

Julio 2025
LBASAL: BASAL
ADULTO / COMIDA / MENU BASAL A



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 KCal. 841 H.C. 90 Lip. 29 P. 60 MACARRONES CON PICADILLO CABALLA • GUARNICION TOMATE YOGUR PAN	2 KCal. 806 H.C. 113 Lip. 26 P. 33 ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS TORTILLA DE PATATA • ENSALADA LECHUGA FRUTA DE TEMPORADA PAN	3 KCal. 711 H.C. 85 Lip. 25 P. 38 BROCOLI REHOGADO REDONDO DE PAVO EN SALSA DE VERDURA CON PATATAS FRUTA DE TEMPORADA PAN	4 KCal. 764 H.C. 95 Lip. 31 P. 29 SALMOREJO BACALAO REBOZADO • ENSALADA LECHUGA NATILLAS PAN
7 KCal. 961 H.C. 87 Lip. 59 P. 24 PATATAS GUIADAS TORTILLA FRANCESA • ENSALADA DE LECHUGA, ACEITUNA, MAIZ Y ESPARRAGO FRUTA DE TEMPORADA PAN	8 KCal. 850 H.C. 119 Lip. 22 P. 45 ENSALADA DE PASTA MUSLITOS DE POLLO AL HORNO • GUARNICION TOMATE YOGUR PAN	9 KCal. 943 H.C. 112 Lip. 42 P. 37 PURE DE VERDURAS SALCHICHAS DE POLLO FRESCAS CON SALSA DE TOMATE CASERO Y PATATAS FRUTA DE TEMPORADA PAN	10 KCal. 790 H.C. 118 Lip. 15 P. 52 POTAJE DE LENTEJAS CON ARROZ INTEGRAL MERLUZA A LA DONOSTIARRA FRUTA DE TEMPORADA PAN	11 KCal. 783 H.C. 131 Lip. 19 P. 30 ENSALADA MEDITERRANEA (lechuga, huevo, tomate, maíz, zanahoria y aceituna) PAELLA VALENCIANA FLAN DE VAINILLA PAN
14 KCal. 732 H.C. 121 Lip. 19 P. 24 CREMA DE ZANAHORIA CANELONES DE ATUN FRUTA DE TEMPORADA PAN	15 KCal. 922 H.C. 111 Lip. 35 P. 46 SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO YOGUR PAN	16 KCal. 957 H.C. 115 Lip. 29 P. 58 MACARRONES (pasta fresca) CON TOMATE MAGRO DE CERDO GUISADO CON ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA PAN	17 KCal. 878 H.C. 123 Lip. 27 P. 35 ENSALADA CAMPERA HAMBURGUESA DE POLLO EN SALSA BARBACOA CASERA CON ZANAHORIA BABY FRUTA DE TEMPORADA PAN	18 KCal. 803 H.C. 128 Lip. 22 P. 43 ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS ALBONDIGAS DE MERLUZA EN SALSA DE CALABAZA NATILLAS PAN
21 KCal. 968 H.C. 149 Lip. 34 P. 22 ARROZ CON TOMATE CORDON BLEU • ENSALADA LECHUGA FRUTA DE TEMPORADA PAN	22 KCal. 989 H.C. 125 Lip. 38 P. 38 PURE DE CALABACIN FILETE DE PLATIIJA EMPANADO • MAHONESA YOGUR PAN	23 KCal. 819 H.C. 116 Lip. 26 P. 34 LENTEJAS CON CALABAZA TORTILLA DE PATATA • ENSALADA LECHUGA FRUTA DE TEMPORADA PAN	24 KCal. 1176 H.C. 161 Lip. 45 P. 33 ENSALADA CON COUS COUS FLAMENQUINES DE QUESO Y POLLO • PATATAS CHIPS FRUTA DE TEMPORADA PAN	
28 KCal. 793 H.C. 111 Lip. 25 P. 32 PURE DE JUDIAS VERDES ALBÓNDIGAS (pollo y ternera) EN SALSA DE TOMATE CASERO CON PATATAS FRUTA DE TEMPORADA PAN	29 KCal. 1132 H.C. 119 Lip. 53 P. 43 ALUBIAS BLANCAS EN VINAGRETA MERLUZA REBOZADA • MAHONESA YOGUR PAN	30 KCal. 911 H.C. 117 Lip. 33 P. 44 SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO FRUTA DE TEMPORADA PAN	31 KCal. 1032 H.C. 134 Lip. 43 P. 31 FIDEUA DE POLLO CROQUETAS DE JAMON • ENSALADA DE LECHUGA, MAIZ Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA PAN	

(*) Los platos resaltados son la alternativa al menú de referencia.

Julio 2025
LAL00004: NO LECHE
ADULTO / COMIDA / MENU BASAL A



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 KCal. 754 H.C. 78 Lip. 26 P. 56 MACARRONES CON PICADILLO CABALLA • GUARNICION TOMATE <u>POSTRE FERMENTADO DE SOJA</u> PAN	2 KCal. 806 H.C. 113 Lip. 26 P. 33 ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS TORTILLA DE PATATA • ENSALADA LECHUGA FRUTA DE TEMPORADA PAN	3 KCal. 713 H.C. 68 Lip. 25 P. 59 BROCOLI REHOGADO <u>FILETE DE PAVO EN SALSA DE CALABACIN</u> FRUTA DE TEMPORADA PAN	4 KCal. 609 H.C. 40 Lip. 27 P. 53 SALMOREJO <u>FILETE DE BACALAO CON HARINA DE MAIZ</u> • ENSALADA LECHUGA <u>POSTRE FERMENTADO DE SOJA</u> PAN
7 KCal. 961 H.C. 87 Lip. 59 P. 24 PATATAS GUIADAS TORTILLA FRANCESA • ENSALADA DE LECHUGA, ACEITUNA, MAIZ Y ESPARRAGO FRUTA DE TEMPORADA PAN	8 KCal. 763 H.C. 107 Lip. 19 P. 41 ENSALADA DE PASTA MUSLITOS DE POLLO AL HORNO • GUARNICION TOMATE <u>POSTRE FERMENTADO DE SOJA</u> PAN	9 KCal. 943 H.C. 112 Lip. 42 P. 37 PURE DE VERDURAS SALCHICHAS DE POLLO FRESCAS CON SALSA DE TOMATE CASERO Y PATATAS FRUTA DE TEMPORADA PAN	10 KCal. 790 H.C. 118 Lip. 15 P. 52 POTAJE DE LENTEJAS CON ARROZ INTEGRAL MERLUZA A LA DONOSTIARRA FRUTA DE TEMPORADA PAN	11 KCal. 678 H.C. 111 Lip. 18 P. 27 ENSALADA MEDITERRANEA (lechuga, huevo, tomate, maíz, zanahoria y aceituna) PAELLA VALENCIANA <u>POSTRE FERMENTADO DE SOJA</u> PAN
14 KCal. 1034 H.C. 114 Lip. 48 P. 42 CREMA DE ZANAHORIA <u>SALCHICHAS DE PAVO CON TOMATE</u> FRUTA DE TEMPORADA PAN	15 KCal. 836 H.C. 99 Lip. 32 P. 43 SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO <u>POSTRE FERMENTADO DE SOJA</u> PAN	16 KCal. 957 H.C. 115 Lip. 29 P. 58 MACARRONES (pasta fresca) CON TOMATE MAGRO DE CERDO GUISADO CON ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA PAN	17 KCal. 878 H.C. 123 Lip. 27 P. 35 ENSALADA CAMPERA HAMBURGUESA DE POLLO EN SALSA BARBACOA CASERA CON ZANAHORIA BABY FRUTA DE TEMPORADA PAN	18 KCal. 735 H.C. 87 Lip. 16 P. 66 ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS <u>ABADEJO AL HORNO CON PATATA</u> <u>POSTRE FERMENTADO DE SOJA</u> PAN
21 KCal. 834 H.C. 128 Lip. 23 P. 35 ARROZ CON TOMATE <u>JAMONCITOS DE POLLO ASADOS CON CHAMPIÑONES</u> FRUTA DE TEMPORADA PAN	22 KCal. 902 H.C. 113 Lip. 35 P. 35 PURE DE CALABACIN FILETE DE PLATIIJA EMPANADO • MAHONESA <u>POSTRE FERMENTADO DE SOJA</u> PAN	23 KCal. 819 H.C. 116 Lip. 26 P. 34 LENTEJAS CON CALABAZA TORTILLA DE PATATA • ENSALADA LECHUGA FRUTA DE TEMPORADA PAN	24 KCal. 920 H.C. 110 Lip. 32 P. 50 ENSALADA CON COUS COUS <u>LOMO DE CERDO FRESCO PLANCHA CON PATATAS</u> FRUTA DE TEMPORADA PAN	
28 KCal. 793 H.C. 111 Lip. 25 P. 32 PURE DE JUDIAS VERDES ALBÓNDIGAS (pollo y ternera) EN SALSA DE TOMATE CASERO CON PATATAS FRUTA DE TEMPORADA PAN	29 KCal. 819 H.C. 67 Lip. 39 P. 51 ALUBIAS BLANCAS EN VINAGRETA <u>MERLUZA AL HORNO</u> • MAHONESA <u>POSTRE FERMENTADO DE SOJA</u> PAN	30 KCal. 911 H.C. 117 Lip. 33 P. 44 SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO FRUTA DE TEMPORADA PAN	31 KCal. 912 H.C. 123 Lip. 28 P. 48 FIDEUA DE POLLO <u>LACON HORNO A LA GALLEGA CON PATATAS</u> FRUTA DE TEMPORADA PAN	

