

Menú Colectividades

Basal

Menú del Comedor | C24-25 | Abril



salesianos
LAS PALMAS

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	01/abr Potaje de lentejas (Tr 01/GS) Rabas de calamar (01-03-04-05 Tr 02-06/FR) y ensalada de col y jamón con lactoalioli (02) Fruta E: 640,1Kc G: 31,8/5,9g H: 69,5/7,6g P: 16,9g	02/abr Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Conchas de pasta (01 Tr 09-11/GS) al pomodoro con beicon Fruta E: 645,9Kc G: 15,0/2,1g H: 103,3/11,0g P: 13,2g	03/abr Crema de verduras (GS) Cinta de lomo en su jugo (HR) y arroz blanco Fruta E: 442,5Kc G: 14,3/3,4g H: 51,9/6,8g P: 6,9g	04/abr Potaje de acelgas (GS) Tortilla de la casa (03/HR) con tomates aliñados Lácteo (02 Tr 03-07-09) E: 420,9Kc G: 16,5/2,4g H: 50,8/8,6g P: 8,6g
07/abr Papas judías y fideos (01 Tr 09-11/GS) Jamoncitos de pollo barbacoa (HR) y papas gajo Fruta E: 563,4Kc G: 40,7/3,2g H: 40,5/2,3g P: 29,0g	08/abr Crema provenzal (GS) Croquetas de pescado (01-02-04 Tr 03-07-08-09-14/FR) con ensalada mixta (03-04) Fruta E: 451,0Kc G: 13,0/2,0g H: 64,2/8,6g P: 14,0g	09/abr Potaje de verduras (GS) Arroz a las tres carnes (pollo, cerdo, ternera) (14/GS) Fruta E: 496,9Kc G: 16,4/2,4g H: 62,8/6,8g P: 20,6g	10/abr Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Fogonero a la plancha (04-14/HR) con papas sancochadas Lácteo (02 Tr 03-07-09) E: 509,0Kc G: 13,8/2,6g H: 55,0/14,4g P: 37,1g	11/abr Crema de vigilia (GS) Espirales (01 Tr 09-11/GS) con tomate y huevo (03) y queso en polvo (02 Tr 03) Fruta (02 Tr 03-07-09) E: 844,4Kc G: 22,8/4,0g H: 122,1/28,9g P: 17,2g
14/abr SEMANA SANTA	15/abr SEMANA SANTA	16/abr SEMANA SANTA	17/abr SEMANA SANTA	18/abr SEMANA SANTA
21/abr Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Albóndigas (pollo, cerdo, ternera) con tomate (09/HR) y papas sancochadas Lactoalioli (02) Fruta E: 597,1Kc G: 21,5/4,7g H: 73,7/18,2g P: 25,0g	22/abr Potaje de judías blancas (GS) Macarrones (01 Tr 09-11/GS) con salsa de jamón (09) y queso en polvo (02 Tr 03) Fruta E: 727,8Kc G: 14,6/2,1g H: 124,1/23,1g P: 13,8g	23/abr Crema de berros (GS) Pollo a la plancha (HR) y ensalada griega (02) Lácteo (02 Tr 03-07-09) E: 434,6Kc G: 8,7/2,7g H: 50,7/20,6g P: 35,8g	24/abr Potaje de colinos (GS) Salteado de pavo con cebolla, pimientos y papas (HR) Fruta E: 690,9Kc G: 32,1/8,0g H: 58,4/18,2g P: 40,0g	25/abr Crema de verduras (GS) Fogonero en salsa verde (04/GS) y arroz blanco Fruta E: 590,0Kc G: 39,6/0,4g H: 79,8/18,7g P: 17,8g
28/abr Crema de zanahorias (GS) Pollo Fiesta (14/GS) Fruta E: 602,5Kc G: 26,6/6,0g H: 57,0/21,1g P: 31,6g	29/abr Rehogado de garbanzos (GS) Fogonero a la andaluza (01-04 Tr 02-05/FR) y ensalada con aguacate Lácteo (02 Tr 03-07-09) E: 577,3Kc G: 16,9/3,6g H: 74,8/21,7g P: 26,5g	30/abr Potaje de verduras (GS) Pizza de jamón y atún (01-02-04 Tr 09-11/HR) Fruta E: 639,2Kc G: 16,3/4,6g H: 96,3/19,2g P: 23,1g		

– Alérgenos y Trazas



– Técnicas Culinarias



– Nutrición



Si almuerzas entonces cena

Pasta-Arroz	→	Verduras
Verduras	→	Pasta-Arroz
Carne	→	Pescado o Huevo
Pescado	→	Carne o Huevo
Huevo	→	Pescado o Huevo
Fruta	→	Lácteo o Fruta
Lácteo	→	Fruta

El menú se acompaña de **gofio de mijo** para potajes y cremas, **aceite de oliva virgen** y **vinagre de vino** para ensaladas, **queso** para pastas, **pan blanco e integral** y **agua**. Para cocinar empleamos **aceite de girasol alto oleico** y **sal yodada**. **No usamos caldos concentrados, potenciadores del sabor o espesantes artificiales**. **La programación del menú puede variar por causas justificadas** con el fin de adaptarnos a las condiciones del mercado, materias primas o de la propia elaboración. Nuestro **Departamento de Calidad** está formado por profesionales acreditados en **Dietética, Nutrición y Seguridad Alimentaria**.

CATERING CARBEN
 RGSEAA: 26.05633-GC
 www.cateringcarben.com



Menú Colectividades

Hipocalórico/Bajo Grasas

Menú del Comedor | C24-25 | Abril



salesianos
LAS PALMAS

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	01/abr Potaje de lentejas (Tr 01/GS) Fogonero a la plancha (04-14/HR) y ensalada de col y jamón Fruta E: 412,6Kc G: 13,6/1,0g H: 38,1/5,6g P: 30,8g	02/abr Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Pasta integral (01 Tr 09-11/GS) con tomate y pavo (09) Fruta E: 630,0Kc G: 14,9/2,0g H: 96,9/10,5g P: 17,7g	03/abr Crema de verduras (GS) Cinta de lomo en su jugo (HR) y arroz integral Fruta E: 491,8Kc G: 14,7/3,6g H: 61,9/6,9g P: 9,2g	04/abr Potaje de acelgas (GS) Tortilla francesa (03/HR) con tomates aliñados Desnatado (02 Tr 03-07-09) E: 428,4Kc G: 21,3/4,0g H: 37,3/7,4g P: 16,9g
07/abr Papas judías y fideos (01 Tr 09-11/GS) Jamonicos de pollo (HR) y papas sancochadas Fruta E: 559,3Kc G: 39,1/3,0g H: 42,8/1,6g P: 29,3g	08/abr Crema provenzal (GS) Fogonero a la plancha (04-14/HR) con ensalada mixta (03-04) Fruta E: 385,1Kc G: 12,0/0,7g H: 33,0/6,7g P: 29,4g	09/abr Potaje de verduras (GS) Arroz integral con pollo y verduras (14/GS) Fruta E: 496,9Kc G: 16,4/2,4g H: 62,8/6,8g P: 20,6g	10/abr Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Fogonero a la plancha (04-14/HR) con papas sancochadas Desnatado (02 Tr 03-07-09) E: 488,0Kc G: 12,1/1,4g H: 53,2/11,3g P: 37,3g	11/abr Crema de vigilia (GS) Pasta integral (01 Tr 09-11/GS) con tomate y huevo (03) Fruta (02 Tr 03-07-09) E: 804,3Kc G: 21,6/3,1g H: 114,3/28,4g P: 20,0g
14/abr SEMANA SANTA	15/abr SEMANA SANTA	16/abr SEMANA SANTA	17/abr SEMANA SANTA	18/abr SEMANA SANTA
21/abr Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Cinta de lomo asada (HR) y papas sancochadas Fruta E: 496,9Kc G: 15,6/4,3g H: 61,8/14,0g P: 11,4g	22/abr Potaje de judías blancas (GS) Pasta integral (01 Tr 09-11/GS) con tomate y jamón (09) Fruta E: 687,7Kc G: 13,4/1,2g H: 116,2/22,6g P: 16,6g	23/abr Crema de berros (GS) Pollo a la plancha (HR) y ensalada griega (02) Desnatado (02 Tr 03-07-09) E: 408,4Kc G: 6,6/1,2g H: 48,5/16,7g P: 36,1g	24/abr Potaje de colinos (GS) Salteado de pavo con cebolla, pimientos (HR) Fruta E: 690,9Kc G: 32,1/8,0g H: 58,4/18,2g P: 40,0g	25/abr Crema de verduras (GS) Fogonero a la plancha (04-14/HR) y arroz integral Fruta E: 545,9Kc G: 11,6/0,7g H: 75,6/18,8g P: 31,8g
28/abr Crema de zanahorias (GS) Pollo a la plancha (HR) Fruta E: 572,0Kc G: 12,5/2,1g H: 54,5/19,2g P: 58,7g	29/abr Rehogado de garbanzos (GS) Fogonero a la plancha (04-14/HR) y ensalada con aguacate Desnatado (02 Tr 03-07-09) E: 457,7Kc G: 11,6/0,8g H: 47,7/17,6g P: 35,3g	30/abr Potaje de verduras (GS) Pasta integral (01 Tr 09-11/GS) Fruta E: 978,2Kc G: 21,3/1,4g H: 159,7/20,4g P: 20,9g		

– Alérgenos y Trazas



– Técnicas Culinarias



– Nutrición



Si almuerzas entonces cena

Pasta-Arroz	→	Verduras
Verduras	→	Pasta-Arroz
Carne	→	Pescado o Huevo
Pescado	→	Carne o Huevo
Huevo	→	Pescado o Huevo
Fruta	→	Lácteo o Fruta
Lácteo	→	Fruta

El menú se acompaña de **gofio de mijo** para potajes y cremas, **aceite de oliva virgen** y **vinagre de vino** para ensaladas, **queso** para pastas, **pan blanco e integral** y **agua**. Para cocinar empleamos **aceite de girasol alto oleico** y **sal yodada**. **No usamos caldos concentrados, potenciadores del sabor o espesantes artificiales**. **La programación del menú puede variar por causas justificadas** con el fin de adaptarnos a las condiciones del mercado, materias primas o de la propia elaboración. Nuestro **Departamento de Calidad** está formado por profesionales acreditados en **Dietética, Nutrición y Seguridad Alimentaria**.

