HC:20,9	Cinta de lomo fresca en su jugo c/ Patatas fritas Barra de pan sin gluten y Fruta Kcal:336 Prot:19,6 Lip:24,4 HC:9,3		
- Día 26 -	- Día 27 -	- Día 28 -	- Día 29 -	- Día 30 -	

Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Dietética y Nutrición de Enasui, S.L. (R.S. 2610104-M). Utilizamos en algunos platos Aceite de Oliva, Productos Integrales, Alimentos Neurosaludables, procedentes de Agricultura Ecológica y de Km "0". Los valores nutricionales se expresan en % sobre la energía total y en raciones de 100 gr. Atendiendo al Reglamento (UE) n° 1169/2011, los alérgenos correspondientes a cada plato están disponibles en la dirección www.enasui.com, o en el teléfono 918729230 Ext. 3. En nuestra página WEB, dispone además de las recomendaciones para las cenas..

Menús Equilibrados	Ecológicamente Responsables	Alimentación Neurosaludable	Certificaciones de calidad	Concienciados Socialmente	Alimentos de proximidad

Nueva Enasuitos ¡Descárguela!

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

				Coditos con salsa de tomate pasta sin huevo Cinta de lomo fresca en su jugo c/ Lechuga y maíz Pan y Postre Lácteo Kcal:568 Prot:30,6 Lip:23,4 HC:62,1	Patatas a la Riojana Filete de pollo al horno c/ Lechuga Pan y Postre Lácteo Kcal:410 Prot:36,3 Lip:14,1 HC:40,1
.Arroz con tomate Filete de merluza en salsa verde Fruta, leche y pan Kcal:579 Prot:34,3 Lip:22,9 HC:54,8	Ensalada de pasta sin huevo (pasta, atun, zanahoria, y maíz) Pollo asado en su jugo Fruta, leche y pan Kcal:423 Prot:23,8 Lip:16,3 HC:48,6	Crema de puerro y zanahoria .Hamburguesa burger meat mixta en salsa con patatas cuadro Pan y Postre Lácteo Kcal:519 Prot:22 Lip:22 HC:61,9	Sopa de letras pasta sin huevo Cocido madrileño completo Fruta, leche y pan Kcal:457 Prot:20,8 Lip:19,2 HC:57,2	- Día 1 -	- Día 2 -
- Día 5 -	- Día 6 -	- Día 7 -	- Día 8 -	- Día 9 -	- Día 9 -
Crema de calabaza Albondigas de burger meat mixta al horno con patatas Fruta, leche y pan Kcal:466 Prot:16,3 Lip:24,2 HC:49	Arroz con pollo Filete de merluza al horno c/ Lechuga y zanahoria Fruta, leche y pan Kcal:345 Prot:17,4 Lip:11,8 HC:45,7	.Alubias blancas con chorizo Pollo asado en su jugo c/ Lechuga Fruta, leche y pan Kcal:507 Prot:32 Lip:16,5 HC:61,3	Coditos con salsa de tomate pasta sin huevo Salchichas de pavo en salsa con patatas Fruta, leche y pan Kcal:577 Prot:23,8 Lip:27,6 HC:61,8	- Día 12 -	- Día 13 -
- Día 12 -	- Día 13 -	- Día 14 -	- Día 15 -	- Día 16 -	- Día 16 -
Arroz con calabacín Lacon a la gallega Fruta, leche y pan Kcal:576 Prot:21,9 Lip:31 HC:55,4	Crema de coliflor Pollo asado en su jugo c/ Lechuga y maíz Fruta, leche y pan Kcal:350 Prot:20,4 Lip:13,9 HC:39,5	Coditos con salsa de tomate pasta sin huevo Bacalao con tomate Pan y Postre Lácteo Kcal:525 Prot:26 Lip:19 HC:65,6	Sopa de letras pasta sin huevo San Jacobo c/ Patatas fritas Pan y Fruta Kcal:461 Prot:12,1 Lip:8,2 HC:62,9	- Día 19 -	- Día 20 -
- Día 19 -	- Día 20 -	- Día 21 -	- Día 22 -	- Día 23 -	- Día 23 -
- Día 26 -	- Día 27 -	- Día 28 -	- Día 29 -	- Día 30 -	- Día 30 -



Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Dietética y Nutrición de Enasui, S.L. (R.S. 2610104-M). Utilizamos en algunos platos Aceite de Oliva, Productos Integrales, Alimentos Neurosaludables, procedentes de Agricultura Ecológica y de Km "0". Los valores nutricionales se expresan en % sobre la energía total y en raciones de 100 gr. Atendiendo al Reglamento (UE) n° 1169/2011, los alérgenos correspondientes a cada plato están disponibles en la dirección www.enasui.com, o en el teléfono 918729230 Ext. 3. En nuestra página WEB, dispone además de las recomendaciones para las cenas..