(*) Los platos resaltados son la alternativa al menú de referencia.

Julio 2025

LDE00035: RICA EN FIBRA TRITURADO

ADULTO / COMIDA / MENU BASAL A



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 KCal. 353 H.C. 44 Lip. 11 P. 23 PURE DE CALABACIN Y MERLUZA CREMA DE FRUTA	2 KCal. 489 H.C. 55 Lip. 23 P. 19 TRITURADO DE ALUBIAS Y VERDURA CON HUEVO CREMA DE FRUTA	3 KCal. 299 H.C. 42 Lip. 10 P. 13 PURE DE CALABACIN Y PECHUGA DE POLLO CREMA DE FRUTA	4 KCal. 509 H.C. 37 Lip. 23 P. 40 TRITURADO DE VERDURAS Y ATUN CREMA DE FRUTA
7 KCal. 389 H.C. 44 Lip. 13 P. 26 PURE DE CALABACIN Y FILETE DE TERNERA CREMA DE FRUTA	8 KCal. 353 H.C. 44 Lip. 11 P. 23 PURE DE CALABACIN Y MERLUZA CREMA DE FRUTA	9 KCal. 299 H.C. 42 Lip. 10 P. 13 PURE DE CALABACIN Y PECHUGA DE POLLO CREMA DE FRUTA	10 KCal. 421 H.C. 60 Lip. 8 P. 31 TRITURADO DE LENTEJAS, VERDURAS Y MERLUZA CREMA DE FRUTA	11 KCal. 509 H.C. 37 Lip. 23 P. 40 TRITURADO DE VERDURAS Y ATUN CREMA DE FRUTA
14 KCal. 353 H.C. 44 Lip. 11 P. 23 PURE DE CALABACIN Y MERLUZA CREMA DE FRUTA	15 KCal. 545 H.C. 74 Lip. 15 P. 33 TRITURADO DE GARBANZOS Y POLLO CREMA DE FRUTA	16 KCal. 559 H.C. 91 Lip. 10 P. 30 PURE DE LEGUMBRES Y POLLO CREMA DE FRUTA	17 KCal. 509 H.C. 37 Lip. 23 P. 40 TRITURADO DE VERDURAS Y ATUN CREMA DE FRUTA	18 KCal. 458 H.C. 54 Lip. 18 P. 23 TRITURADO ALUBIAS CON MERLUZA CREMA DE FRUTA
21 KCal. 389 H.C. 44 Lip. 13 P. 26 PURE DE CALABACIN Y FILETE DE TERNERA CREMA DE FRUTA	22 KCal. 299 H.C. 42 Lip. 10 P. 13 PURE DE CALABACIN Y PECHUGA DE POLLO CREMA DE FRUTA	23 KCal. 559 H.C. 91 Lip. 10 P. 30 PURE DE LEGUMBRES Y POLLO CREMA DE FRUTA	24 KCal. 299 H.C. 42 Lip. 10 P. 13 PURE DE CALABACIN Y PECHUGA DE POLLO CREMA DE FRUTA	
28 KCal. 389 H.C. 44 Lip. 13 P. 26 PURE DE CALABACIN Y FILETE DE TERNERA CREMA DE FRUTA	29 KCal. 421 H.C. 60 Lip. 8 P. 30 TRITURADO DE ALUBIAS Y MERLUZA CREMA DE FRUTA	30 KCal. 545 H.C. 74 Lip. 15 P. 33 TRITURADO DE GARBANZOS Y POLLO CREMA DE FRUTA	31 KCal. 299 H.C. 42 Lip. 10 P. 13 PURE DE CALABACIN Y PECHUGA DE POLLO CREMA DE FRUTA	

(*) Los platos resaltados son la alternativa al menú de referencia.

