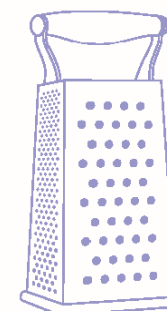
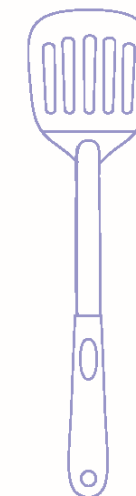


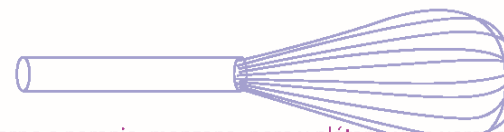
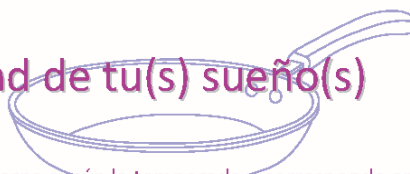
Lunes/Monday	Martes/Tuesday	Miércoles/Wednesday	Jueves/Thursday	Viernes/Friday
		681 Kcal 28,7 Prot 27,7 Lip 78,2 Hc 1	639 Kcal 22,4 Prot 17,8 Lip 95,7 Hc 2	614 Kcal 37 Prot 27,8 Lip 53,5 Hc 3
		Macarrones con tomate Jamón de cerdo asado Patatas fritas Fruta del tiempo	Arroz con verduras Merluza a la vasca Champiñón salteado Fruta del tiempo	Sopa de ave Jamoncitos de pollo en salsa Patatas panadera Fruta del tiempo
		** (DE) Macarrones con tomate ** (DE) Jamón de cerdo asado ** (DE) Patatas fritas Fruit of season	** (DE) Arroz con verduras ** (DE) Merluza a la vasca ** (DE) Champiñón salteado Fruit of season	** (DE) Sopa de ave ** (DE) Jamoncitos de pollo en salsa ** (DE) Patatas panadera Fruit of season
705 Kcal 29,2 Prot 25,7 Lip 75,2 Hc 6	490 Kcal 13,1 Prot 19,9 Lip 61,1 Hc 7	555 Kcal 26 Prot 24,5 Lip 57,3 Hc 8	420 Kcal 25,9 Prot 15 Lip 44,5 Hc 9	951 Kcal 25,2 Prot 39,1 Lip 123 Hc 10
Ensalada de pasta Lacón con aceite y pimentón Cachelos Fruta del tiempo	Verduras variadas rehogadas Tortilla de patata Maíz salteado Yogur sabor	Crema de verduras Albóndigas de ternera en salsa Jardinera de verduras Yogur sabor	Sopa de ave Filete de pollo al limón Patatas dado Fruta del tiempo	Arroz con tomate Merluza en salsa verde Brócoli salteado Fruta del tiempo
** (DE) Ensalada de pasta ** (DE) Lacón con aceite y pimentón ** (DE) Cachelos Fruit of season	** (DE) Verduras variadas rehogadas ** (DE) Tortilla de patata ** (DE) Maíz salteado Fruit yogurt	** (DE) Crema de verduras ** (DE) Albóndigas de ternera en salsa ** (DE) Jardinera de verduras Fruit of season	** (DE) Sopa de ave ** (DE) Filete de pollo al limón ** (DE) Patatas dado Fruit of season	** (DE) Arroz con tomate ** (DE) Merluza en salsa verde ** (DE) Brócoli salteado Fruit of season
581 Kcal 25,9 Prot 25,1 Lip 60,8 Hc 13	717 Kcal 28,5 Prot 21,3 Lip 101,9 Hc 14	461 Kcal 14,1 Prot 14,2 Lip 59,2 Hc 15	528 Kcal 38,3 Prot 18,5 Lip 50,2 Hc 16	561 Kcal 26,2 Prot 28,4 Lip 49,6 Hc 17
Verduras variadas rehogadas Jamón de cerdo asado Arroz pilaf Yogur sabor	Coditos con tomate Merluza a la provenzal Zanahoria asada Fruta del tiempo	Crema de calabacín Tortilla francesa Champiñón salteado Fruta del tiempo	Patatas guisadas con verduras Jamoncitos de pollo asado en su jugo Brócoli salteado Fruta del tiempo	Sopa de ave Hamburguesa de ternera en salsa Jardinera de verduras Fruta del tiempo
** (DE) Verduras variadas rehogadas ** (DE) Jamón de cerdo asado ** (DE) Arroz pilaf Fruit yogurt	** (DE) Coditos con tomate ** (DE) Merluza a la provenzal ** (DE) Zanahoria asada Fruit of season	** (DE) Crema de calabacín ** (DE) Tortilla francesa ** (DE) Champiñón salteado Fruit of season	** (DE) Patatas guisadas con verduras ** (DE) Jamoncitos pollo asado en su jugo ** (DE) Brócoli salteado Fruit of season	** (DE) Sopa de ave ** (DE) Hamburguesa de ternera en salsa ** (DE) Jardinera de verduras Fruit of season
514 Kcal 25,3 Prot 18,1 Lip 61,6 Hc 20	612 Kcal 24,8 Prot 20,2 Lip 82,2 Hc 21	448 Kcal 10,9 Prot 18,1 Lip 57,7 Hc 22	922 Kcal 38 Prot 26,3 Lip 129 Hc 23	
Crema de zanahorias Cinta de lomo asada Patatas al vapor Fruta del tiempo	Macarrones con tomate Merluza a la andaluza Calabacín salteado Fruta del tiempo	Verduras variadas rehogadas Tortilla de patata Maíz salteado Fruta del tiempo	Arroz con tomate Dados de pollo Patatas chips Yogur sabor	
** (DE) Crema de zanahorias ** (DE) Cinta de lomo asada ** (DE) Patatas al vapor Fruit of season	** (DE) Macarrones con tomate ** (DE) Merluza a la andaluza ** (DE) Calabacín salteado Fruit of season	** (DE) Verduras variadas rehogadas ** (DE) Tortilla de patata ** (DE) Maíz salteado Fruit of season	** (DE) Arroz con tomate ** (DE) Dados de pollo ** (DE) Patatas chips Fruit yogurt	