Menús Equilibrados	Ecológicamente Responsables	Alimentación Neurosaludable	Certificaciones de calidad	Concienciados Socialmente	Alimentos de proximidad



Nueva Enasuitos ¡Descárguela!



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

				Espaguetis con salsa de tomate - Día 1 -	Patatas a la Riojana - Día 2 -
				Tortilla francesa c/ Lechuga y maíz	Filete de pollo al horno c/ Lechuga
			Pan y Fruta Kcal:448 Prot:14,1 Lip:13,6 HC:68		Pan y Fruta Kcal:368 Prot:31,5 Lip:10,6 HC:40,1
.Arroz con tomate - Día 5 -	.Ensalada de pasta tricolor - Día 6 -	Crema de puerro y zanahoria - Día 7 -	Sopa de cocido - Día 8 -	Judías verdes rehogadas - Día 9 -	
.Filete de merluza en salsa verde	Huevos fritos con patatas	.Hamburguesa burger meat mixta en salsa con patatas cuadro	Cocido madrileño completo	Pollo asado en su jugo con patata panadera	
Pan y Fruta Kcal:579 Prot:34,3 Lip:22,9 HC:54,8	Pan y Fruta Kcal:385 Prot:14 Lip:17,5 HC:46,4	Pan y Fruta Kcal:432 Prot:18,1 Lip:21 HC:46,2	Pan y Fruta Kcal:457 Prot:20,8 Lip:19,2 HC:57,2	Pan y Fruta Kcal:342 Prot:19,5 Lip:14,5 HC:36,9	
Crema de calabaza - Día 12 -	Arroz con pollo - Día 13 -	.Alubias blancas con chorizo - Día 14 -	Macarrones a la Napolitana - Día 15 -	Sopa de fideos - Día 16 -	
Albondigas de burger meat mixta al horno con patatas	Filete de merluza al horno c/ Lechuga y zanahoria	Tortilla española c/ Lechuga	Salchichas de pavo en salsa con patatas	Cinta de lomo fresca en salsa	
Pan y Fruta Kcal:466 Prot:16,3 Lip:24,2 HC:49	Pan y Fruta Kcal:345 Prot:17,4 Lip:11,8 HC:45,7	Pan y Fruta Kcal:501 Prot:22 Lip:16,4 HC:68,5	Pan y Fruta Kcal:563 Prot:22 Lip:25 HC:65,7	Pan y Fruta Kcal:360 Prot:22,8 Lip:16,4 HC:33,5	
Arroz tres delicias - Día 19 -	Crema de coliflor - Día 20 -	Coditos con salsa de tomate - Día 21 -	Sopa de estrellas - Día 22 -		
Lacon a la gallega	Pollo asado en su jugo c/ Lechuga y maíz	Bacalao con tomate	Cinta de lomo fresca en su jugo c/ Patatas fritas		
Pan y Fruta Kcal:543 Prot:23,7 Lip:27 HC:54,3	Pan y Fruta Kcal:350 Prot:20,4 Lip:13,9 HC:39,5	Pan y Fruta Kcal:423 Prot:20,3 Lip:15,4 HC:53,8	Pan y Fruta Kcal:472 Prot:23,5 Lip:26,4 HC:38,3		
- Día 26 -	- Día 27 -	- Día 28 -	- Día 29 -	- Día 30 -	

Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Dietética y Nutrición de Enasui, S.L. (R.S. 2610104-M). Utilizamos en algunos platos Aceite de Oliva, Productos Integrales, Alimentos Neurosaludables, procedentes de Agricultura Ecológica y de Km "0". Los valores nutricionales se expresan en % sobre la energía total y en raciones de 100 gr. Atendiendo al Reglamento (UE) n° 1169/2011, los alérgenos correspondientes a cada plato están disponibles en la dirección www.enasui.com, o en el teléfono 918729230 Ext. 3. En nuestra página WEB, dispone además de las recomendaciones para las cenas..

Menús Equilibrados	Ecológicamente Responsables	Alimentación Neurosaludable	Certificaciones de calidad	Concienciados Socialmente	Alimentos de proximidad



Nueva Enasuitos ¡Descárguela!