Julio 2025

LRE00098: REGIMEN NO TOMATE

ADULTO / COMIDA / MENU BASAL A



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 KCal. 778 H.C. 96 Lip. 27 P. 40 MACARRONES DE MAIZ SALTEADOS CON AJO Y PEREJIL MERLUZA AL HORNO • ZANAHORIA YOGUR AROMAS DESNATADO PAN	2 KCal. 999 H.C. 93 Lip. 56 P. 35 ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS TORTILLA FRANCESA • ENSALADA LECHUGA FRUTA DE TEMPORADA PAN	3 KCal. 685 H.C. 79 Lip. 26 P. 37 BROCOLI REHOGADO REDONDO DE PAVO EN SALSA DE VERDURA CON PATATAS FRUTA DE TEMPORADA PAN	4 KCal. 891 H.C. 116 Lip. 27 P. 52 ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑON BACALAO HORNO • ENSALADA LECHUGA GELATINA SIN AZUCAR PAN
7 KCal. 1001 H.C. 89 Lip. 63 P. 24 PATATAS GUIADAS TORTILLA FRANCESA • ENSALADA DE LECHUGA, ACEITUNA, MAIZ Y ESPARRAGO FRUTA DE TEMPORADA PAN	8 KCal. 818 H.C. 107 Lip. 23 P. 46 ENSALADA DE PASTA MUSLITOS DE POLLO AL HORNO • CHAMPIÑON YOGUR AROMAS DESNATADO PAN	9 KCal. 879 H.C. 120 Lip. 31 P. 35 PURE DE VERDURAS HAMBURGUESA DE POLLO A LA PLANCHA • CEBOLLA Y PIMIENTO VERDE SALTEADO FRUTA DE TEMPORADA PAN	10 KCal. 701 H.C. 98 Lip. 14 P. 51 LENTEJAS A LA HORTELANA MERLUZA A LA DONOSTIARRA FRUTA DE TEMPORADA PAN	11 KCal. 2216 H.C. 96 Lip. 67 P. 311 PAELLA VEGETAL LOMO DE CERDO FRESCO A LA PLANCHA • ENSALADA LECHUGA GELATINA SIN AZUCAR PAN
14 KCal. 892 H.C. 90 Lip. 42 P. 42 CREMA DE ZANAHORIA MERLUZA AL HORNO EN SALSA CON VERDURAS FRUTA DE TEMPORADA PAN	15 KCal. 674 H.C. 107 Lip. 13 P. 36 SOPA DE COCIDO CON FIDEOS DE MAÍZ COCIDO COMPLETO YOGUR AROMAS DESNATADO PAN	16 KCal. 967 H.C. 75 Lip. 46 P. 66 ENSALADA DE LENTEJAS MAGRO DE CERDO GUISADO CON ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA PAN	17 KCal. 1007 H.C. 105 Lip. 50 P. 36 PAPAS ALIÑAS HAMBURGUESA DE POLLO A LA PLANCHA • ENSALADA LECHUGA FRUTA DE TEMPORADA PAN	18 KCal. 664 H.C. 70 Lip. 16 P. 64 ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS ABADEJO AL HORNO EN SALSA DE VERDURAS GELATINA SIN AZUCAR PAN
21 KCal. 766 H.C. 119 Lip. 20 P. 34 ARROZ CON ZANAHORIA MUSLITOS DE POLLO AL HORNO • ENSALADA LECHUGA FRUTA DE TEMPORADA PAN	22 KCal. 691 H.C. 75 Lip. 25 P. 44 PURE DE CALABACIN MERLUZA AL HORNO • ARBOLITOS DE BRÓCOLI YOGUR AROMAS DESNATADO PAN	23 KCal. 997 H.C. 98 Lip. 54 P. 36 LENTEJAS CON CALABAZA TORTILLA FRANCESA • ENSALADA LECHUGA FRUTA DE TEMPORADA PAN	24 KCal. 620 H.C. 66 Lip. 18 P. 52 ENSALADA CON JUDIAS VERDES SOLOMILLO DE CERDO A LA PIMIENTA FRUTA DE TEMPORADA PAN	
28 KCal. 836 H.C. 98 Lip. 36 P. 34 PURE DE JUDIAS VERDES HAMBURGUESA DE POLLO A LA PLANCHA • CHAMPIÑON FRUTA DE TEMPORADA PAN	29 KCal. 689 H.C. 83 Lip. 17 P. 54 JUDIAS BLANCAS CASERAS MERLUZA AL HORNO • ENSALADA LECHUGA YOGUR AROMAS DESNATADO PAN	30 KCal. 685 H.C. 116 Lip. 13 P. 32 SOPA DE COCIDO CON FIDEOS DE MAÍZ COCIDO COMPLETO FRUTA DE TEMPORADA PAN	31 KCal. 744 H.C. 109 Lip. 18 P. 38 FIDEUA DE POLLO JAMONCITOS DE POLLO ASADOS CON CHAMPIÑONES FRUTA DE TEMPORADA PAN	

(*) Los platos resaltados son la alternativa al menú de referencia.

Julio 2025

LRE00002: RS - REGIMEN SIN SAL AÑADIDA

ADULTO / COMIDA / MENU SIN SAL AÑADIDA



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 KCal. 770 H.C. 107 Lip. 19 P. 48 MACARRONES PRIMAVERA MERLUZA AL HORNO • GUARNICION TOMATE YOGUR AROMAS DESNATADO PAN SIN SAL	2 KCal. 801 H.C. 92 Lip. 32 P. 42 ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS TORTILLA FRANCESA • ENSALADA LECHUGA FRUTA DE TEMPORADA PAN SIN SAL	3 KCal. 698 H.C. 83 Lip. 25 P. 37 BROCOLI REHOGADO REDONDO DE PAVO EN SALSA DE VERDURA CON PATATAS FRUTA DE TEMPORADA PAN SIN SAL	4 KCal. 821 H.C. 101 Lip. 22 P. 60 ARROZ DE LA HUERTA RAPE AL HORNO • ENSALADA LECHUGA GELATINA SIN AZUCAR PAN SIN SAL
7 KCal. 752 H.C. 78 Lip. 38 P. 30 PATATAS GUIADAS TORTILLA FRANCESA • ENSALADA DE LECHUGA, ACEITUNA, MAIZ Y ESPARRAGO FRUTA DE TEMPORADA PAN SIN SAL	8 KCal. 815 H.C. 114 Lip. 20 P. 46 ENSALADA DE PASTA MUSLITOS DE POLLO AL HORNO • GUARNICION TOMATE YOGUR AROMAS DESNATADO PAN SIN SAL	9 KCal. 699 H.C. 92 Lip. 20 P. 43 PURE DE VERDURAS LOMO DE CERDO FRESCO A LA PLANCHA • CEBOLLA Y PIMIENTO VERDE SALTEADO FRUTA DE TEMPORADA PAN SIN SAL	10 KCal. 778 H.C. 116 Lip. 15 P. 52 POTAJE DE LENTEJAS CON ARROZ INTEGRAL MERLUZA A LA DONOSTIARRA FRUTA DE TEMPORADA PAN SIN SAL	11 KCal. 701 H.C. 122 Lip. 19 P. 19 ENSALADA MEDITERRANEA (lechuga, huevo, tomate, maíz, zanahoria y aceituna) PAELLA DE VERDURAS GELATINA SIN AZUCAR PAN SIN SAL
14 KCal. 906 H.C. 93 Lip. 42 P. 43 CREMA DE ZANAHORIA MERLUZA AL HORNO EN SALSA CON VERDURAS FRUTA DE TEMPORADA PAN SIN SAL	15 KCal. 693 H.C. 115 Lip. 11 P. 39 SOPA DE COCIDO (bajo en grasa, sin cerdo) COCIDO (bajo en grasa, sin cerdo) YOGUR AROMAS DESNATADO PAN SIN SAL	16 KCal. 980 H.C. 78 Lip. 46 P. 66 ENSALADA DE LENTEJAS MAGRO DE CERDO GUISADO CON ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA PAN SIN SAL	17 KCal. 800 H.C. 81 Lip. 29 P. 52 ENSALADA CAMPERA SOLOMILLO DE CERDO A LA PLANCHA • GUARNICION TOMATE FRUTA DE TEMPORADA PAN SIN SAL	18 KCal. 663 H.C. 74 Lip. 14 P. 64 ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS ABADEJO AL HORNO EN SALSA DE VERDURAS GELATINA SIN AZUCAR PAN SIN SAL
21 KCal. 769 H.C. 119 Lip. 20 P. 35 ARROZ DE LA HUERTA MUSLITOS DE POLLO AL HORNO • ENSALADA LECHUGA FRUTA DE TEMPORADA PAN SIN SAL	22 KCal. 704 H.C. 79 Lip. 25 P. 45 PURE DE CALABACIN MERLUZA AL HORNO • ARBOLITOS DE BRÓCOLI YOGUR AROMAS DESNATADO PAN SIN SAL	23 KCal. 814 H.C. 95 Lip. 32 P. 43 LENTEJAS CON CALABAZA TORTILLA FRANCESA • ENSALADA LECHUGA FRUTA DE TEMPORADA PAN SIN SAL	24 KCal. 569 H.C. 61 Lip. 18 P. 44 ENSALADA CON JUDIAS VERDES LOMO FRESCO EN SALSA CON VERDURAS FRUTA DE TEMPORADA PAN SIN SAL	
28 KCal. 612 H.C. 75 Lip. 24 P. 28 PURE DE JUDIAS VERDES PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA • GUARNICION TOMATE FRUTA DE TEMPORADA PAN SIN SAL	29 KCal. 690 H.C. 73 Lip. 20 P. 52 ALUBIAS BLANCAS EN VINAGRETA MERLUZA AL HORNO • ENSALADA LECHUGA YOGUR AROMAS DESNATADO PAN SIN SAL	30 KCal. 704 H.C. 124 Lip. 11 P. 35 SOPA DE COCIDO (bajo en grasa, sin cerdo) COCIDO (bajo en grasa, sin cerdo) FRUTA DE TEMPORADA PAN SIN SAL	31 KCal. 705 H.C. 107 Lip. 17 P. 36 FIDEUA CON VERDURA JAMONCITOS DE POLLO ASADOS CON CHAMPIÑONES FRUTA DE TEMPORADA PAN SIN SAL	

(*) Los platos resaltados son la alternativa al menú de referencia.