CATERING CARBEN
RGSEAA: 26.05633-GC
www.cateringcarben.com



Menú Colectividades

No Gluten

Menú del Comedor | C24-25 | Abril

01



salesianos
LAS PALMAS

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	01/abr Potaje del día NG (GS) Fogonero a la romana NG-NL-NH (04/FR) y ensalada de col y jamón con lactoalioli (02) Fruta E: 547,8Kc G: 49,1/1,6g H: 48,0/7,2g P: 17,0g	02/abr Sopa de pollo NG (GS) Pasta NG (GS) al pomodoro con beicon Fruta E: 607,5Kc G: 77,1/1,6g H: 49,5/7,1g P: 6,6g	03/abr Crema de verduras (GS) Cinta de lomo en su jugo (HR) y arroz blanco Fruta E: 442,5Kc G: 14,3/3,4g H: 51,9/6,8g P: 6,9g	04/abr Potaje de acelgas (GS) Tortilla de la casa (03/HR) con tomates aliñados Lácteo (02 Tr 03-07-09) E: 420,9Kc G: 16,5/2,4g H: 50,8/8,6g P: 8,6g
07/abr Papas, judías y fideos NG (GS) Jamoncitos de pollo barbacoa (HR) y papas gajo Fruta E: 483,9Kc G: 21,5/4,4g H: 39,7/4,4g P: 25,4g	08/abr Crema provenzal (GS) Croquetas de pescado NG-NL-NH (04-Tr 05-06/FR) con ensalada mixta (03-04) Fruta E: 478,0Kc G: 20,4/0,6g H: 39,7/6,7g P: 25,1g	09/abr Potaje de verduras (GS) Arroz a las tres carnes (pollo, cerdo, ternera) (14/GS) Fruta E: 496,9Kc G: 16,4/2,4g H: 62,8/6,8g P: 20,6g	10/abr Sopa de pollo NG (GS) Fogonero a la plancha (04-14/HR) con papas sancochadas Lácteo (02 Tr 03-07-09) E: 494,0Kc G: 13,8/2,6g H: 51,7/13,8g P: 31,7g	11/abr Crema de vigilia (GS) Pasta NG (GS) con tomate y huevo (03) y queso en polvo (02 Tr 03) Fruta (02 Tr 03-07-09) E: 821,0Kc G: 84,9/3,5g H: 71,7/25,6g P: 16,0g
14/abr SEMANA SANTA	15/abr SEMANA SANTA	16/abr SEMANA SANTA	17/abr SEMANA SANTA	18/abr SEMANA SANTA
21/abr Sopa de pollo NG (GS) Albóndigas (pollo, cerdo, ternera) con tomate (09/HR) y papas sancochadas Lactoalioli (02) Fruta E: 582,1Kc G: 21,5/4,7g H: 70,4/17,6g P: 19,6g	22/abr Potaje de judías blancas (GS) Pasta NG (GS) con salsa de jamón (09) y queso en polvo (02 Tr 03) Fruta E: 704,4Kc G: 76,7/1,6g H: 73,6/19,9g P: 12,6g	23/abr Crema de berros (GS) Pollo a la plancha (HR) y ensalada griega (02) Lácteo (02 Tr 03-07-09) E: 434,6Kc G: 8,7/2,7g H: 50,7/20,6g P: 35,8g	24/abr Potaje de colinos (GS) Salteado de pavo con cebolla, pimientos y papas (HR) Fruta E: 690,9Kc G: 32,1/8,0g H: 58,4/18,2g P: 40,0g	25/abr Crema de verduras (GS) Fogonero en salsa verde (04/GS) y arroz blanco Fruta E: 590,0Kc G: 39,6/0,4g H: 79,8/18,7g P: 17,8g
28/abr Crema de zanahorias (GS) Pollo Fiesta (14/GS) Fruta E: 602,5Kc G: 26,6/6,0g H: 57,0/21,1g P: 31,6g	29/abr Rehogado de garbanzos (GS) Fogonero a la andaluza NG-NL (04/FR) y ensalada con aguacate Lácteo (02 Tr 03-07-09) E: 580,1Kc G: 25,4/7,5g H: 49,8/21,4g P: 34,5g	30/abr Potaje de verduras (GS) Pizza de jamón y atún (01-02-04 Tr 09-11/HR) Fruta E: 639,2Kc G: 16,3/4,6g H: 96,3/19,2g P: 23,1g		

– Alérgenos y Trazas

01 Gluten	02 Leche	03 Huevo	04 Pescado
05 Moluscos	06 Crustáceos	07 Fr.Cáscara	08 Cacahuete
09 Soja	10 Apio	11 Mostaza	12 Altramuz
13 Sésamo	14 Sulfitos	Tr Trazas	C Adaptado

– Técnicas Culinarias

GS Guiso	HR Horno	PL Plancha	FR Frito
-------------	-------------	---------------	-------------

– Nutrición

E Energía	G Grasas /Saturadas	H Hidratos /Azúcares	P Proteínas
--------------	------------------------	-------------------------	----------------

Si almuerzas	entonces cena
Pasta-Arroz →	Verduras
Verduras →	Pasta-Arroz
Carne →	Pescado o Huevo
Pescado →	Carne o Huevo
Huevo →	Pescado o Huevo
Fruta →	Lácteo o Fruta
Lácteo →	Fruta

El menú se acompaña de **gofio de mijo** para potajes y cremas, **aceite de oliva virgen** y **vinagre de vino** para ensaladas, **queso** para pastas, **pan blanco e integral** y **agua**. Para cocinar empleamos **aceite de girasol alto oleico** y **sal yodada**. **No usamos caldos concentrados, potenciadores del sabor o espesantes artificiales**. **La programación del menú puede variar por causas justificadas** con el fin de adaptarnos a las condiciones del mercado, materias primas o de la propia elaboración. Nuestro **Departamento de Calidad** está formado por profesionales acreditados en **Dietética, Nutrición y Seguridad Alimentaria**.

CATERING CARBEN
 RGSEAA: 26.05633-GC
 www.cateringcarben.com



Menú Colectividades

No Gluten, Crustáceos, Frutos Secos

Menú del Comedor | C24-25 | Abril

01-05-06-07-08



salesianos
LAS PALMAS

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	01/abr Potaje del día NG (GS) Fogonero a la romana NG-NL-NH (04/FR) y ensalada de col y jamón con lactoalioli (02) Fruta E: 547,8Kc G: 49,1/1,6g H: 48,0/7,2g P: 17,0g	02/abr Sopa de pollo NG (GS) Pasta NG (GS) al pomodoro con beicon Fruta E: 607,5Kc G: 77,1/1,6g H: 49,5/7,1g P: 6,6g	03/abr Crema de verduras (GS) Cinta de lomo en su jugo (HR) y arroz blanco Fruta E: 442,5Kc G: 14,3/3,4g H: 51,9/6,8g P: 6,9g	04/abr Potaje de acelgas (GS) Tortilla de la casa (03/HR) con tomates aliñados Lácteo (02 Tr 03-07-09) E: 420,9Kc G: 16,5/2,4g H: 50,8/8,6g P: 8,6g
07/abr Papas, judías y fideos NG (GS) Jamoncitos de pollo barbacoa (HR) y papas gajo Fruta E: 483,9Kc G: 21,5/4,4g H: 39,7/4,4g P: 25,4g	08/abr Crema provenzal (GS) Croquetas de pescado NG-NL-NH (04-Tr 05-06/FR) con ensalada mixta (03-04) Fruta E: 478,0Kc G: 20,4/0,6g H: 39,7/6,7g P: 25,1g	09/abr Potaje de verduras (GS) Arroz a las tres carnes (pollo, cerdo, ternera) (14/GS) Fruta E: 496,9Kc G: 16,4/2,4g H: 62,8/6,8g P: 20,6g	10/abr Sopa de pollo NG (GS) Fogonero a la plancha (04-14/HR) con papas sancochadas Lácteo (02 Tr 03-07-09) E: 494,0Kc G: 13,8/2,6g H: 51,7/13,8g P: 31,7g	11/abr Crema de vigilia (GS) Pasta NG (GS) con tomate y huevo (03) y queso en polvo (02 Tr 03) Fruta (02 Tr 03-07-09) E: 821,0Kc G: 84,9/3,5g H: 71,7/25,6g P: 16,0g
14/abr SEMANA SANTA	15/abr SEMANA SANTA	16/abr SEMANA SANTA	17/abr SEMANA SANTA	18/abr SEMANA SANTA
21/abr Sopa de pollo NG (GS) Albóndigas (pollo, cerdo, ternera) con tomate (09/HR) y papas sancochadas Lactoalioli (02) Fruta E: 582,1Kc G: 21,5/4,7g H: 70,4/17,6g P: 19,6g	22/abr Potaje de judías blancas (GS) Pasta NG (GS) con salsa de jamón (09) y queso en polvo (02 Tr 03) Fruta E: 704,4Kc G: 76,7/1,6g H: 73,6/19,9g P: 12,6g	23/abr Crema de berros (GS) Pollo a la plancha (HR) y ensalada griega (02) Lácteo (02 Tr 03-07-09) E: 434,6Kc G: 8,7/2,7g H: 50,7/20,6g P: 35,8g	24/abr Potaje de colinos (GS) Salteado de pavo con cebolla, pimientos y papas (HR) Fruta E: 690,9Kc G: 32,1/8,0g H: 58,4/18,2g P: 40,0g	25/abr Crema de verduras (GS) Fogonero en salsa verde (04/GS) y arroz blanco Fruta E: 590,0Kc G: 39,6/0,4g H: 79,8/18,7g P: 17,8g
28/abr Crema de zanahorias (GS) Pollo Fiesta (14/GS) Fruta E: 602,5Kc G: 26,6/6,0g H: 57,0/21,1g P: 31,6g	29/abr Rehogado de garbanzos (GS) Fogonero a la andaluza NG-NL (04/FR) y ensalada con aguacate Lácteo (02 Tr 03-07-09) E: 580,1Kc G: 25,4/7,5g H: 49,8/21,4g P: 34,5g	30/abr Potaje de verduras (GS) Pizza de atún y queso NG (02-04/HR) Fruta E: 880,4Kc G: 22,3/3,8g H: 151,1/20,8g P: 11,5g		

