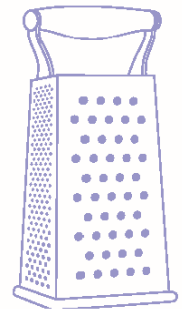
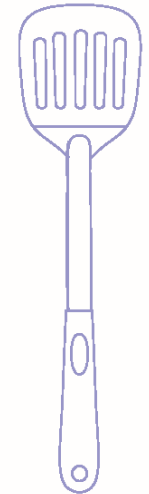




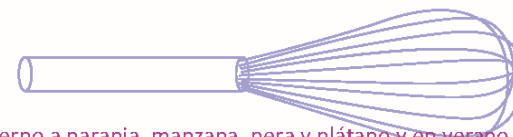
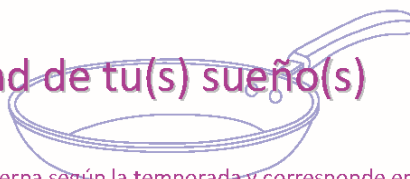
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		551 Kcal 27,1 Prot 12,8 Lip 80,4 Hc	1 650 Kcal 24,2 Prot 17 Lip 98.1 Hc	2 625 Kcal 38,8 Prot 27 Lip 55,8 Hc
		Macarrones con tomate Filete de pavo a la plancha Patatas fritas Fruta del tiempo Pan	Arroz con verduras Merluza a la vasca Champiñón salteado Fruta del tiempo Pan	Sopa de ave Jamoncitos de pollo en salsa Patatas panadera Fruta del tiempo Pan
673 Kcal 43,2 Prot 15,6 Lip 74.7 Hc	6 637 Kcal 26,9 Prot 22,9 Lip 80.6 Hc	7 565 Kcal 27,8 Prot 23,7 Lip 59.7 Hc	8 423 Kcal 23,6 Prot 10,7 Lip 64.3 Hc	9 962 Kcal 27 Prot 38,3 Lip 125.4 Hc
Ensalada de pasta Filete de pollo a la plancha Cachelos Fruta del tiempo Pan	Lentejas estofadas Tortilla de patata Maíz salteado Yogur sabor Pan	Crema de verduras Albóndigas de ternera en salsa Jardinera de verduras Fruta del tiempo Pan	Sopa de ave (DE) Cocido completo Fruta del tiempo Pan	Arroz con tomate Merluza en salsa verde Brócoli salteado Fruta del tiempo Pan
490 Kcal 27,6 Prot 11,1 Lip 64.2 Hc	13 728 Kcal 30,3 Prot 20,6 Lip 104.3 Hc	14 487 Kcal 24,3 Prot 18,1 Lip 63.7 Hc	15 539 Kcal 40,1 Prot 17,7 Lip 52.5 Hc	16 572 Kcal 28 Prot 27,6 Lip 51.9 Hc
Judías verdes con patatas Filete de pavo a la plancha Arroz pilaf Yogur sabor Pan	Coditos con tomate Merluza a la provenzal Zanahoria asada Fruta del tiempo Pan	Judías blancas con verduras frescas Tortilla francesa Champiñón salteado Fruta del tiempo Pan	Patatas guisadas con verduras Jamoncitos de pollo asado en su jugo Brócoli salteado Fruta del tiempo Pan	Sopa de ave Hamburguesa de ternera en salsa Jardinera de verduras Fruta del tiempo Pan
420 Kcal 23,2 Prot 7,4 Lip 63.3 Hc	20 623 Kcal 26,7 Prot 19,4 Lip 84.6 Hc	21 595 Kcal 24,7 Prot 21,1 Lip 77.2 Hc	22 932 Kcal 39,8 Prot 25,5 Lip 131.4 Hc	23 423 Kcal 23,6 Prot 10,7 Lip 64.3 Hc
Crema de zanahorias Filete de pavo a la plancha Patatas al vapor Fruta del tiempo Pan	Macarrones con tomate Merluza a la andaluza Calabacín salteado Fruta del tiempo Pan	Lentejas estofadas Tortilla de patata Maíz salteado Fruta del tiempo Pan	Arroz con tomate Dados de pollo Patatas chips Yogur sabor Pan	Sopa de ave (DE) Cocido completo Fruta del tiempo Pan



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.



Leyendas:
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].