LRE00097: REGIMEN NO ACELGAS, ESPINACAS, FRUTOS SECOS, LECHE, LECHUGA, LEGUMBRE SECA, PESCADO AZUL, LECHUGA TOMATE CRUDO ADULTO / COMIDA / MENU BASAL A



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 KCal. 795 H.C. 111 Lip. 23 P. 42 MACARRONES PRIMAVERA MERLUZA AL HORNO • ZANAHORIA PERA PAN	2 KCal. 918 H.C. 84 Lip. 57 P. 20 SOPA CON FIDEOS DE MAIZ TORTILLA FRANCESA FRUTA DE TEMPORADA PAN	3 KCal. 687 H.C. 61 Lip. 25 P. 58 BROCOLI REHOGADO FILETE DE PAVO EN SALSA DE CALABACIN FRUTA DE TEMPORADA PAN	4 KCal. 820 H.C. 128 Lip. 15 P. 47 ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑON BACALAO AL AJOARRIERO GELATINA SIN AZUCAR PAN
7 KCal. 949 H.C. 86 Lip. 59 P. 23 PATATAS GUIRADAS TORTILLA FRANCESA • PIMIENTO ROJO FRUTA DE TEMPORADA PAN	8 KCal. 725 H.C. 97 Lip. 24 P. 32 MACARRONES DE MAÍZ CON TOMATE MUSLITOS DE POLLO AL HORNO • CHAMPIÑON PERA PAN	9 KCal. 852 H.C. 113 Lip. 31 P. 34 PURE DE PATATA Y ZANAHORIA HAMBURGUESA DE POLLO A LA PLANCHA • PATATA COCIDA FRUTA DE TEMPORADA PAN	10 KCal. 526 H.C. 62 Lip. 15 P. 40 COLIFLOR SALTEADA MERLUZA A LA DONOSTIARRA FRUTA DE TEMPORADA PAN	11 KCal. 2286 H.C. 112 Lip. 67 P. 314 PAELLA VEGETAL LOMO DE CERDO FRESCO A LA PLANCHA • VERDURAS SALTEADAS GELATINA SIN AZUCAR PAN
14 KCal. 802 H.C. 76 Lip. 39 P. 40 PURE DE ZANAHORIA MERLUZA AL HORNO EN SALSA CON VERDURAS FRUTA DE TEMPORADA PAN	15 KCal. 661 H.C. 92 Lip. 22 P. 26 SOPA CON FIDEOS DE MAIZ CARNE DE COCIDO (pollo y ternera) CON PATATAS GUIRADAS PERA PAN	16 KCal. 859 H.C. 111 Lip. 28 P. 43 MACARRONES DE MAÍZ CON TOMATE MAGRO DE CERDO GUIRADO CON ZANAHORIA Y PATATAS • ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA PAN	17 KCal. 883 H.C. 111 Lip. 36 P. 34 PATATAS A LO POBRE HAMBURGUESA DE POLLO A LA PLANCHA • ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA PAN	18 KCal. 510 H.C. 39 Lip. 13 P. 60 BROCOLI SALTEADO ABADEJO AL HORNO CON PATATA GELATINA SIN AZUCAR PAN
21 KCal. 889 H.C. 135 Lip. 26 P. 37 ARROZ CON ZANAHORIA MUSLITOS DE POLLO AL HORNO • VERDURAS SALTEADAS FRUTA DE TEMPORADA PAN	22 KCal. 652 H.C. 72 Lip. 26 P. 38 PURE DE CALABACIN MERLUZA AL HORNO • ARBOLITOS DE BRÓCOLI PERA PAN	23 KCal. 956 H.C. 86 Lip. 60 P. 20 SOPA CON FIDEOS DE MAIZ TORTILLA FRANCESA • PIMIENTO ROJO FRUTA DE TEMPORADA PAN	24 KCal. 639 H.C. 65 Lip. 23 P. 47 ENSALADA CON JUDIAS VERDES LOMO DE CERDO FRESCO PLANCHA CON PATATAS FRUTA DE TEMPORADA PAN	
28 KCal. 836 H.C. 98 Lip. 36 P. 34 PURE DE JUDIAS VERDES HAMBURGUESA DE POLLO A LA PLANCHA • CHAMPIÑON FRUTA DE TEMPORADA PAN	29 KCal. 833 H.C. 127 Lip. 22 P. 40 PAELLA VEGETAL MERLUZA AL HORNO • VERDURITAS PERA PAN	30 KCal. 672 H.C. 95 Lip. 22 P. 27 SOPA CON FIDEOS DE MAIZ CARNE DE COCIDO (pollo y ternera) CON PATATAS GUIRADAS FRUTA DE TEMPORADA PAN	31 KCal. 744 H.C. 109 Lip. 18 P. 38 FIDEUA DE POLLO JAMONCITOS DE POLLO ASADOS CON CHAMPIÑONES FRUTA DE TEMPORADA PAN	

(*) Los platos resaltados son la alternativa al menú de referencia.