– Alérgenos y Trazas

01 Gluten	02 Leche	03 Huevo	04 Pescado
05 Moluscos	06 Crustáceos	07 Fr.Cáscara	08 Cacahuete
09 Soja	10 Apio	11 Mostaza	12 Altramuz
13 Sésamo	14 Sulfitos	Tr Trazas	C Adaptado

– Técnicas Culinarias

GS Guiso	HR Horno	PL Plancha	FR Frito
-------------	-------------	---------------	-------------

– Nutrición

E Energía	G Grasas /Azúcares	H Hidratos /Azúcares	P Proteínas
--------------	-----------------------	-------------------------	----------------

Si almuerzas entonces cena

Pasta-Arroz	→	Verduras
Verduras	→	Pasta-Arroz
Carne	→	Pescado o Huevo
Pescado	→	Carne o Huevo
Huevo	→	Pescado o Huevo
Fruta	→	Lácteo o Fruta
Lácteo	→	Fruta

El menú se acompaña de **gofio de mijo** para potajes y cremas, **aceite de oliva virgen** y **vinagre de vino** para ensaladas, **queso** para pastas, **pan blanco e integral** y **agua**. Para cocinar empleamos **aceite de girasol alto oleico** y **sal yodada**. **No usamos caldos concentrados, potenciadores del sabor o espesantes artificiales**. **La programación del menú puede variar por causas justificadas** con el fin de adaptarnos a las condiciones del mercado, materias primas o de la propia elaboración. Nuestro **Departamento de Calidad** está formado por profesionales acreditados en **Dietética, Nutrición y Seguridad Alimentaria**.

CATERING CARBEN
RGSEAA: 26.05633-GC
www.cateringcarben.com



Menú Colectividades

Menú del Comedor | C24-25 | Abril

No Leche

02



salesianos
LAS PALMAS

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	01/abr Potaje de lentejas (Tr 01/GS) Fogonero a la romana NG-NL-NH (04/FR) y ensalada de col y jamón Fruta E: 571,0Kc G: 42,2/0,9g H: 69,7/18,1g P: 19,4g	02/abr Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Conchas de pasta (01 Tr 09-11/GS) al pomodoro con beicon Fruta E: 710,9Kc G: 15,2/2,1g H: 120,8/23,5g P: 13,6g	03/abr Crema de verduras (GS) Cinta de lomo en su jugo (HR) y arroz blanco Fruta E: 507,5Kc G: 14,6/3,4g H: 69,4/19,3g P: 7,3g	04/abr Potaje de acelgas (GS) Tortilla de la casa (03/HR) con tomates aliñados Postre de soja (09) E: 528,4Kc G: 19,0/2,9g H: 67,9/22,2g P: 12,9g
07/abr Papas judías y fideos (01 Tr 09-11/GS) Jamoncitos de pollo barbacoa (HR) y papas gajo Fruta E: 628,4Kc G: 41,0/3,2g H: 58,1/14,8g P: 29,4g	08/abr Crema provenzal (GS) Croquetas de pescado NG-NL-NH (04-Tr 05-06/FR) con ensalada mixta (03-04) Fruta E: 543,0Kc G: 20,6/0,6g H: 57,2/19,2g P: 25,5g	09/abr Potaje de verduras (GS) Arroz a las tres carnes (pollo, cerdo, ternera) (14/GS) Fruta E: 561,9Kc G: 16,6/2,4g H: 80,3/19,3g P: 21,0g	10/abr Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Fogonero a la plancha (04-14/HR) con papas sancochadas Lácteo (09) E: 541,5Kc G: 14,5/1,9g H: 61,2/17,0g P: 37,6g	11/abr Crema de vigilia (GS) Espirales (01 Tr 09-11/GS) con tomate y huevo (03) Fruta E: 788,4Kc G: 19,6/1,6g H: 123,6/27,6g P: 11,1g
14/abr SEMANA SANTA	15/abr SEMANA SANTA	16/abr SEMANA SANTA	17/abr SEMANA SANTA	18/abr SEMANA SANTA
21/abr Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Albóndigas (pollo, cerdo, ternera) con tomate (09/HR) y papas sancochadas Fruta E: 546,7Kc G: 14,7/3,9g H: 76,9/20,6g P: 25,0g	22/abr Potaje de judías blancas (GS) Macarrones (01 Tr 09-11/GS) con salsa de jamón (09) Fruta E: 713,6Kc G: 13,4/1,2g H: 125,3/25,6g P: 12,1g	23/abr Crema de berros (GS) Pollo a la plancha (HR) y ensalada griega VGN Lácteo (02 Tr 03-07-09) E: 430,1Kc G: 8,5/2,5g H: 50,3/20,1g P: 35,9g	24/abr Potaje de colinos (GS) Salteado de pavo con cebolla, pimientos y papas (HR) Fruta E: 703,9Kc G: 32,1/8,0g H: 61,9/20,7g P: 40,1g	25/abr Crema de verduras (GS) Fogonero en salsa verde (04/GS) y arroz blanco Fruta E: 590,0Kc G: 39,6/0,4g H: 79,8/18,7g P: 17,8g
28/abr Crema de zanahorias (GS) Pollo Fiesta (14/GS) Fruta E: 615,5Kc G: 26,7/6,0g H: 60,5/23,6g P: 31,6g	29/abr Rehogado de garbanzos (GS) Fogonero a la andaluza (01-04 Tr 02-05/FR) y ensalada con aguacate Lácteo (02 Tr 03-07-09) E: 577,3Kc G: 16,9/3,6g H: 74,8/21,7g P: 26,5g	30/abr Potaje de verduras (GS) Pizza de atún NL (02-04/HR) Fruta E: 893,4Kc G: 22,3/3,8g H: 154,6/23,3g P: 11,6g		

– Alérgenos y Trazas



– Técnicas Culinarias



– Nutrición



Si almuerzas entonces cena

Pasta-Arroz	→	Verduras
Verduras	→	Pasta-Arroz
Carne	→	Pescado o Huevo
Pescado	→	Carne o Huevo
Huevo	→	Pescado o Huevo
Fruta	→	Lácteo o Fruta
Lácteo	→	Fruta

El menú se acompaña de **gofio de mijo** para potajes y cremas, **aceite de oliva virgen** y **vinagre de vino** para ensaladas, **queso** para pastas, **pan blanco e integral** y **agua**. Para cocinar empleamos **aceite de girasol alto oleico** y **sal yodada**. **No usamos caldos concentrados, potenciadores del sabor o espesantes artificiales**. **La programación del menú puede variar por causas justificadas** con el fin de adaptarnos a las condiciones del mercado, materias primas o de la propia elaboración. Nuestro **Departamento de Calidad** está formado por profesionales acreditados en **Dietética, Nutrición y Seguridad Alimentaria**.

