



COMIDAS

DICIEMBRE 2021.



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

Energía total: 1816.42 kcal.
Proteínas total : 17.52 %
H. Carbono total : 50.6 %
Lípidos total: 32.68 %.

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Media
		1 Arroz con pollo Bacalao con tomate Fruta	2 Pasta boloñesa Empanadillas de atún /ensalada básica Fruta	3 Judías pintas Salchichas/puré patat Yogur.	Kcal: 636.81 Proteínas: 19.38 % H. Carbono: 49.1 % Lípidos: 31.18 %
6 FESTIVO	7 DIA NO LECTIVO	8 FESTIVO	9 Crema de calabacín Albóndigas en salsa Fruta	10 Potaje de espinacas Filetes de lomo/p.fritas Yogur.	Kcal: 605.04 Proteínas: 20.09 % H. Carbono: 45.6 % Lípidos: 34.13 %
13 Patatas guisadas con carne de ternera Croquetas con ensalada Fruta	14 Puré de verduras Estofado de pavo con verduritas Fruta	15 Pasta con atún y tomate Chuleta Sajonia/p.fritas Fruta	16 Sopa casera Pollo asado/p.fritas Fruta	17 Lentejas con verduras Halibut romana/ensalada Yogur	Kcal: 605.72 Proteínas: 23.49% H. Carbono: 45.1 % Lípidos: 31.67 %
20 Guiso marinero Tortilla de patata/ensalada Fruta	21 Pasta carbonara Merluza en salsa Fruta	22 Arroz tres delicias Pizzas variadas Refrescos y Dulces de Navidad	VACACIONES	VACACIONES	Kcal: 590.54 Proteínas: 21.87 % H. Carbono: 42.1% Lípidos: 35.45%

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.