Julio 2025

LDE00270: RICA EN FIBRA, SIN SAL AÑADIDA
ADULTO / COMIDA / MENU SIN SAL AÑADIDA



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 KCal. 572 H.C. 63 Lip. 19 P. 37 REPOLLO REHOGADO MERLUZA AL HORNO • GUARNICION TOMATE FRUTA DE TEMPORADA PAN SIN SAL	2 KCal. 801 H.C. 92 Lip. 32 P. 42 ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS TORTILLA FRANCESA • ENSALADA LECHUGA FRUTA DE TEMPORADA PAN SIN SAL	3 KCal. 698 H.C. 83 Lip. 25 P. 37 BROCOLI REHOGADO REDONDO DE PAVO EN SALSA DE VERDURA CON PATATAS FRUTA DE TEMPORADA PAN SIN SAL	4 KCal. 620 H.C. 52 Lip. 22 P. 55 GAZPACHO SIN GLUTEN RAPE AL HORNO • ENSALADA LECHUGA FRUTA DE TEMPORADA PAN SIN SAL
7 KCal. 728 H.C. 65 Lip. 39 P. 32 JUDIAS VERDES SALTEADAS TORTILLA FRANCESA • ENSALADA DE LECHUGA, ACEITUNA, MAIZ Y ESPARRAGO FRUTA DE TEMPORADA PAN SIN SAL	8 KCal. 578 H.C. 63 Lip. 22 P. 36 ACELGAS CON REFRITO MUSLITOS DE POLLO AL HORNO • GUARNICION TOMATE FRUTA DE TEMPORADA PAN SIN SAL	9 KCal. 699 H.C. 92 Lip. 20 P. 43 PURE DE VERDURAS LOMO DE CERDO FRESCO A LA PLANCHA • CEBOLLA Y PIMIENTO VERDE SALTEADO FRUTA DE TEMPORADA PAN SIN SAL	10 KCal. 714 H.C. 102 Lip. 14 P. 52 LENTEJAS A LA HORTELANA MERLUZA A LA DONOSTIARRA FRUTA DE TEMPORADA PAN SIN SAL	11 KCal. 775 H.C. 140 Lip. 19 P. 20 ENSALADA MEDITERRANEA (lechuga, huevo, tomate, maíz, zanahoria y aceituna) PAELLA DE VERDURAS FRUTA DE TEMPORADA PAN SIN SAL
14 KCal. 810 H.C. 51 Lip. 48 P. 45 ESPINACAS CON REFRITO MERLUZA AL HORNO EN SALSA CON VERDURAS FRUTA DE TEMPORADA PAN SIN SAL	15 KCal. 704 H.C. 124 Lip. 11 P. 35 SOPA DE COCIDO (bajo en grasa, sin cerdo) COCIDO (bajo en grasa, sin cerdo) FRUTA DE TEMPORADA PAN SIN SAL	16 KCal. 980 H.C. 78 Lip. 46 P. 66 ENSALADA DE LENTEJAS MAGRO DE CERDO GUISADO CON ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA PAN SIN SAL	17 KCal. 727 H.C. 51 Lip. 37 P. 51 ENSALADA VEGETAL CON HUEVO COCIDO SOLOMILLO DE CERDO A LA PLANCHA • ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA PAN SIN SAL	18 KCal. 737 H.C. 93 Lip. 14 P. 65 ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS ABADEJO AL HORNO EN SALSA DE VERDURAS FRUTA DE TEMPORADA PAN SIN SAL
21 KCal. 514 H.C. 58 Lip. 19 P. 31 VERDURAS SALTEADAS MUSLITOS DE POLLO AL HORNO • ENSALADA LECHUGA FRUTA DE TEMPORADA PAN SIN SAL	22 KCal. 715 H.C. 88 Lip. 25 P. 40 PURE DE CALABACIN MERLUZA AL HORNO • ARBOLITOS DE BRÓCOLI FRUTA DE TEMPORADA PAN SIN SAL	23 KCal. 820 H.C. 94 Lip. 32 P. 43 LENTEJAS A LA HORTELANA TORTILLA FRANCESA • ENSALADA LECHUGA FRUTA DE TEMPORADA PAN SIN SAL	24 KCal. 569 H.C. 61 Lip. 18 P. 44 ENSALADA CON JUDIAS VERDES LOMO FRESCO EN SALSA CON VERDURAS FRUTA DE TEMPORADA PAN SIN SAL	
28 KCal. 612 H.C. 75 Lip. 24 P. 28 PURE DE JUDIAS VERDES PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA • GUARNICION TOMATE FRUTA DE TEMPORADA PAN SIN SAL	29 KCal. 700 H.C. 83 Lip. 20 P. 48 ALUBIAS BLANCAS EN VINAGRETA MERLUZA AL HORNO • ENSALADA LECHUGA FRUTA DE TEMPORADA PAN SIN SAL	30 KCal. 704 H.C. 124 Lip. 11 P. 35 SOPA DE COCIDO (bajo en grasa, sin cerdo) COCIDO (bajo en grasa, sin cerdo) FRUTA DE TEMPORADA PAN SIN SAL	31 KCal. 492 H.C. 57 Lip. 17 P. 29 GAZPACHO SIN GLUTEN JAMONCITOS DE POLLO ASADOS CON CHAMPIÑONES FRUTA DE TEMPORADA PAN SIN SAL	

(*) Los platos resaltados son la alternativa al menú de referencia.

Julio 2025

LRE00008: REGIMEN COMIDA

ADULTO / COMIDA / MENU BASAL A



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 KCal. 757 H.C. 103 Lip. 20 P. 47 MACARRONES PRIMAVERA MERLUZA AL HORNO • GUARNICION TOMATE YOGUR AROMAS DESNATADO PAN	2 KCal. 983 H.C. 94 Lip. 54 P. 35 ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS TORTILLA FRANCESA • ENSALADA LECHUGA FRUTA DE TEMPORADA PAN	3 KCal. 685 H.C. 79 Lip. 26 P. 37 BROCOLI REHOGADO REDONDO DE PAVO EN SALSA DE VERDURA CON PATATAS FRUTA DE TEMPORADA PAN	4 KCal. 496 H.C. 45 Lip. 14 P. 47 SALMOREJO BACALAO AL AJOARRIERO GELATINA SIN AZUCAR PAN
7 KCal. 935 H.C. 81 Lip. 60 P. 23 PATATAS GUIADAS TORTILLA FRANCESA • ENSALADA DE LECHUGA, ACEITUNA, MAIZ Y ESPARRAGO FRUTA DE TEMPORADA PAN	8 KCal. 801 H.C. 110 Lip. 20 P. 45 ENSALADA DE PASTA MUSLITOS DE POLLO AL HORNO • GUARNICION TOMATE YOGUR AROMAS DESNATADO PAN	9 KCal. 879 H.C. 120 Lip. 31 P. 35 PURE DE VERDURAS HAMBURGUESA DE POLLO A LA PLANCHA • CEBOLLA Y PIMIENTO VERDE SALTEADO FRUTA DE TEMPORADA PAN	10 KCal. 764 H.C. 112 Lip. 15 P. 51 POTAJE DE LENTEJAS CON ARROZ INTEGRAL MERLUZA A LA DONOSTIARRA FRUTA DE TEMPORADA PAN	11 KCal. 688 H.C. 118 Lip. 19 P. 18 ENSALADA MEDITERRANEA (lechuga, huevo, tomate, maíz, zanahoria y aceituna) PAELLA DE VERDURAS GELATINA SIN AZUCAR PAN
14 KCal. 892 H.C. 90 Lip. 42 P. 42 CREMA DE ZANAHORIA MERLUZA AL HORNO EN SALSA CON VERDURAS FRUTA DE TEMPORADA PAN	15 KCal. 679 H.C. 111 Lip. 12 P. 38 SOPA DE COCIDO (bajo en grasa, sin cerdo) COCIDO (bajo en grasa, sin cerdo) YOGUR AROMAS DESNATADO PAN	16 KCal. 967 H.C. 75 Lip. 46 P. 66 ENSALADA DE LENTEJAS MAGRO DE CERDO GUISADO CON ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA PAN	17 KCal. 900 H.C. 110 Lip. 34 P. 36 ENSALADA CAMPERA HAMBURGUESA DE POLLO A LA PLANCHA • GUARNICION TOMATE FRUTA DE TEMPORADA PAN	18 KCal. 649 H.C. 71 Lip. 14 P. 63 ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS ABADEJO AL HORNO EN SALSA DE VERDURAS GELATINA SIN AZUCAR PAN
21 KCal. 755 H.C. 116 Lip. 20 P. 35 ARROZ DE LA HUERTA MUSLITOS DE POLLO AL HORNO • ENSALADA LECHUGA FRUTA DE TEMPORADA PAN	22 KCal. 691 H.C. 75 Lip. 25 P. 44 PURE DE CALABACIN MERLUZA AL HORNO • ARBOLITOS DE BRÓCOLI YOGUR AROMAS DESNATADO PAN	23 KCal. 997 H.C. 98 Lip. 54 P. 36 LENTEJAS CON CALABAZA TORTILLA FRANCESA • ENSALADA LECHUGA FRUTA DE TEMPORADA PAN	24 KCal. 620 H.C. 66 Lip. 18 P. 52 ENSALADA CON JUDIAS VERDES SOLOMILLO DE CERDO A LA PIMIENTA FRUTA DE TEMPORADA PAN	
28 KCal. 820 H.C. 101 Lip. 33 P. 34 PURE DE JUDIAS VERDES HAMBURGUESA DE POLLO A LA PLANCHA • GUARNICION TOMATE FRUTA DE TEMPORADA PAN	29 KCal. 676 H.C. 70 Lip. 21 P. 52 ALUBIAS BLANCAS EN VINAGRETA MERLUZA AL HORNO • ENSALADA LECHUGA YOGUR AROMAS DESNATADO PAN	30 KCal. 690 H.C. 120 Lip. 11 P. 34 SOPA DE COCIDO (bajo en grasa, sin cerdo) COCIDO (bajo en grasa, sin cerdo) FRUTA DE TEMPORADA PAN	31 KCal. 691 H.C. 104 Lip. 17 P. 36 FIDEUA CON VERDURA JAMONCITOS DE POLLO ASADOS CON CHAMPIÑONES FRUTA DE TEMPORADA PAN	

(*) Los platos resaltados son la alternativa al menú de referencia.