CATERING CARBEN
RGSEAA: 26.05633-GC
www.cateringcarben.com



Menú Colectividades

Menú del Comedor | C24-25 | Abril

No Leche, Huevo

02-03



salesianos
LAS PALMAS

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	01/abr Potaje de lentejas (Tr 01/GS) Fogonero a la romana NG-NL-NH (04/FR) y ensalada de col y jamón Fruta E: 571,0Kc G: 42,2/0,9g H: 69,7/18,1g P: 19,4g	02/abr Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Conchas de pasta (01 Tr 09-11/GS) al pomodoro con beicon Fruta E: 710,9Kc G: 15,2/2,1g H: 120,8/23,5g P: 13,6g	03/abr Crema de verduras (GS) Cinta de lomo en su jugo (HR) y arroz blanco Fruta E: 507,5Kc G: 14,6/3,4g H: 69,4/19,3g P: 7,3g	04/abr Potaje de acelgas (GS) Tortilla de legumbres VGN (HR) con tomates aliñados Lácteo (09) E: 535,9Kc G: 11,8/0,9g H: 59,7/20,4g P: 27,9g
07/abr Papas judías y fideos (01 Tr 09-11/GS) Jamoncitos de pollo barbacoa (HR) y papas gajo Fruta E: 628,4Kc G: 41,0/3,2g H: 58,1/14,8g P: 29,4g	08/abr Crema provenzal (GS) Croquetas de pescado NG-NL-NH (04-Tr 05-06/FR) con ensalada mixta VGN Fruta E: 529,6Kc G: 19,5/0,4g H: 57,6/19,4g P: 25,4g	09/abr Potaje de verduras (GS) Arroz a las tres carnes (pollo, cerdo, ternera) (14/GS) Fruta E: 561,9Kc G: 16,6/2,4g H: 80,3/19,3g P: 21,0g	10/abr Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Fogonero a la plancha (04-14/HR) con papas sancochadas Lácteo (09) E: 541,5Kc G: 14,5/1,9g H: 61,2/17,0g P: 37,6g	11/abr Crema de vigilia (GS) Espirales (01 Tr 09-11/GS) con tomate y jamón (09) Fruta E: 701,6Kc G: 13,7/0,9g H: 122,0/25,3g P: 11,5g
14/abr SEMANA SANTA	15/abr SEMANA SANTA	16/abr SEMANA SANTA	17/abr SEMANA SANTA	18/abr SEMANA SANTA
21/abr Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Albóndigas (pollo, cerdo, ternera) con tomate (09/HR) y papas sancochadas Fruta E: 546,7Kc G: 14,7/3,9g H: 76,9/20,6g P: 25,0g	22/abr Potaje de judías blancas (GS) Macarrones (01 Tr 09-11/GS) con salsa de jamón (09) Fruta E: 713,6Kc G: 13,4/1,2g H: 125,3/25,6g P: 12,1g	23/abr Crema de berros (GS) Pollo a la plancha (HR) y ensalada griega VGN Lácteo (02 Tr 03-07-09) E: 430,1Kc G: 8,5/2,5g H: 50,3/20,1g P: 35,9g	24/abr Potaje de colinos (GS) Salteado de pavo con cebolla, pimientos y papas (HR) Fruta E: 703,9Kc G: 32,1/8,0g H: 61,9/20,7g P: 40,1g	25/abr Crema de verduras (GS) Fogonero en salsa verde (04/GS) y arroz blanco Fruta E: 590,0Kc G: 39,6/0,4g H: 79,8/18,7g P: 17,8g
28/abr Crema de zanahorias (GS) Pollo Fiesta (14/GS) Fruta E: 615,5Kc G: 26,7/6,0g H: 60,5/23,6g P: 31,6g	29/abr Rehogado de garbanzos (GS) Fogonero a la andaluza (01-04 Tr 02-05/FR) y ensalada con aguacate Lácteo (02 Tr 03-07-09) E: 577,3Kc G: 16,9/3,6g H: 74,8/21,7g P: 26,5g	30/abr Potaje de verduras (GS) Pizza de atún NL (02-04/HR) Fruta E: 893,4Kc G: 22,3/3,8g H: 154,6/23,3g P: 11,6g		

– Alérgenos y Trazas



– Técnicas Culinarias



– Nutrición



Si almuerzas entonces cena

Pasta-Arroz	→	Verduras
Verduras	→	Pasta-Arroz
Carne	→	Pescado o Huevo
Pescado	→	Carne o Huevo
Huevo	→	Pescado o Huevo
Fruta	→	Lácteo o Fruta
Lácteo	→	Fruta

El menú se acompaña de **gofio de millo** para potajes y cremas, **aceite de oliva virgen** y **vinagre de vino** para ensaladas, **queso** para pastas, **pan blanco e integral** y **agua**. Para cocinar empleamos **aceite de girasol alto oleico** y **sal yodada**. **No usamos caldos concentrados, potenciadores del sabor o espesantes artificiales**. **La programación del menú puede variar por causas justificadas** con el fin de adaptarnos a las condiciones del mercado, materias primas o de la propia elaboración. Nuestro **Departamento de Calidad** está formado por profesionales acreditados en **Dietética, Nutrición y Seguridad Alimentaria**.

CATERING CARBEN
RGSEAA: 26.05633-GC
www.cateringcarben.com



Menú Colectividades

Menú del Comedor | C24-25 | Abril

No Leche, Huevo, Frutos Secos

02-03-07-08



salesianos
LAS PALMAS

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	01/abr Potaje de lentejas (Tr 01/GS) Fogonero a la romana NG-NL-NH (04/FR) y ensalada de col y jamón Fruta E: 571,0Kc G: 42,2/0,9g H: 69,7/18,1g P: 19,4g	02/abr Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Conchas de pasta (01 Tr 09-11/GS) al pomodoro con beicon Fruta E: 710,9Kc G: 15,2/2,1g H: 120,8/23,5g P: 13,6g	03/abr Crema de verduras (GS) Cinta de lomo en su jugo (HR) y arroz blanco Fruta E: 507,5Kc G: 14,6/3,4g H: 69,4/19,3g P: 7,3g	04/abr Potaje de acelgas (GS) Tortilla de la casa (03/HR) con tomates aliñados Lácteo (09) E: 528,4Kc G: 19,0/2,9g H: 67,9/22,2g P: 12,9g
07/abr Papas judías y fideos (01 Tr 09-11/GS) Jamoncitos de pollo barbacoa (HR) y papas gajo Fruta E: 628,4Kc G: 41,0/3,2g H: 58,1/14,8g P: 29,4g	08/abr Crema provenzal (GS) Croquetas de pescado NG-NL-NH (04-Tr 05-06/FR) con ensalada mixta VGN Fruta E: 529,6Kc G: 19,5/0,4g H: 57,6/19,4g P: 25,4g	09/abr Potaje de verduras (GS) Arroz a las tres carnes (pollo, cerdo, ternera) (14/GS) Fruta E: 561,9Kc G: 16,6/2,4g H: 80,3/19,3g P: 21,0g	10/abr Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Fogonero a la plancha (04-14/HR) con papas sancochadas Lácteo (09) E: 541,5Kc G: 14,5/1,9g H: 61,2/17,0g P: 37,6g	11/abr Crema de vigilia (GS) Espirales (01 Tr 09-11/GS) con tomate y jamón (09) Fruta E: 701,6Kc G: 13,7/0,9g H: 122,0/25,3g P: 11,5g
14/abr SEMANA SANTA	15/abr SEMANA SANTA	16/abr SEMANA SANTA	17/abr SEMANA SANTA	18/abr SEMANA SANTA
21/abr Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Albóndigas (pollo, cerdo, ternera) con tomate (09/HR) y papas sancochadas Fruta E: 546,7Kc G: 14,7/3,9g H: 76,9/20,6g P: 25,0g	22/abr Potaje de judías blancas (GS) Macarrones (01 Tr 09-11/GS) con salsa de jamón (09) Fruta E: 713,6Kc G: 13,4/1,2g H: 125,3/25,6g P: 12,1g	23/abr Crema de berros (GS) Pollo a la plancha (HR) y ensalada griega VGN Lácteo (02 Tr 03-07-09) E: 430,1Kc G: 8,5/2,5g H: 50,3/20,1g P: 35,9g	24/abr Potaje de colinos (GS) Salteado de pavo con cebolla, pimientos y papas (HR) Fruta E: 703,9Kc G: 32,1/8,0g H: 61,9/20,7g P: 40,1g	25/abr Crema de verduras (GS) Fogonero en salsa verde (04/GS) y arroz blanco Fruta E: 590,0Kc G: 39,6/0,4g H: 79,8/18,7g P: 17,8g
28/abr Crema de zanahorias (GS) Pollo Fiesta (14/GS) Fruta E: 615,5Kc G: 26,7/6,0g H: 60,5/23,6g P: 31,6g	29/abr Rehogado de garbanzos (GS) Fogonero a la andaluza (01-04 Tr 02-05/FR) y ensalada con aguacate Lácteo (02 Tr 03-07-09) E: 577,3Kc G: 16,9/3,6g H: 74,8/21,7g P: 26,5g	30/abr Potaje de verduras (GS) Pizza de atún NL (02-04/HR) Fruta E: 893,4Kc G: 22,3/3,8g H: 154,6/23,3g P: 11,6g		

– Alérgenos y Trazas



– Técnicas Culinarias



– Nutrición



Si almuerzas entonces cena

Pasta-Arroz	→	Verduras
Verduras	→	Pasta-Arroz
Carne	→	Pescado o Huevo
Pescado	→	Carne o Huevo
Huevo	→	Pescado o Huevo
Fruta	→	Lácteo o Fruta
Lácteo	→	Fruta

El menú se acompaña de **gofio de mijo** para potajes y cremas, **aceite de oliva virgen** y **vinagre de vino** para ensaladas, **queso** para pastas, **pan blanco e integral** y **agua**. Para cocinar empleamos **aceite de girasol alto oleico** y **sal yodada**. **No usamos caldos concentrados, potenciadores del sabor o espesantes artificiales**. **La programación del menú puede variar por causas justificadas** con el fin de adaptarnos a las condiciones del mercado, materias primas o de la propia elaboración. Nuestro **Departamento de Calidad** está formado por profesionales acreditados en **Dietética, Nutrición y Seguridad Alimentaria**.