Lunes

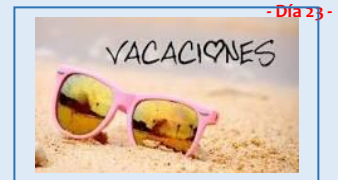
Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

				Coditos con salsa de tomate pasta sin gluten Tortilla francesa c/ Lechuga y maíz Pan y Postre Lácteo Kcal:510 Prot:19,2 Lip:16,6 HC:73,6	Patatas a la Riojana Filete de pollo al horno c/ Lechuga Pan y Postre Lácteo Kcal:410 Prot:36,3 Lip:14,1 HC:40,1				
.Arroz con tomate Filete de merluza en salsa Fruta, leche y pan Kcal:399 Prot:15,9 Lip:11,9 HC:52,6	- Día 5 -	Ensalada de pasta sin gluten (pasta, atun, zanahoria, y maíz) Huevos fritos con patatas Fruta, leche y pan Kcal:385 Prot:14 Lip:17,4 HC:46,4	- Día 6 -	Crema de puerro y zanahoria Hamburguesa de vacuno 100% encebollada Pan y Postre Lácteo Kcal:493 Prot:22,4 Lip:21,3 HC:56,4	- Día 7 -	Sopa de letras pasta sin gluten Cinta de lomo fresca en salsa con zanahoria baby Fruta, leche y pan Kcal:317 Prot:21,4 Lip:12,1 HC:33,7	- Día 8 -	Crema de calabacín Pollo asado en su jugo con patata panadera baby Pan y Postre Lácteo Kcal:431 Prot:23 Lip:13,9 HC:57,3	- Día 9 -
Crema de calabaza Ragout de ternera en salsa con patatas Fruta, leche y pan Kcal:411 Prot:17,4 Lip:20,8 HC:42,1	- Día 12 -	Arroz con pollo Filete de Merluza Rebozado c/ Lechuga y zanahoria Fruta, leche y pan Kcal:472 Prot:21,1 Lip:15,8 HC:64,4	- Día 13 -	Brocoli al ajillo Tortilla española c/ Lechuga Fruta, leche y pan Kcal:351 Prot:11,8 Lip:15,8 HC:42,5	- Día 14 -	Coditos con salsa de tomate pasta sin gluten Pollo asado en su jugo Fruta, leche y pan Kcal:439 Prot:23,7 Lip:18,8 HC:47,1	- Día 15 -	Sopa de letras pasta sin gluten Carne asada con pure de patata Pan y Postre Lácteo Kcal:387 Prot:24 Lip:10,3 HC:53,1	- Día 16 -
Arroz con calabacín Lacon a la gallega Fruta, leche y pan Kcal:576 Prot:21,9 Lip:31 HC:55,4	- Día 19 -	Crema de coliflor Pollo asado en su jugo c/ Lechuga y maíz Fruta, leche y pan Kcal:350 Prot:20,4 Lip:13,9 HC:39,5	- Día 20 -	Coditos con salsa de tomate pasta sin gluten Bacalao con tomate Pan y Postre Lácteo Kcal:525 Prot:26 Lip:19 HC:65,6	- Día 21 -	Sopa de estrellas Cinta de lomo fresca en su jugo c/ Patatas fritas Pan y Helado Kcal:336 Prot:19,6 Lip:24,4 HC:9,3	- Día 22 -		- Día 23 -
	- Día 26 -		- Día 27 -		- Día 28 -		- Día 29 -		- Día 30 -



Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Dietética y Nutrición de Enasui, S.L. (R.S. 2610104-M). Utilizamos en algunos platos Aceite de Oliva, Productos Integrales, Alimentos Neurosaludables, procedentes de Agricultura Ecológica y de Km "0". Los valores nutricionales se expresan en % sobre la energía total y en raciones de 100 gr. Atendiendo al Reglamento (UE) n° 1169/2011, los alérgenos correspondientes a cada plato están disponibles en la dirección www.enasui.com, o en el teléfono 918729230 Ext. 3. En nuestra página WEB, dispone además de las recomendaciones para las cenas..

Menús Equilibrados

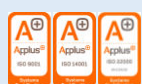
Ecológicamente Responsables

Alimentación Neurosaludable

Certificaciones de calidad

Concienciados Socialmente

Alimentos de proximidad



DÍA MUNDIAL CONTRA EL TRABAJO INFANTIL
12 DE JUNIO DE 2023

MADRES Y PADRES



Día mundial. 1 de junio

Nueva Enasuitos ¡Descárguela!