Julio 2025

LDE00061: BAJO VITAMINA K
ADULTO / COMIDA / MENU BASAL A



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 KCal. 757 H.C. 103 Lip. 20 P. 47 MACARRONES PRIMAVERA MERLUZA AL HORNO • GUARNICION TOMATE YOGUR AROMAS DESNATADO PAN	2 KCal. 999 H.C. 93 Lip. 56 P. 35 ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS TORTILLA FRANCESA • ENSALADA LECHUGA FRUTA DE TEMPORADA PAN	3 KCal. 739 H.C. 98 Lip. 25 P. 33 PURE DE PATATA Y ZANAHORIA REDONDO DE PAVO EN SALSA DE VERDURA CON PATATAS FRUTA DE TEMPORADA PAN	4 KCal. 496 H.C. 45 Lip. 14 P. 47 SALMOREJO BACALAO AL AJOARRIERO GELATINA SIN AZUCAR PAN
7 KCal. 1001 H.C. 89 Lip. 63 P. 24 PATATAS GUIADAS TORTILLA FRANCESA • ENSALADA DE LECHUGA, ACEITUNA, MAIZ Y ESPARRAGO FRUTA DE TEMPORADA PAN	8 KCal. 801 H.C. 110 Lip. 20 P. 45 ENSALADA DE PASTA MUSLITOS DE POLLO AL HORNO • GUARNICION TOMATE YOGUR AROMAS DESNATADO PAN	9 KCal. 783 H.C. 102 Lip. 28 P. 33 CREMA DE ESPARRAGOS HAMBURGUESA DE POLLO A LA PLANCHA • CEBOLLA Y PIMIENTO VERDE SALTEADO FRUTA DE TEMPORADA PAN	10 KCal. 701 H.C. 98 Lip. 14 P. 51 LENTEJAS A LA HORTELANA MERLUZA A LA DONOSTIARRA FRUTA DE TEMPORADA PAN	11 KCal. 656 H.C. 113 Lip. 18 P. 17 ENSALADA MEDITERRANEA (lechuga, huevo, tomate, maíz, zanahoria y aceituna) PAELLA VEGETAL GELATINA SIN AZUCAR PAN
14 KCal. 802 H.C. 76 Lip. 39 P. 40 PURE DE ZANAHORIA MERLUZA AL HORNO EN SALSA CON VERDURAS FRUTA DE TEMPORADA PAN	15 KCal. 679 H.C. 111 Lip. 12 P. 38 SOPA DE COCIDO (bajo en grasa, sin cerdo) COCIDO (bajo en grasa, sin cerdo) YOGUR AROMAS DESNATADO PAN	16 KCal. 936 H.C. 81 Lip. 43 P. 59 ENSALADA DE LENTEJAS MAGRO DE CERDO GUISADO CON ZANAHORIA Y PATATAS FRUTA DE TEMPORADA PAN	17 KCal. 900 H.C. 110 Lip. 34 P. 36 ENSALADA CAMPERA HAMBURGUESA DE POLLO A LA PLANCHA • GUARNICION TOMATE FRUTA DE TEMPORADA PAN	18 KCal. 664 H.C. 70 Lip. 16 P. 64 ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS ABADEJO AL HORNO EN SALSA DE VERDURAS GELATINA SIN AZUCAR PAN
21 KCal. 766 H.C. 119 Lip. 20 P. 34 ARROZ CON ZANAHORIA MUSLITOS DE POLLO AL HORNO • ENSALADA LECHUGA FRUTA DE TEMPORADA PAN	22 KCal. 659 H.C. 65 Lip. 28 P. 41 PURE DE CALABACIN MERLUZA AL HORNO • ENSALADA LECHUGA YOGUR AROMAS DESNATADO PAN	23 KCal. 1006 H.C. 99 Lip. 54 P. 37 LENTEJAS CON CALABAZA TORTILLA FRANCESA • ENSALADA LECHUGA FRUTA DE TEMPORADA PAN	24 KCal. 620 H.C. 66 Lip. 18 P. 52 ENSALADA CON JUDIAS VERDES SOLOMILLO DE CERDO A LA PIMIENTA FRUTA DE TEMPORADA PAN	
28 KCal. 820 H.C. 101 Lip. 33 P. 34 PURE DE JUDIAS VERDES HAMBURGUESA DE POLLO A LA PLANCHA • GUARNICION TOMATE FRUTA DE TEMPORADA PAN	29 KCal. 676 H.C. 70 Lip. 21 P. 52 ALUBIAS BLANCAS EN VINAGRETA MERLUZA AL HORNO • ENSALADA LECHUGA YOGUR AROMAS DESNATADO PAN	30 KCal. 690 H.C. 120 Lip. 11 P. 34 SOPA DE COCIDO (bajo en grasa, sin cerdo) COCIDO (bajo en grasa, sin cerdo) FRUTA DE TEMPORADA PAN	31 KCal. 744 H.C. 109 Lip. 18 P. 38 FIDEUA DE POLLO JAMONCITOS DE POLLO ASADOS CON CHAMPIÑONES FRUTA DE TEMPORADA PAN	

(*) Los platos resaltados son la alternativa al menú de referencia.

Julio 2025

LDE00269: BASAL, POSTRE FACIL MASTICACION

ADULTO / COMIDA / MENU BASAL A



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 KCal. 841 H.C. 90 Lip. 29 P. 60 MACARRONES CON PICADILLO CABALLA • GUARNICION TOMATE YOGUR PAN	2 KCal. 789 H.C. 109 Lip. 26 P. 33 ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS TORTILLA DE PATATA • ENSALADA LECHUGA CREMA DE FRUTA PAN	3 KCal. 693 H.C. 82 Lip. 25 P. 37 BROCOLI REHOGADO REDONDO DE PAVO EN SALSA DE VERDURA CON PATATAS CREMA DE FRUTA PAN	4 KCal. 764 H.C. 95 Lip. 31 P. 29 SALMOREJO BACALAO REBOZADO • ENSALADA LECHUGA NATILLAS PAN
7 KCal. 892 H.C. 80 Lip. 55 P. 22 PATATAS GUIADAS TORTILLA FRANCESA • PIMIENTO ROJO CREMA DE FRUTA PAN	8 KCal. 850 H.C. 119 Lip. 22 P. 45 ENSALADA DE PASTA MUSLITOS DE POLLO AL HORNO • GUARNICION TOMATE YOGUR PAN	9 KCal. 926 H.C. 108 Lip. 42 P. 37 PURE DE VERDURAS SALCHICHAS DE POLLO FRESCAS CON SALSA DE TOMATE CASERO Y PATATAS CREMA DE FRUTA PAN	10 KCal. 773 H.C. 115 Lip. 15 P. 52 POTAJE DE LENTEJAS CON ARROZ INTEGRAL MERLUZA A LA DONOSTIARRA CREMA DE FRUTA PAN	11 KCal. 783 H.C. 131 Lip. 19 P. 30 ENSALADA MEDITERRANEA (lechuga, huevo, tomate, maíz, zanahoria y aceituna) PAELLA VALENCIANA FLAN DE VAINILLA PAN
14 KCal. 715 H.C. 118 Lip. 19 P. 23 CREMA DE ZANAHORIA CANELONES DE ATUN CREMA DE FRUTA PAN	15 KCal. 922 H.C. 111 Lip. 35 P. 46 SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO YOGUR PAN	16 KCal. 940 H.C. 111 Lip. 29 P. 58 MACARRONES (pasta fresca) CON TOMATE MAGRO DE CERDO GUIADO CON ZANAHORIA CREMA DE FRUTA PAN	17 KCal. 861 H.C. 119 Lip. 26 P. 35 ENSALADA CAMPERA HAMBURGUESA DE POLLO EN SALSA BARBACOA CASERA CON ZANAHORIA BABY CREMA DE FRUTA PAN	18 KCal. 803 H.C. 128 Lip. 22 P. 43 ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS ALBONDIGAS DE MERLUZA EN SALSA DE CALABAZA NATILLAS PAN
21 KCal. 817 H.C. 125 Lip. 23 P. 35 ARROZ CON TOMATE JAMONCITOS DE POLLO ASADOS CON CHAMPIÑONES CREMA DE FRUTA PAN	22 KCal. 715 H.C. 92 Lip. 22 P. 43 PURE DE CALABACIN MERLUZA A LA DONOSTIARRA YOGUR PAN	23 KCal. 835 H.C. 114 Lip. 28 P. 34 LENTEJAS CON CALABAZA TORTILLA DE PATATA • PIMIENTO ROJO CREMA DE FRUTA PAN	24 KCal. 996 H.C. 106 Lip. 38 P. 60 ENSALADA CON COUS COUS MAGRO DE CERDO CON VERDURITAS CREMA DE FRUTA PAN	
28 KCal. 776 H.C. 108 Lip. 25 P. 31 PURE DE JUDIAS VERDES ALBÓNDIGAS (pollo y ternera) EN SALSA DE TOMATE CASERO CON PATATAS CREMA DE FRUTA PAN	29 KCal. 905 H.C. 79 Lip. 41 P. 55 ALUBIAS BLANCAS EN VINAGRETA MERLUZA AL HORNO • MAHONESA YOGUR PAN	30 KCal. 893 H.C. 114 Lip. 32 P. 43 SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO CREMA DE FRUTA PAN	31 KCal. 984 H.C. 131 Lip. 39 P. 31 FIDEUA DE POLLO CROQUETAS DE JAMON • ENSALADA DE TOMATE CREMA DE FRUTA PAN	