CATERING CARBEN
RGSEAA: 26.05633-GC
www.cateringcarben.com



Menú Colectividades

No Huevo, Frutos Secos

Menú del Comedor | C24-25 | Abril

03-07-08



salesianos
LAS PALMAS

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	01/abr Potaje de lentejas (Tr 01/GS) Fogonero a la romana NG-NL-NH (04/FR) y ensalada de col y jamón con lactoalioli (02) Fruta E: 569,4Kc G: 48,8/1,6g H: 52,5/5,7g P: 19,1g	02/abr Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Conchas de pasta (01 Tr 09-11/GS) al pomodoro con beicon Fruta E: 645,9Kc G: 15,0/2,1g H: 103,3/11,0g P: 13,2g	03/abr Crema de verduras (GS) Cinta de lomo en su jugo (HR) y arroz blanco Fruta E: 442,5Kc G: 14,3/3,4g H: 51,9/6,8g P: 6,9g	04/abr Potaje de acelgas (GS) Tortilla de legumbres VGN (HR) con tomates aliñados Lácteo ST (02) E: 428,4Kc G: 9,3/0,4g H: 42,5/6,8g P: 23,6g
07/abr Papas judías y fideos (01 Tr 09-11/GS) Jamoncitos de pollo barbacoa (HR) y papas gajo Fruta E: 563,4Kc G: 40,7/3,2g H: 40,5/2,3g P: 29,0g	08/abr Crema provenzal (GS) Croquetas de pescado NG-NL-NH (04-Tr 05-06/FR) con ensalada mixta VGN Fruta E: 464,6Kc G: 19,3/0,4g H: 40,1/6,9g P: 25,0g	09/abr Potaje de verduras (GS) Arroz a las tres carnes (pollo, cerdo, ternera) (14/GS) Fruta E: 496,9Kc G: 16,4/2,4g H: 62,8/6,8g P: 20,6g	10/abr Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Fogonero a la plancha (04-14/HR) con papas sancochadas Lácteo ST (02) E: 509,0Kc G: 13,8/2,6g H: 55,0/14,4g P: 37,1g	11/abr Crema de vigilia (GS) Espirales (01 Tr 09-11/GS) con tomate y jamón (09) Fruta E: 701,6Kc G: 13,7/0,9g H: 122,0/25,3g P: 11,5g
14/abr SEMANA SANTA	15/abr SEMANA SANTA	16/abr SEMANA SANTA	17/abr SEMANA SANTA	18/abr SEMANA SANTA
21/abr Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Albóndigas (pollo, cerdo, ternera) con tomate (09/HR) y papas sancochadas Lactoalioli (02) Fruta E: 597,1Kc G: 21,5/4,7g H: 73,7/18,2g P: 25,0g	22/abr Potaje de judías blancas (GS) Macarrones (01 Tr 09-11/GS) con salsa de jamón (09) Fruta E: 700,6Kc G: 13,4/1,2g H: 121,8/23,1g P: 12,0g	23/abr Crema de berros (GS) Pollo a la plancha (HR) y ensalada griega (02) Lácteo ST (02) E: 434,6Kc G: 8,7/2,7g H: 50,7/20,6g P: 35,8g	24/abr Potaje de colinos (GS) Salteado de pavo con cebolla, pimientos y papas (HR) Fruta E: 690,9Kc G: 32,1/8,0g H: 58,4/18,2g P: 40,0g	25/abr Crema de verduras (GS) Fogonero en salsa verde (04/GS) y arroz blanco Fruta E: 590,0Kc G: 39,6/0,4g H: 79,8/18,7g P: 17,8g
28/abr Crema de zanahorias (GS) Pollo Fiesta (14/GS) Fruta E: 602,5Kc G: 26,6/6,0g H: 57,0/21,1g P: 31,6g	29/abr Rehogado de garbanzos (GS) Fogonero a la andaluza (01-04 Tr 02-05/FR) y ensalada con aguacate Lácteo ST (02) E: 577,3Kc G: 16,9/3,6g H: 74,8/21,7g P: 26,5g	30/abr Potaje de verduras (GS) Pizza de jamón y atún (01-02-04 Tr 09-11/HR) Fruta E: 639,2Kc G: 16,3/4,6g H: 96,3/19,2g P: 23,1g		

– Alérgenos y Trazas



– Técnicas Culinarias



– Nutrición



Si almuerzas entonces cena

Pasta-Arroz	→	Verduras
Verduras	→	Pasta-Arroz
Carne	→	Pescado o Huevo
Pescado	→	Carne o Huevo
Huevo	→	Pescado o Huevo
Fruta	→	Lácteo o Fruta
Lácteo	→	Fruta

El menú se acompaña de **gofio de mijo** para potajes y cremas, **aceite de oliva virgen** y **vinagre de vino** para ensaladas, **queso** para pastas, **pan blanco e integral** y **agua**. Para cocinar empleamos **aceite de girasol alto oleico** y **sal yodada**. **No usamos caldos concentrados, potenciadores del sabor o espesantes artificiales**. **La programación del menú puede variar por causas justificadas** con el fin de adaptarnos a las condiciones del mercado, materias primas o de la propia elaboración. Nuestro **Departamento de Calidad** está formado por profesionales acreditados en **Dietética, Nutrición y Seguridad Alimentaria**.

CATERING CARBEN
RGSEAA: 26.05633-GC
www.cateringcarben.com



Menú Colectividades

No Pescado

Menú del Comedor | C24-25 | Abril

04



salesianos
LAS PALMAS

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	01/abr Potaje de lentejas (Tr 01/GS) Delicias de pollo empanadas (01 Tr 09-11/FR) y ensalada de col y jamón con lactoalioli (02) Fruta E: 1160,6Kc G: 26,2/1,6g H: 80,2/5,7g P: 77,9g	02/abr Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Conchas de pasta (01 Tr 09-11/GS) al pomodoro con beicon Fruta E: 645,9Kc G: 15,0/2,1g H: 103,3/11,0g P: 13,2g	03/abr Crema de verduras (GS) Cinta de lomo en su jugo (HR) y arroz blanco Fruta E: 442,5Kc G: 14,3/3,4g H: 51,9/6,8g P: 6,9g	04/abr Potaje de acelgas (GS) Tortilla de la casa (03/HR) con tomates aliñados Lácteo (02 Tr 03-07-09) E: 420,9Kc G: 16,5/2,4g H: 50,8/8,6g P: 8,6g
07/abr Papas judías y fideos (01 Tr 09-11/GS) Jamoncitos de pollo barbacoa (HR) y papas gajo Fruta E: 563,4Kc G: 40,7/3,2g H: 40,5/2,3g P: 29,0g	08/abr Crema provenzal (GS) Croquetas de pollo (01-02 Tr 03-04-07-08-09-10-14/FR) con ensalada mixta VGN Fruta E: 467,6Kc G: 15,7/2,4g H: 61,0/8,6g P: 16,7g	09/abr Potaje de verduras (GS) Arroz a las tres carnes (pollo, cerdo, ternera) (14/GS) Fruta E: 496,9Kc G: 16,4/2,4g H: 62,8/6,8g P: 20,6g	10/abr Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Cinta de cerdo asada (HR) con papas sancochadas Lácteo (02 Tr 03-07-09) E: 519,9Kc G: 17,2/5,5g H: 58,8/15,0g P: 14,9g	11/abr Crema de vigilia (GS) Espirales (01 Tr 09-11/GS) con tomate y huevo (03) y queso en polvo (02 Tr 03) Fruta (02 Tr 03-07-09) E: 844,4Kc G: 22,8/4,0g H: 122,1/28,9g P: 17,2g
14/abr SEMANA SANTA	15/abr SEMANA SANTA	16/abr SEMANA SANTA	17/abr SEMANA SANTA	18/abr SEMANA SANTA
21/abr Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Albóndigas (pollo, cerdo, ternera) con tomate (09/HR) y papas sancochadas Lactoalioli (02) Fruta E: 597,1Kc G: 21,5/4,7g H: 73,7/18,2g P: 25,0g	22/abr Potaje de judías blancas (GS) Macarrones (01 Tr 09-11/GS) con salsa de jamón (09) y queso en polvo (02 Tr 03) Fruta E: 727,8Kc G: 14,6/2,1g H: 124,1/23,1g P: 13,8g	23/abr Crema de berros (GS) Pollo a la plancha (HR) y ensalada griega (02) Lácteo (02 Tr 03-07-09) E: 434,6Kc G: 8,7/2,7g H: 50,7/20,6g P: 35,8g	24/abr Potaje de colinos (GS) Salteado de pavo con cebolla, pimientos y papas (HR) Fruta E: 690,9Kc G: 32,1/8,0g H: 58,4/18,2g P: 40,0g	25/abr Crema de verduras (GS) Cinta de cerdo asada (HR) y arroz blanco Fruta E: 507,5Kc G: 14,6/3,4g H: 69,4/19,3g P: 7,3g
28/abr Crema de zanahorias (GS) Pollo Fiesta (14/GS) Fruta E: 602,5Kc G: 26,6/6,0g H: 57,0/21,1g P: 31,6g	29/abr Rehogado de garbanzos (GS) Cerdo rebozado andaluza (01 Tr 09-11/FR) y ensalada con aguacate Lácteo (02 Tr 03-07-09) E: 1168,6Kc G: 19,4/2,2g H: 91,8/21,4g P: 82,0g	30/abr Potaje de verduras (GS) Pizza de jamón (01-02 Tr 11/HR) Fruta E: 621,2Kc G: 14,5/4,6g H: 100,3/19,4g P: 19,9g		