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

				Espaguetis con tomate y queso - Día 1 -	Patatas a la Riojana - Día 2 -
				Tortilla francesa c/ Lechuga y maíz	Filete de pollo al horno c/ Lechuga
			Pan y Postre Lácteo Kcal:924 Prot:35,4 Lip:16,2 HC:162		Pan y Postre Lácteo Kcal:410 Prot:36,3 Lip:14,1 HC:40,1
.Arroz con tomate - Día 5 -	.Espirales tricolor con tomate - Día 6 -	Crema de puerro y zanahoria - Día 7 -	Sopa de cocido - Día 8 -	Judías verdes rehogadas - Día 9 -	
Cinta de lomo fresca en salsa	Huevos fritos con patatas	.Hamburguesa burger meat mixta en salsa con patatas cuadro	Cocido madrileño completo	Pollo asado en su jugo con patata panadera	
Fruta, leche y pan Kcal:498 Prot:23,6 Lip:19 HC:53,8	Fruta, leche y pan Kcal:386 Prot:12,1 Lip:17,3 HC:48,8	Pan y Postre Lácteo Kcal:519 Prot:22 Lip:22 HC:61,9	Fruta, leche y pan Kcal:457 Prot:20,8 Lip:19,2 HC:57,2	Pan y Postre Lácteo Kcal:429 Prot:23,4 Lip:15,5 HC:52,6	
Crema de calabaza - Día 12 -	Arroz con pollo - Día 13 -	.Alubias blancas con chorizo - Día 14 -	Macarrones a la Napolitana - Día 15 -	Sopa de fideos - Día 16 -	
Albondigas de burger meat mixta al horno con patatas	Pollo asado en su jugo c/ Lechuga y zanahoria	Tortilla española c/ Lechuga	Salchichas de pavo en salsa con patatas	Carne asada con pure de patata	
Fruta, leche y pan Kcal:466 Prot:16,3 Lip:24,2 HC:49	Fruta, leche y pan Kcal:420 Prot:23,7 Lip:16,6 HC:47,6	Fruta, leche y pan Kcal:501 Prot:22 Lip:16,4 HC:68,5	Fruta, leche y pan Kcal:563 Prot:22 Lip:25 HC:65,7	Pan y Postre Lácteo Kcal:387 Prot:24 Lip:10,3 HC:53,1	
Arroz tres delicias - Día 19 -	Crema de coliflor - Día 20 -	Coditos carbonara - Día 21 -	Sopa de estrellas - Día 22 -		- Día 23 -
Lacon a la gallega	Pollo asado en su jugo c/ Lechuga y maíz	Tortilla francesa	San Jacobo c/ Patatas fritas		
Fruta, leche y pan Kcal:543 Prot:23,7 Lip:27 HC:54,3	Fruta, leche y pan Kcal:350 Prot:20,4 Lip:13,9 HC:39,5	Pan y Postre Lácteo Kcal:520 Prot:19,7 Lip:16 HC:76,7	Pan y Helado Kcal:325 Prot:8,2 Lip:16,2 HC:33,9		
- Día 26 -	- Día 27 -	- Día 28 -	- Día 29 -		- Día 30 -



Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Dietética y Nutrición de Enasui, S.L. (R.S. 2610104-M). Utilizamos en algunos platos Aceite de Oliva, Productos Integrales, Alimentos Neurosaludables, procedentes de Agricultura Ecológica y de Km "0". Los valores nutricionales se expresan en % sobre la energía total y en raciones de 100 gr. Atendiendo al Reglamento (UE) n° 1169/2011, los alérgenos correspondientes a cada plato están disponibles en la dirección www.enasui.com, o en el teléfono 918729230 Ext. 3. En nuestra página WEB, dispone además de las recomendaciones para las cenas..

Menús Equilibrados

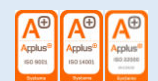
Ecológicamente Responsables

Alimentación Neurosaludable

Certificaciones de calidad

Concienciados Socialmente

Alimentos de proximidad



menu_sagrado_corazon_ltp

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
			1 Sopa de letras Tortilla francesa Postre Lácteo Pan	2 Crema de coliflor Filete de pollo al horno Postre Lácteo Pan
5 Arroz blanco Filete de merluza en salsa Fruta Pan	6 Sopa de fideos Huevos fritos con patatas Fruta Pan	7 Crema de puerro y zanahoria .Hamburguesa burger meat mixta en salsa con patatas cuadro Postre Lácteo Pan	8 Sopa de cocido Garbanzos hervidos Fruta Pan	9 Judias verdes rehogadas Pollo asado en su jugo con patata panadera Postre Lácteo Pan
12 Crema de calabaza Albondigas de burger meat mixta al horno con patatas Fruta Pan	13 Arroz blanco Filete de Merluza Rebozado Fruta Pan	14 Alubias blancas hervidas Tortilla española Fruta Pan	15 Arroz blanco Salchichas de pavo en salsa con patatas Fruta Pan	16 Sopa de fideos Carne asada con pure de patata Postre Lácteo Pan
19 Arroz tres delicias Lacon a la gallega Fruta Pan	20 Crema de coliflor Pollo asado en su jugo Fruta Pan	21 Coditos carbonara Bacalao al horno Postre Lácteo Pan	22 Sopa de estrellas San Jacobo Helado Pan	23