



COMIDAS

SEPTIEMBRE 2020.



Todos nuestros platos están elaborados con aceite de oliva y con la condimentación adecuada siguiendo la Estrategia Naos de Aecosan <http://www.aecosan.msssi.gob.es>. El pan incluido será en torno a 40-60 g.



Energía total: 1809.56kcal.
 Proteínas total : 17.81 %
 H. Carbono total : 50.7 %
 Lípidos total: 32.46 %.

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Media
		9 Arroz con tomate Pollo asado/p.fritas Yogur	10 Sopa de cocido Cocido completo Fruta	11 Patatas con carne Carbonero con tomate Yogur	Kcal: 660.8 Proteínas: 21.95 % H. Carbono: 38.9 % Lípidos: 39.15 %
14 Puré de verduras Burger/p.fritas Fruta	15 Alubias pintas Flamenquín de jamón y queso/Tomate natural Fruta	16 Ensalada campera Pechuga de pavo en salsa Yogur	17 Lentejas hortelanas Merluza romana/ensalada básica Fruta	18 Guiso marinero Estofado de cerdo /p.fritas Yogur	Kcal: 605.72 Proteínas: 23.49% H. Carbono: 45.1 % Lípidos: 31.67 %
21 Garbanzos en vinagreta Filete pollo/p.fritas Fruta	22 Arroz negro con calmares Chuleta Sajonia/p.fritas Fruta	23 Puré de calabacín San Jacobo /ensalada básica Yogur.	24 Alubias blancas con verduras Tortilla de patata/tomate natural Fruta	25 Potaje de espinacas Salmon plancha Yogur	Kcal: 590.54 Proteínas: 21.87 % H. Carbono: 42.1% Lípidos: 35.45%
28 Puré de legumbre Empanadillas de atún/ensalada Fruta	29 Sopa de ave con picadillo. Salchichas frescas con puré de patatas. Fruta	30 Macarrones con atún y tomate Varitas de merluza/ensalada Yogur			Kcal: 636.81 Proteínas: 19.38 % H. Carbono: 49.1 % Lípidos: 31.18 %

En cumplimiento del Reglamento (EU) N° 1169/2011 relativo a la Información Alimentaria facilitada al Consumidor y el RD 126/2015, en especial a lo indicado en el Anexo II en cuanto al contenido de sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, Eulen Servicios Sociosanitarios informa que dispone de planillas de menús independientes ante alergias-intolerancias alimentarias, estos menús aseguran que están libres del alérgeno y productos derivados.