– Alérgenos y Trazas



– Técnicas Culinarias



– Nutrición



Si almuerzas entonces cena

Pasta-Arroz	→	Verduras
Verduras	→	Pasta-Arroz
Carne	→	Pescado o Huevo
Pescado	→	Carne o Huevo
Huevo	→	Pescado o Huevo
Fruta	→	Lácteo o Fruta
Lácteo	→	Fruta

El menú se acompaña de **gofio de mijo** para potajes y cremas, **aceite de oliva virgen** y **vinagre de vino** para ensaladas, **queso** para pastas, **pan blanco e integral** y **agua**. Para cocinar empleamos **aceite de girasol alto oleico** y **sal yodada**. **No usamos caldos concentrados, potenciadores del sabor o espesantes artificiales**. **La programación del menú puede variar por causas justificadas** con el fin de adaptarnos a las condiciones del mercado, materias primas o de la propia elaboración. Nuestro **Departamento de Calidad** está formado por profesionales acreditados en **Dietética, Nutrición y Seguridad Alimentaria**.

CATERING CARBEN
RGSEAA: 26.05633-GC
www.cateringcarben.com



Menú Colectividades

No Marisco, Crustáceos

Menú del Comedor | C24-25 | Abril

05-06



salesianos
LAS PALMAS

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	01/abr Potaje de lentejas (Tr 01/GS) Delicias de pollo empanadas (01 Tr 09-11/FR) y ensalada de col y jamón con lactoalioli (02) Fruta E: 1160,6Kc G: 26,2/1,6g H: 80,2/5,7g P: 77,9g	02/abr Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Conchas de pasta (01 Tr 09-11/GS) al pomodoro con beicon Fruta E: 645,9Kc G: 15,0/2,1g H: 103,3/11,0g P: 13,2g	03/abr Crema de verduras (GS) Cinta de lomo en su jugo (HR) y arroz blanco Fruta E: 442,5Kc G: 14,3/3,4g H: 51,9/6,8g P: 6,9g	04/abr Potaje de acelgas (GS) Tortilla de la casa (03/HR) con tomates aliñados Lácteo (02 Tr 03-07-09) E: 420,9Kc G: 16,5/2,4g H: 50,8/8,6g P: 8,6g
07/abr Papas judías y fideos (01 Tr 09-11/GS) Jamoncitos de pollo barbacoa (HR) y papas gajo Fruta E: 563,4Kc G: 40,7/3,2g H: 40,5/2,3g P: 29,0g	08/abr Crema provenzal (GS) Croquetas de pollo (01-02 Tr 03-04-07-08-09-10-14/FR) con ensalada mixta VGN Fruta E: 467,6Kc G: 15,7/2,4g H: 61,0/8,6g P: 16,7g	09/abr Potaje de verduras (GS) Arroz a las tres carnes (pollo, cerdo, ternera) (14/GS) Fruta E: 496,9Kc G: 16,4/2,4g H: 62,8/6,8g P: 20,6g	10/abr Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Fogonero a la plancha (04-14/HR) con papas sancochadas Lácteo (02 Tr 03-07-09) E: 509,0Kc G: 13,8/2,6g H: 55,0/14,4g P: 37,1g	11/abr Crema de vigilia (GS) Espirales (01 Tr 09-11/GS) con tomate y huevo (03) y queso en polvo (02 Tr 03) Fruta (02 Tr 03-07-09) E: 844,4Kc G: 22,8/4,0g H: 122,1/28,9g P: 17,2g
14/abr SEMANA SANTA	15/abr SEMANA SANTA	16/abr SEMANA SANTA	17/abr SEMANA SANTA	18/abr SEMANA SANTA
21/abr Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Albóndigas (pollo, cerdo, ternera) con tomate (09/HR) y papas sancochadas Lactoalioli (02) Fruta E: 597,1Kc G: 21,5/4,7g H: 73,7/18,2g P: 25,0g	22/abr Potaje de judías blancas (GS) Macarrones (01 Tr 09-11/GS) con salsa de jamón (09) y queso en polvo (02 Tr 03) Fruta E: 727,8Kc G: 14,6/2,1g H: 124,1/23,1g P: 13,8g	23/abr Crema de berros (GS) Pollo a la plancha (HR) y ensalada griega (02) Lácteo (02 Tr 03-07-09) E: 434,6Kc G: 8,7/2,7g H: 50,7/20,6g P: 35,8g	24/abr Potaje de colinos (GS) Salteado de pavo con cebolla, pimientos y papas (HR) Fruta E: 690,9Kc G: 32,1/8,0g H: 58,4/18,2g P: 40,0g	25/abr Crema de verduras (GS) Fogonero en salsa verde (04/GS) y arroz blanco Fruta E: 590,0Kc G: 39,6/0,4g H: 79,8/18,7g P: 17,8g
28/abr Crema de zanahorias (GS) Pollo Fiesta (14/GS) Fruta E: 602,5Kc G: 26,6/6,0g H: 57,0/21,1g P: 31,6g	29/abr Rehogado de garbanzos (GS) Fogonero a la andaluza NG-NL (04/FR) y ensalada con aguacate Lácteo (02 Tr 03-07-09) E: 580,1Kc G: 25,4/7,5g H: 49,8/21,4g P: 34,5g	30/abr Potaje de verduras (GS) Pizza de jamón y atún (01-02-04 Tr 09-11/HR) Fruta E: 639,2Kc G: 16,3/4,6g H: 96,3/19,2g P: 23,1g		

– Alérgenos y Trazas



– Técnicas Culinarias



– Nutrición



Si almuerzas entonces cena

Pasta-Arroz	→	Verduras
Verduras	→	Pasta-Arroz
Carne	→	Pescado o Huevo
Pescado	→	Carne o Huevo
Huevo	→	Pescado o Huevo
Fruta	→	Lácteo o Fruta
Lácteo	→	Fruta

El menú se acompaña de **gofio de mijo** para potajes y cremas, **aceite de oliva virgen** y **vinagre de vino** para ensaladas, **queso** para pastas, **pan blanco e integral** y **agua**. Para cocinar empleamos **aceite de girasol alto oleico** y **sal yodada**. **No usamos caldos concentrados, potenciadores del sabor o espesantes artificiales**. **La programación del menú puede variar por causas justificadas** con el fin de adaptarnos a las condiciones del mercado, materias primas o de la propia elaboración. Nuestro **Departamento de Calidad** está formado por profesionales acreditados en **Dietética, Nutrición y Seguridad Alimentaria**.

CATERING CARBEN
RGSEAA: 26.05633-GC
www.cateringcarben.com



Menú Colectividades

Menú del Comedor | C24-25 | Abril

No Frutos Secos

07-08



salesianos
LAS PALMAS

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	01/abr Potaje de lentejas (Tr 01/GS) Rabas de calamar (01-03-04-05 Tr 02-06/FR) y ensalada de col y jamón con lactoalioli (02) Fruta E: 640,1Kc G: 31,8/5,9g H: 69,5/7,6g P: 16,9g	02/abr Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Conchas de pasta (01 Tr 09-11/GS) al pomodoro con beicon Fruta E: 645,9Kc G: 15,0/2,1g H: 103,3/11,0g P: 13,2g	03/abr Crema de verduras (GS) Cinta de lomo en su jugo (HR) y arroz blanco Fruta E: 442,5Kc G: 14,3/3,4g H: 51,9/6,8g P: 6,9g	04/abr Potaje de acelgas (GS) Tortilla de la casa (03/HR) con tomates aliñados Lácteo ST (02) E: 420,9Kc G: 16,5/2,4g H: 50,8/8,6g P: 8,6g
07/abr Papas judías y fideos (01 Tr 09-11/GS) Jamoncitos de pollo barbacoa (HR) y papas gajo Fruta E: 563,4Kc G: 40,7/3,2g H: 40,5/2,3g P: 29,0g	08/abr Crema provenzal (GS) Croquetas de pescado (01-02-04 Tr 03-07-08-09-14/FR) con ensalada mixta (03-04) Fruta E: 451,0Kc G: 13,0/2,0g H: 64,2/8,6g P: 14,0g	09/abr Potaje de verduras (GS) Arroz a las tres carnes (pollo, cerdo, ternera) (14/GS) Fruta E: 496,9Kc G: 16,4/2,4g H: 62,8/6,8g P: 20,6g	10/abr Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Fogonero a la plancha (04-14/HR) con papas sancochadas Lácteo ST (02) E: 509,0Kc G: 13,8/2,6g H: 55,0/14,4g P: 37,1g	11/abr Crema de vigilia (GS) Espirales (01 Tr 09-11/GS) con tomate y huevo (03) y queso en polvo (02 Tr 03) Fruta (02 Tr 03-07-09) E: 844,4Kc G: 22,8/4,0g H: 122,1/28,9g P: 17,2g
14/abr SEMANA SANTA	15/abr SEMANA SANTA	16/abr SEMANA SANTA	17/abr SEMANA SANTA	18/abr SEMANA SANTA
21/abr Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Albóndigas (pollo, cerdo, ternera) con tomate (09/HR) y papas sancochadas Lactoalioli (02) Fruta E: 597,1Kc G: 21,5/4,7g H: 73,7/18,2g P: 25,0g	22/abr Potaje de judías blancas (GS) Macarrones (01 Tr 09-11/GS) con salsa de jamón (09) y queso en polvo (02 Tr 03) Fruta E: 727,8Kc G: 14,6/2,1g H: 124,1/23,1g P: 13,8g	23/abr Crema de berros (GS) Pollo a la plancha (HR) y ensalada griega (02) Lácteo ST (02) E: 434,6Kc G: 8,7/2,7g H: 50,7/20,6g P: 35,8g	24/abr Potaje de colinos (GS) Salteado de pavo con cebolla, pimientos y papas (HR) Fruta E: 690,9Kc G: 32,1/8,0g H: 58,4/18,2g P: 40,0g	25/abr Crema de verduras (GS) Fogonero en salsa verde (04/GS) y arroz blanco Fruta E: 590,0Kc G: 39,6/0,4g H: 79,8/18,7g P: 17,8g
28/abr Crema de zanahorias (GS) Pollo Fiesta (14/GS) Fruta E: 602,5Kc G: 26,6/6,0g H: 57,0/21,1g P: 31,6g	29/abr Rehogado de garbanzos (GS) Fogonero a la andaluza (01-04 Tr 02-05/FR) y ensalada con aguacate Lácteo ST (02) E: 577,3Kc G: 16,9/3,6g H: 74,8/21,7g P: 26,5g	30/abr Potaje de verduras (GS) Pizza de jamón y atún (01-02-04 Tr 09-11/HR) Fruta E: 639,2Kc G: 16,3/4,6g H: 96,3/19,2g P: 23,1g		