(*) Los platos resaltados son la alternativa al menú de referencia.

Julio 2025
LDE00011: TRITURADO
ADULTO / COMIDA / MENU BASAL A



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 KCal. 413 H.C. 46 Lip. 17 P. 21 PURE DE PUERRO, ZANAHORIA Y MERLUZA YOGUR	2 KCal. 489 H.C. 55 Lip. 23 P. 19 TRITURADO DE ALUBIAS Y VERDURA CON HUEVO CREMA DE FRUTA	3 KCal. 344 H.C. 57 Lip. 9 P. 13 PURE DE PUERRO, CALABAZA Y PAVO CREMA DE FRUTA	4 KCal. 551 H.C. 58 Lip. 24 P. 29 TRITURADO DE MERLUZA CON PATATA, ZANAHORIA Y ESPINACAS NATILLAS
7 KCal. 344 H.C. 54 Lip. 10 P. 14 TRITURADO DE TERNERA CON CALABAZA, ZANAHORIA, PATATA Y ACELGAS CREMA DE FRUTA	8 KCal. 382 H.C. 41 Lip. 13 P. 26 PURE DE CALABACIN Y MERLUZA YOGUR	9 KCal. 432 H.C. 54 Lip. 18 P. 18 TRITURADO DE POLLO CON PATATA, ZANAHORIA Y CALABACIN CREMA DE FRUTA	10 KCal. 421 H.C. 60 Lip. 8 P. 31 TRITURADO DE LENTEJAS, VERDURAS Y MERLUZA CREMA DE FRUTA	11 KCal. 392 H.C. 63 Lip. 10 P. 16 PURE DE PUERRO, CALABAZA Y PAVO FLAN DE VAINILLA
14 KCal. 384 H.C. 49 Lip. 14 P. 18 PURE DE PUERRO, ZANAHORIA Y MERLUZA CREMA DE FRUTA	15 KCal. 574 H.C. 72 Lip. 17 P. 36 TRITURADO DE GARBANZOS Y POLLO YOGUR	16 KCal. 559 H.C. 91 Lip. 10 P. 30 PURE DE LEGUMBRES Y POLLO CREMA DE FRUTA	17 KCal. 344 H.C. 57 Lip. 9 P. 13 PURE DE PUERRO, CALABAZA Y PAVO CREMA DE FRUTA	18 KCal. 549 H.C. 62 Lip. 23 P. 27 TRITURADO ALUBIAS CON MERLUZA NATILLAS
21 KCal. 344 H.C. 54 Lip. 10 P. 14 TRITURADO DE TERNERA CON CALABAZA, ZANAHORIA, PATATA Y ACELGAS CREMA DE FRUTA	22 KCal. 461 H.C. 51 Lip. 20 P. 21 TRITURADO DE POLLO CON PATATA, ZANAHORIA Y CALABACIN YOGUR	23 KCal. 559 H.C. 91 Lip. 10 P. 30 PURE DE LEGUMBRES Y POLLO CREMA DE FRUTA	24 KCal. 363 H.C. 52 Lip. 13 P. 13 PURE DE CALABAZA, ZANAHORIA Y PAVO FLAN DE VAINILLA	
28 KCal. 294 H.C. 45 Lip. 10 P. 10 TRITURADO DE PECHUGA DE POLLO CON VERDURAS CREMA DE FRUTA	29 KCal. 450 H.C. 57 Lip. 11 P. 34 TRITURADO DE ALUBIAS Y MERLUZA YOGUR	30 KCal. 545 H.C. 74 Lip. 15 P. 33 TRITURADO DE GARBANZOS Y POLLO CREMA DE FRUTA	31 KCal. 331 H.C. 57 Lip. 8 P. 10 PURE DE PUERRO, CALABAZA Y POLLO CREMA DE FRUTA	

(*) Los platos resaltados son la alternativa al menú de referencia.

