

Menú Comedor

Menú del Comedor | C24-25 | Junio

Basal

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
02/jun Crema de zanahorias (GS) Albóndigas (pollo, cerdo, ternera) con verduras y papas (09-14/GS) Fruta E: 479,6Kc G: 14,8/3,3g H: 61,4/23,7g P: 23,4g	03/jun Lentejas estofadas (Tr 01/GS) Churros de merluza (01-02-04 Tr 03-05-06-10-11/FR) y ensalada al estilo griego (02) y lactoalioli (02) Fruta E: 757,1Kc G: 33,1/3,6g H: 92,1/24,4g P: 15,7g	04/jun Crema de puerros (GS) Arroz amarillo con pollo y verduras (GS) Lácteo (02 Tr 03-07-09) E: 542,8Kc G: 21,5/5,4g H: 57,1/19,4g P: 23,4g	05/jun Potaje de verduras y col (GS) Pasta (01 Tr 09-11/GS) con salsa de tomate y huevo duro (03/GS) y queso rallado (02 Tr 03) Fruta E: 743,0Kc G: 20,7/2,6g H: 111,8/28,0g P: 9,5g	06/jun Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Fogonero salsa verde (04/HR) con papas sancochadas (GS) Fruta E: 394,7Kc G: 10,4/1,3g H: 47,4/15,9g P: 26,8g
09/jun Potaje de verduras (GS) Pavo al ajillo (14/HR) con arroz blanco (GS) Fruta E: 619,3Kc G: 33,6/5,2g H: 52,9/17,6g P: 24,6g	10/jun Crema de guisantes (GS) Pasta integral (01 Tr 09-11/GS) con tomate y atún (04/GS) y queso rallado (02 Tr 03) Fruta E: 779,0Kc G: 22,5/3,9g H: 109,1/25,7g P: 18,0g	11/jun Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Tacos de fogonero (01-04 Tr 09-11/FR) y ensalada con aguacate Fruta E: 416,7Kc G: 23,6/2,6g H: 50,1/17,4g P: 14,9g	12/jun Crema provenzal (GS) Ropa vieja (pollo y ternera) (HR) Lácteo (02 Tr 03-07-09) E: 370,1Kc G: 12,7/3,3g H: 41,1/20,7g P: 19,1g	13/jun Ensalada de pasta (01-03-04 Tr 09-11) Fogonero a la plancha (04/PL) con papas sancochadas (GS) y mojo verde (14) Fruta E: 463,2Kc G: 13,9/1,0g H: 48,4/18,6g P: 30,1g
16/jun Crema cuatro estaciones (GS) Croquetas de pescado (01-02-04 Tr 03-07-08-09-14/FR) y ensalada con atún (04) Fruta E: 472,9Kc G: 12,7/1,7g H: 68,8/21,0g P: 15,7g	17/jun Rehogado de garbanzos (GS) Estofado de pollo con zanahorias (GS) Fruta E: 401,3Kc G: 12,7/2,7g H: 57,6/21,4g P: 16,2g	18/jun Potaje de verduras y judías (GS) Fogonero a la plancha (04/PL) con papas sancochadas (GS) y lactoalioli (02) Fruta E: 460,8Kc G: 15,4/1,1g H: 52,2/18,1g P: 25,4g	19/jun Crema de berros (GS) Tortilla española (03/HR) y tomates aliñados Fruta E: 383,3Kc G: 12,9/1,6g H: 55,0/22,1g P: 8,0g	20/jun Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Pizza de atún (01-02-04 Tr 09-11/HR) Helado (02/1) ¡Feliz Verano!