– Alérgenos y Trazas



– Técnicas Culinarias



– Nutrición



Si almuerzas entonces cena

Pasta-Arroz	→	Verduras
Verduras	→	Pasta-Arroz
Carne	→	Pescado o Huevo
Pescado	→	Carne o Huevo
Huevo	→	Pescado o Huevo
Fruta	→	Lácteo o Fruta
Lácteo	→	Fruta

El menú se acompaña de **gofio de mijo** para potajes y cremas, **aceite de oliva virgen** y **vinagre de vino** para ensaladas, **queso** para pastas, **pan blanco e integral** y **agua**. Para cocinar empleamos **aceite de girasol alto oleico** y **sal yodada**. **No usamos caldos concentrados, potenciadores del sabor o espesantes artificiales**. **La programación del menú puede variar por causas justificadas** con el fin de adaptarnos a las condiciones del mercado, materias primas o de la propia elaboración. Nuestro **Departamento de Calidad** está formado por profesionales acreditados en **Dietética, Nutrición y Seguridad Alimentaria**.

CATERING CARBEN
RGSEAA: 26.05633-GC
www.cateringcarben.com



Menú Colectividades

No Frutos Secos, Sésamo

Menú del Comedor | C24-25 | Abril

07-08-13



salesianos
LAS PALMAS

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	01/abr Potaje de lentejas (Tr 01/GS) Rabas de calamar (01-03-04-05 Tr 02-06/FR) y ensalada de col y jamón con lactoalioli (02) Fruta E: 640,1Kc G: 31,8/5,9g H: 69,5/7,6g P: 16,9g	02/abr Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Conchas de pasta (01 Tr 09-11/GS) al pomodoro con beicon Fruta E: 645,9Kc G: 15,0/2,1g H: 103,3/11,0g P: 13,2g	03/abr Crema de verduras (GS) Cinta de lomo en su jugo (HR) y arroz blanco Fruta E: 442,5Kc G: 14,3/3,4g H: 51,9/6,8g P: 6,9g	04/abr Potaje de acelgas (GS) Tortilla de la casa (03/HR) con tomates aliñados Lácteo ST (02) E: 420,9Kc G: 16,5/2,4g H: 50,8/8,6g P: 8,6g
07/abr Papas judías y fideos (01 Tr 09-11/GS) Jamoncitos de pollo barbacoa (HR) y papas gajo Fruta E: 563,4Kc G: 40,7/3,2g H: 40,5/2,3g P: 29,0g	08/abr Crema provenzal (GS) Croquetas de pescado (01-02-04 Tr 03-07-08-09-14/FR) con ensalada mixta (03-04) Fruta E: 451,0Kc G: 13,0/2,0g H: 64,2/8,6g P: 14,0g	09/abr Potaje de verduras (GS) Arroz a las tres carnes (pollo, cerdo, ternera) (14/GS) Fruta E: 496,9Kc G: 16,4/2,4g H: 62,8/6,8g P: 20,6g	10/abr Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Fogonero a la plancha (04-14/HR) con papas sancochadas Lácteo ST (02) E: 509,0Kc G: 13,8/2,6g H: 55,0/14,4g P: 37,1g	11/abr Crema de vigilia (GS) Espirales (01 Tr 09-11/GS) con tomate y huevo (03) y queso en polvo (02 Tr 03) Fruta E: 815,6Kc G: 20,8/2,5g H: 125,9/27,6g P: 12,9g
14/abr SEMANA SANTA	15/abr SEMANA SANTA	16/abr SEMANA SANTA	17/abr SEMANA SANTA	18/abr SEMANA SANTA
21/abr Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Albóndigas (pollo, cerdo, ternera) con tomate (09/HR) y papas sancochadas Lactoalioli (02) Fruta E: 597,1Kc G: 21,5/4,7g H: 73,7/18,2g P: 25,0g	22/abr Potaje de judías blancas (GS) Macarrones (01 Tr 09-11/GS) con salsa de jamón (09) y queso en polvo (02 Tr 03) Fruta E: 727,8Kc G: 14,6/2,1g H: 124,1/23,1g P: 13,8g	23/abr Crema de berros (GS) Pollo a la plancha (HR) y ensalada griega (02) Lácteo ST (02) E: 434,6Kc G: 8,7/2,7g H: 50,7/20,6g P: 35,8g	24/abr Potaje de colinos (GS) Salteado de pavo con cebolla, pimientos y papas (HR) Fruta E: 690,9Kc G: 32,1/8,0g H: 58,4/18,2g P: 40,0g	25/abr Crema de verduras (GS) Fogonero en salsa verde (04/GS) y arroz blanco Fruta E: 590,0Kc G: 39,6/0,4g H: 79,8/18,7g P: 17,8g
28/abr Crema de zanahorias (GS) Pollo Fiesta (14/GS) Fruta E: 602,5Kc G: 26,6/6,0g H: 57,0/21,1g P: 31,6g	29/abr Rehogado de garbanzos (GS) Fogonero a la andaluza (01-04 Tr 02-05/FR) y ensalada con aguacate Lácteo ST (02) E: 577,3Kc G: 16,9/3,6g H: 74,8/21,7g P: 26,5g	30/abr Potaje de verduras (GS) Pizza de jamón y atún (01-02-04 Tr 09-11/HR) Fruta E: 639,2Kc G: 16,3/4,6g H: 96,3/19,2g P: 23,1g		

– Alérgenos y Trazas



– Técnicas Culinarias



– Nutrición



Si almuerzas entonces cena

Pasta-Arroz	→	Verduras
Verduras	→	Pasta-Arroz
Carne	→	Pescado o Huevo
Pescado	→	Carne o Huevo
Huevo	→	Pescado o Huevo
Fruta	→	Lácteo o Fruta
Lácteo	→	Fruta

El menú se acompaña de **gofio de mijo** para potajes y cremas, **aceite de oliva virgen** y **vinagre de vino** para ensaladas, **queso** para pastas, **pan blanco e integral** y **agua**. Para cocinar empleamos **aceite de girasol alto oleico** y **sal yodada**. **No usamos caldos concentrados, potenciadores del sabor o espesantes artificiales**. **La programación del menú puede variar por causas justificadas** con el fin de adaptarnos a las condiciones del mercado, materias primas o de la propia elaboración. Nuestro **Departamento de Calidad** está formado por profesionales acreditados en **Dietética, Nutrición y Seguridad Alimentaria**.