Julio 2025

LDE00006: BLANDA FACIL MASTICACION

ADULTO / COMIDA / MENU BASAL A



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 KCal. 771 H.C. 94 Lip. 26 P. 45 MACARRONES CON PICADILLO MERLUZA EN SALSA DE CALABACIN CON ZANAHORIA BABY YOGUR PAN	2 KCal. 801 H.C. 112 Lip. 26 P. 43 ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS TORTILLA DE PATATA • ENSALADA DE TOMATE CREMA DE FRUTA PAN	3 KCal. 693 H.C. 82 Lip. 25 P. 37 BROCOLI REHOGADO REDONDO DE PAVO EN SALSA DE VERDURA CON PATATAS CREMA DE FRUTA PAN	4 KCal. 684 H.C. 67 Lip. 23 P. 55 SALMOREJO ABADEJO EN SALSA SETAS CON CHAMPIÑONES Y PATATA DADO NATILLAS PAN
7 KCal. 892 H.C. 80 Lip. 55 P. 22 PATATAS GUIADAS TORTILLA FRANCESA • PIMIENTO ROJO CREMA DE FRUTA PAN	8 KCal. 850 H.C. 119 Lip. 22 P. 45 ENSALADA DE PASTA MUSLITOS DE POLLO AL HORNO • GUARNICION TOMATE YOGUR PAN	9 KCal. 926 H.C. 108 Lip. 42 P. 37 PURE DE VERDURAS SALCHICHAS DE POLLO FRESCAS CON SALSA DE TOMATE CASERO Y PATATAS CREMA DE FRUTA PAN	10 KCal. 773 H.C. 115 Lip. 15 P. 52 POTAJE DE LENTEJAS CON ARROZ INTEGRAL MERLUZA A LA DONOSTIARRA CREMA DE FRUTA PAN	11 KCal. 783 H.C. 131 Lip. 19 P. 30 ENSALADA MEDITERRANEA (lechuga, huevo, tomate, maíz, zanahoria y aceituna) PAELLA VALENCIANA FLAN DE VAINILLA PAN
14 KCal. 715 H.C. 118 Lip. 19 P. 23 CREMA DE ZANAHORIA CANELONES DE ATUN CREMA DE FRUTA PAN	15 KCal. 922 H.C. 111 Lip. 35 P. 46 SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO YOGUR PAN	16 KCal. 940 H.C. 111 Lip. 29 P. 58 MACARRONES (pasta fresca) CON TOMATE MAGRO DE CERDO GUIADO CON ZANAHORIA CREMA DE FRUTA PAN	17 KCal. 861 H.C. 119 Lip. 26 P. 35 ENSALADA CAMPERA HAMBURGUESA DE POLLO EN SALSA BARBACOA CASERA CON ZANAHORIA BABY CREMA DE FRUTA PAN	18 KCal. 803 H.C. 128 Lip. 22 P. 43 ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS ALBONDIGAS DE MERLUZA EN SALSA DE CALABAZA NATILLAS PAN
21 KCal. 817 H.C. 125 Lip. 23 P. 35 ARROZ CON TOMATE JAMONCITOS DE POLLO ASADOS CON CHAMPIÑONES CREMA DE FRUTA PAN	22 KCal. 715 H.C. 92 Lip. 22 P. 43 PURE DE CALABACIN MERLUZA A LA DONOSTIARRA YOGUR PAN	23 KCal. 835 H.C. 114 Lip. 28 P. 34 LENTEJAS CON CALABAZA TORTILLA DE PATATA • PIMIENTO ROJO CREMA DE FRUTA PAN	24 KCal. 996 H.C. 106 Lip. 38 P. 60 ENSALADA CON COUS COUS MAGRO DE CERDO CON VERDURITAS CREMA DE FRUTA PAN	
28 KCal. 776 H.C. 108 Lip. 25 P. 31 PURE DE JUDIAS VERDES ALBÓNDIGAS (pollo y ternera) EN SALSA DE TOMATE CASERO CON PATATAS CREMA DE FRUTA PAN	29 KCal. 905 H.C. 79 Lip. 41 P. 55 ALUBIAS BLANCAS EN VINAGRETA MERLUZA AL HORNO • MAHONESA YOGUR PAN	30 KCal. 893 H.C. 114 Lip. 32 P. 43 SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO CREMA DE FRUTA PAN	31 KCal. 984 H.C. 131 Lip. 39 P. 31 FIDEUA DE POLLO CROQUETAS DE JAMON • ENSALADA DE TOMATE CREMA DE FRUTA PAN	

(*) Los platos resaltados son la alternativa al menú de referencia.

Julio 2025

LDE00035: RICA EN FIBRA TRITURADO

ADULTO / COMIDA / MENU BASAL A



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 KCal. 353 H.C. 44 Lip. 11 P. 23 PURE DE CALABACIN Y MERLUZA CREMA DE FRUTA	2 KCal. 489 H.C. 55 Lip. 23 P. 19 TRITURADO DE ALUBIAS Y VERDURA CON HUEVO CREMA DE FRUTA	3 KCal. 299 H.C. 42 Lip. 10 P. 13 PURE DE CALABACIN Y PECHUGA DE POLLO CREMA DE FRUTA	4 KCal. 509 H.C. 37 Lip. 23 P. 40 TRITURADO DE VERDURAS Y ATUN CREMA DE FRUTA
7 KCal. 389 H.C. 44 Lip. 13 P. 26 PURE DE CALABACIN Y FILETE DE TERNERA CREMA DE FRUTA	8 KCal. 353 H.C. 44 Lip. 11 P. 23 PURE DE CALABACIN Y MERLUZA CREMA DE FRUTA	9 KCal. 299 H.C. 42 Lip. 10 P. 13 PURE DE CALABACIN Y PECHUGA DE POLLO CREMA DE FRUTA	10 KCal. 421 H.C. 60 Lip. 8 P. 31 TRITURADO DE LENTEJAS, VERDURAS Y MERLUZA CREMA DE FRUTA	11 KCal. 509 H.C. 37 Lip. 23 P. 40 TRITURADO DE VERDURAS Y ATUN CREMA DE FRUTA
14 KCal. 353 H.C. 44 Lip. 11 P. 23 PURE DE CALABACIN Y MERLUZA CREMA DE FRUTA	15 KCal. 545 H.C. 74 Lip. 15 P. 33 TRITURADO DE GARBANZOS Y POLLO CREMA DE FRUTA	16 KCal. 559 H.C. 91 Lip. 10 P. 30 PURE DE LEGUMBRES Y POLLO CREMA DE FRUTA	17 KCal. 509 H.C. 37 Lip. 23 P. 40 TRITURADO DE VERDURAS Y ATUN CREMA DE FRUTA	18 KCal. 458 H.C. 54 Lip. 18 P. 23 TRITURADO ALUBIAS CON MERLUZA CREMA DE FRUTA
21 KCal. 389 H.C. 44 Lip. 13 P. 26 PURE DE CALABACIN Y FILETE DE TERNERA CREMA DE FRUTA	22 KCal. 299 H.C. 42 Lip. 10 P. 13 PURE DE CALABACIN Y PECHUGA DE POLLO CREMA DE FRUTA	23 KCal. 559 H.C. 91 Lip. 10 P. 30 PURE DE LEGUMBRES Y POLLO CREMA DE FRUTA	24 KCal. 299 H.C. 42 Lip. 10 P. 13 PURE DE CALABACIN Y PECHUGA DE POLLO CREMA DE FRUTA	
28 KCal. 389 H.C. 44 Lip. 13 P. 26 PURE DE CALABACIN Y FILETE DE TERNERA CREMA DE FRUTA	29 KCal. 421 H.C. 60 Lip. 8 P. 30 TRITURADO DE ALUBIAS Y MERLUZA CREMA DE FRUTA	30 KCal. 545 H.C. 74 Lip. 15 P. 33 TRITURADO DE GARBANZOS Y POLLO CREMA DE FRUTA	31 KCal. 299 H.C. 42 Lip. 10 P. 13 PURE DE CALABACIN Y PECHUGA DE POLLO CREMA DE FRUTA	

(*) Los platos resaltados son la alternativa al menú de referencia.

Ausolan.

SALUS MAYORES B JULIO

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 Macarrones napolitana Daditos de bacalao con ensalada de colores Yogur	2 Judías verdes rehogadas Filete de cerdo empanado con ensalada del tiempo Fruta de temporada	3 Alubias blancas estofadas Tortilla francesa con ensalada de lechuga Fruta de temporada	4 Paella de verdura Pollo asado con ensalada verde Helado
7 Ensaladilla rusa Caballa con ensalada del tiempo Fruta de temporada	8 Puré de verduras Nuggets de pollo con ensalada verde Yogur	9 Ensalada de garbanzos Albóndigas a la jardinera Fruta de temporada	10 Macarrones con tomate Calamares rebozados con ensalada de lechuga Fruta de temporada	11 Alubias blancas con verduras Tortilla española con ensalada de colores Yogur
14 Lentejas estofadas Croquetas de bacalao con ensalada de colores Fruta de temporada	15 Arroz con tomate Lacón a la gallega Yogur	16 Patatas guisadas Abadejo rebozado con ensalada del tiempo Fruta de temporada	17 Ensalada de pasta Tortilla francesa con ensalada verde Fruta de temporada	18 Puré de calabacín Pollo asado con patatas Helado
21 Ensalada de arroz Hamburguesa a la plancha y patatas Fruta de temporada	22 Garbanzos estofados Tortilla de patata con ensalada verde Yogur	23 Espaguetis con tomate Pollo a la cazadora Fruta de temporada	24 Crema de zanahoria Empanadillas de atún con ensalada del tiempo Helado	25 FESTIVO
28 Puré de verduras Pollo asado con patatas Fruta de temporada	29 Ensalada campera Tortilla francesa con ensalada verde Yogur	30 Lentejas con verduras Abadejo rebozado con ensalada del tiempo Fruta de temporada	31 Caracollitos gratinados San Jacobo con ensalada de lechuga Fruta de temporada	