Da importancia a la Calidad y la cantidad de tu(s) sueño(s)

Menús elaborados y valorados por expertos en nutrición de ALCESA.

El menú incluye pan blanco e integral y de bebida agua. La Fruta natural se alterna según la temporada y corresponde en invierno a naranja, manzana, pera y plátano y en verano a melocotón, nectarinas, sandía, melón.... El día que el postre es lácteo se pone a disposición del cliente solicitar fruta como sustitutivo.



Legendas:
Kcal: Kilocalorías, Kjul: Kilojulios,
P: Proteínas, HC: Hidratos de Carbono, G: Grasas.
Valores expresados en gramos por ración.

Todos nuestros guisos están elaborados con aceite de oliva



Si has comido:

- Cereales (arroz o pasta), patatas o legumbres
- Verduras
- Carne
- Pescado
- Huevo
- Fruta
- Lácteo

La cena es:

- Verduras u hortalizas
- Cereales (arroz o pasta)
- Pescado o huevo
- Carne o huevo
- Pescado o carne
- Lácteo o fruta
- fruta



7 de junio

Día mundial de la inocuidad alimentaria

“Alimentos inocuos, mejor salud”, en ALCESA siempre lo tenemos presente.

La inocuidad de los alimentos salva vidas. No solo es un elemento crucial para la seguridad alimentaria, sino que también desempeña un papel fundamental en la reducción de las enfermedades transmitidas por los alimentos. Cada año, 600 millones de personas enferman debido a 200 tipos diferentes de enfermedades transmitidas por los alimentos. La carga de la enfermedad recae principalmente en los pobres y los jóvenes. Además, las enfermedades transmitidas por **los alimentos causan 420 000 muertes evitables al año.**



OFICINAS COMERCIALES:

C/ Vía de los Poblados nº1 planta 3
28033 Madrid

Pregunta a la cocina si es posible la ingestión de algún plato por personas alérgicas/intolerantes, ya que puede existir el riesgo de contaminación cruzada. Si requiere una dieta específica para usuarios con requerimientos especiales (intolerantes y alergias) solicite al colegio la elaboración de un menú especial. [RD 126/2015]. ALCESA presenta información sobre sustancias o productos que pueden causar alergias o intolerancias a disposición del consumidor en el centro [Rto. 1169/2011].