CATERING CARBEN
RGSEAA: 26.05633-GC
www.cateringcarben.com



Menú Colectividades

Pisciovolactovegetariano

Menú del Comedor | C24-25 | Abril



salesianos
LAS PALMAS

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	01/abr Potaje de lentejas (Tr 01/GS) Fogonero a la romana (04/FR) y ensalada de col con lactoalioli (02) Fruta E: 569,4Kc G: 48,8/1,6g H: 52,5/5,7g P: 19,1g	02/abr Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Conchas de pasta (01 Tr 09-11/GS) al pomodoro Fruta E: 645,9Kc G: 15,0/2,1g H: 103,3/11,0g P: 13,2g	03/abr Crema de verduras (GS) Fogonero a la plancha (04-14/HR) y arroz blanco Fruta E: 431,6Kc G: 10,9/0,5g H: 48,1/6,2g P: 29,1g	04/abr Potaje de acelgas (GS) Tortilla de la casa (03/HR) con tomates aliñados Lácteo (02 Tr 03-07-09) E: 420,9Kc G: 16,5/2,4g H: 50,8/8,6g P: 8,6g
07/abr Papas judías y fideos (01 Tr 09-11/GS) Tofu a la plancha (09/GS) y papas gajo Fruta E: 494,4Kc G: 29,1/1,2g H: 52,2/6,3g P: 25,2g	08/abr Crema provenzal (GS) Croquetas de pescado (01-02-04 Tr 03-07-08-09-14/FR) con ensalada mixta (03-04) Fruta E: 451,0Kc G: 13,0/2,0g H: 64,2/8,6g P: 14,0g	09/abr Potaje de verduras (GS) Arroz con soja y verduras (09 Tr 07-13/GS) Fruta E: 514,8Kc G: 11,0/0,7g H: 78,7/8,4g P: 11,4g	10/abr Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Fogonero a la plancha (04-14/HR) con papas sancochadas Lácteo (02 Tr 03-07-09) E: 509,0Kc G: 13,8/2,6g H: 55,0/14,4g P: 37,1g	11/abr Crema de vigilia (GS) Espirales (01 Tr 09-11/GS) con tomate y huevo (03) y queso en polvo (02 Tr 03) Fruta (02 Tr 03-07-09) E: 844,4Kc G: 22,8/4,0g H: 122,1/28,9g P: 17,2g
14/abr SEMANA SANTA	15/abr SEMANA SANTA	16/abr SEMANA SANTA	17/abr SEMANA SANTA	18/abr SEMANA SANTA
21/abr Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Albóndigas veganas con tomate (09/GS) y papas sancochadas Lactoalioli (02) Fruta E: 541,2Kc G: 15,4/2,9g H: 71,1/18,4g P: 27,7g	22/abr Potaje de judías blancas (GS) Macarrones (01 Tr 09-11/GS) con tomate y atún (04) y queso en polvo (02 Tr 03) Fruta E: 814,6Kc G: 20,5/2,8g H: 125,7/25,4g P: 13,4g	23/abr Crema de berros (GS) Tortilla francesa (03/HR) y ensalada griega (02) Lácteo (02 Tr 03-07-09) E: 480,9Kc G: 19,8/4,8g H: 51,7/20,2g P: 21,6g	24/abr Potaje de colinos (GS) Salteado de tofu con verduras (09/GS) Fruta E: 558,5Kc G: 9,4/2,4g H: 71,0/26,6g P: 42,8g	25/abr Crema de verduras (GS) Fogonero en salsa verde (04/GS) y arroz blanco Fruta E: 590,0Kc G: 39,6/0,4g H: 79,8/18,7g P: 17,8g
28/abr Crema de zanahorias (GS) Tofu fiesta (09/GS) Fruta E: 585,2Kc G: 11,5/2,1g H: 74,3/28,1g P: 42,2g	29/abr Rehogado de garbanzos (GS) Fogonero a la andaluza (01-04 Tr 02-05/FR) y ensalada con aguacate Lácteo (02 Tr 03-07-09) E: 577,3Kc G: 16,9/3,6g H: 74,8/21,7g P: 26,5g	30/abr Potaje de verduras (GS) Pizza de verduras (01-02-04 Tr 09-11/HR) Fruta E: 639,2Kc G: 16,3/4,6g H: 96,3/19,2g P: 23,1g		

– Alérgenos y Trazas



– Técnicas Culinarias



– Nutrición



Si almuerzas entonces cena

Pasta-Arroz	→	Verduras
Verduras	→	Pasta-Arroz
Carne	→	Pescado o Huevo
Pescado	→	Carne o Huevo
Huevo	→	Pescado o Huevo
Fruta	→	Lácteo o Fruta
Lácteo	→	Fruta

El menú se acompaña de **gofio de mijo** para potajes y cremas, **aceite de oliva virgen** y **vinagre de vino** para ensaladas, **queso** para pastas, **pan blanco e integral** y **agua**. Para cocinar empleamos **aceite de girasol alto oleico** y **sal yodada**. **No usamos caldos concentrados, potenciadores del sabor o espesantes artificiales**. **La programación del menú puede variar por causas justificadas** con el fin de adaptarnos a las condiciones del mercado, materias primas o de la propia elaboración. Nuestro **Departamento de Calidad** está formado por profesionales acreditados en **Dietética, Nutrición y Seguridad Alimentaria**.

CATERING CARBEN
RGSEAA: 26.05633-GC
www.cateringcarben.com



Menú Colectividades

Especial Restrictiva

Menú del Comedor | C24-25 | Abril



salesianos
LAS PALMAS

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	01/abr Potaje de lentejas (Tr 01/GS) Fogonero a la plancha (04-14/HR) y arroz blanco Fruta E: 418,7Kc G: 11,1/0,5g H: 44,4/3,4g P: 30,5g	02/abr Sopa de pollo NG (GS) Pasta NG (GS) con tomate Fruta E: 574,8Kc G: 75,6/1,3g H: 46,0/6,1g P: 5,1g	03/abr Crema de verduras (GS) Pollo a la plancha (HR) y arroz blanco Fruta E: 618,6Kc G: 33,3/5,4g H: 48,0/6,2g P: 27,5g	04/abr Potaje de acelgas (GS) Pescado a la plancha (04-14/HR) con papas sancochadas Lácteo (02 Tr 03-07-09) E: 414,9Kc G: 11,9/0,6g H: 37,0/5,5g P: 33,0g
07/abr Papas, judías y fideos NG (GS) Pollo asado (HR) y arroz blanco Fruta E: 501,1Kc G: 21,2/4,2g H: 46,0/3,2g P: 24,2g	08/abr Crema provenzal (GS) Fogonero a la plancha (04-14/HR) con papas sancochadas Fruta E: 392,5Kc G: 10,8/0,5g H: 38,1/6,0g P: 29,5g	09/abr Sopa de pollo NG (GS) Pollo al horno (14/GS) y arroz blanco Fruta E: 491,8Kc G: 17,6/3,3g H: 58,3/4,1g P: 18,2g	10/abr Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Fogonero a la plancha (04-14/HR) con papas sancochadas Lácteo (02 Tr 03-07-09) E: 509,0Kc G: 13,8/2,6g H: 55,0/14,4g P: 37,1g	11/abr Crema de vigilia (GS) Pasta NG (GS) con tomate Fruta (02 Tr 03-07-09) E: 674,3Kc G: 76,3/1,6g H: 64,3/22,3g P: 13,1g
14/abr SEMANA SANTA	15/abr SEMANA SANTA	16/abr SEMANA SANTA	17/abr SEMANA SANTA	18/abr SEMANA SANTA
21/abr Sopa de pollo NG (GS) Fogonero a la plancha (04-14/HR) y papas sancochadas Fruta E: 471,0Kc G: 12,2/1,4g H: 54,7/12,8g P: 28,2g	22/abr Potaje de judías blancas (GS) Pasta NG (GS) con tomate Fruta E: 644,5Kc G: 74,0/0,4g H: 67,8/18,8g P: 9,3g	23/abr Crema de berros (GS) Pollo a la plancha (HR) y arroz blanco Lácteo (02 Tr 03-07-09) E: 467,2Kc G: 8,9/2,5g H: 58,7/19,5g P: 35,5g	24/abr Potaje de colinos (GS) Pavo asado (HR) con papas sancochadas Fruta E: 1071,1Kc G: 68,0/11,6g H: 57,0/16,4g P: 54,9g	25/abr Crema de verduras (GS) Fogonero a la plancha (04-14/HR) y arroz blanco Fruta E: 496,6Kc G: 11,2/0,5g H: 65,6/18,7g P: 29,5g
28/abr Crema de zanahorias (GS) Pollo asado (HR) con papas sancochadas Fruta E: 1022,5Kc G: 70,0/11,3g H: 45,5/17,2g P: 52,0g	29/abr Rehogado de garbanzos (GS) Fogonero a la plancha (04-14/HR) y arroz blanco Lácteo (02 Tr 03-07-09) E: 503,2Kc G: 12,8/2,0g H: 56,9/20,4g P: 34,7g	30/abr Potaje de verduras (GS) Pollo a la plancha (HR) y papas sancochadas Fruta E: 797,0Kc G: 51,1/8,4g H: 44,3/14,8g P: 39,1g		

– Alérgenos y Trazas



– Técnicas Culinarias



– Nutrición



Si almuerzas entonces cena

Pasta-Arroz	→	Verduras
Verduras	→	Pasta-Arroz
Carne	→	Pescado o Huevo
Pescado	→	Carne o Huevo
Huevo	→	Pescado o Huevo
Fruta	→	Lácteo o Fruta
Lácteo	→	Fruta

El menú se acompaña de **gofio de mijo** para potajes y cremas, **aceite de oliva virgen** y **vinagre de vino** para ensaladas, **queso** para pastas, **pan blanco e integral** y **agua**. Para cocinar empleamos **aceite de girasol alto oleico** y **sal yodada**. **No usamos caldos concentrados, potenciadores del sabor o espesantes artificiales**. **La programación del menú puede variar por causas justificadas** con el fin de adaptarnos a las condiciones del mercado, materias primas o de la propia elaboración. Nuestro **Departamento de Calidad** está formado por profesionales acreditados en **Dietética, Nutrición y Seguridad Alimentaria**.

CATERING CARBEN
RGSEAA: 26.05633-GC
www.cateringcarben.com