– 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

Pasta-Arroz

entonces cena

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 Comedor

Menú del Comedor | C24-25 | Junio

Hipocalórico/Bajo Grasas

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
02/jun Crema de zanahorias (GS) Albóndigas(pollo, cerdo, ternera) al horno (09-14/HR) con verduras (GS) Fruta E: 508,9Kc G: 52,9/1,6g H: 50,6/21,9g P: 13,5g	03/jun Lentejas estofadas (Tr 01/GS) Fogonero horno/plancha (04/HR) y ensalada al estilo griego (02) Fruta E: 537,6Kc G: 15,0/0,6g H: 63,5/19,1g P: 37,8g	04/jun Crema de puerros (GS) Arroz integral con pollo y verduras (GS) Desnatado (02 Tr 03-07-09) E: 466,3Kc G: 11,4/0,9g H: 61,1/16,0g P: 22,2g	05/jun Potaje de verduras y col (GS) Pasta integral (01 Tr 09-11/GS) con huevo duro (03/GS) Fruta E: 702,9Kc G: 19,5/1,8g H: 103,9/27,4g P: 12,3g	06/jun Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Fogonero al horno (04/HR) con papas sancochadas (GS) Fruta E: 394,7Kc G: 10,4/1,3g H: 47,4/15,9g P: 26,8g
09/jun Potaje de verduras (GS) Pavo al ajillo (14/HR) con arroz integral (GS) Fruta E: 668,6Kc G: 34,0/5,4g H: 62,9/17,7g P: 26,9g	10/jun Crema de guisantes (GS) Pasta integral (01 Tr 09-11/GS) con tomate y atún (04/GS) Fruta E: 557,8Kc G: 12,1/0,8g H: 90,8/18,3g P: 12,3g	11/jun Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Fogonero al horno (04/HR) y ensalada con aguacate Fruta E: 380,8Kc G: 13,3/1,6g H: 35,1/16,3g P: 29,7g	12/jun Crema provenzal (GS) Ropa vieja (pollo/ternera) con zanahorias (HR) Desnatado (02 Tr 03-07-09) E: 576,5Kc G: 21,7/4,2g H: 55,0/18,8g P: 35,4g	13/jun Ensalada de pasta (01-03-04 Tr 09-11) Fogonero a la plancha (04/PL) con papas sancochadas (GS) Fruta E: 463,2Kc G: 13,9/1,0g H: 48,4/18,6g P: 30,1g
16/jun Crema cuatro estaciones (GS) Palometa al horno (04/HR) y ensalada con atún (04) Fruta E: 331,9Kc G: 5,6/0,6g H: 39,7/20,7g P: 24,3g	17/jun Rehogado de garbanzos (GS) Salteado de pollo y zanahorias (GS) Fruta E: 401,3Kc G: 12,7/2,7g H: 57,6/21,4g P: 16,2g	18/jun Potaje de verduras y judías (GS) Fogonero a la plancha (04/PL) con papas sancochadas (GS) Fruta E: 397,4Kc G: 8,6/0,4g H: 51,9/18,0g P: 25,3g	19/jun Crema de berros (GS) Tortilla francesa (03/HR) y tomates aliñados Fruta E: 389,6Kc G: 16,9/3,0g H: 43,7/21,1g P: 14,9g	20/jun Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Cinta de cerdo asada (HR) con papas sancochadas Helado s/a (02 Tr 03-07-09)  ¡Feliz Verano!



– 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

Pasta-Arroz

entonces cena

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 Comedor

Menú del Comedor | C24-25 | Junio

No Gluten

01

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
02/jun Crema de zanahorias (GS) Albóndigas (pollo, cerdo, ternera) con verduras y papas (09-14/GS) Fruta E: 479,6Kc G: 14,8/3,3g H: 61,4/23,7g P: 23,4g	03/jun Potaje del día NG (GS) Churros de fogonero NG-NL-NH (04/FR) y ensalada al estilo griego (02) y lactoalioli (02) Fruta E: 593,2Kc G: 35,7/7,2g H: 39,6/17,4g P: 28,8g	04/jun Crema de puerros (GS) Arroz amarillo con pollo y verduras (GS) Lácteo ST (02) E: 542,8Kc G: 21,5/5,4g H: 57,1/19,4g P: 23,4g	05/jun Potaje de verduras y col (GS) Pasta NG (GS) con salsa de tomate y huevo duro (03/GS) y queso rallado (02 Tr 03) Fruta E: 746,8Kc G: 84,0/3,0g H: 63,6/24,7g P: 10,1g	06/jun Sopa de pollo NG (GS) Fogonero salsa verde (04/HR) con papas sancochadas (GS) Fruta E: 379,7Kc G: 10,4/1,3g H: 44,1/15,3g P: 21,4g
09/jun Potaje de verduras (GS) Pavo al ajillo (14/HR) con arroz blanco (GS) Fruta E: 619,3Kc G: 33,6/5,2g H: 52,9/17,6g P: 24,6g	10/jun Crema de guisantes (GS) Pasta NG (GS) con tomate y atún (04/GS) y queso rallado (02 Tr 03) Fruta E: 547,3Kc G: 74,2/0,3g H: 45,9/15,5g P: 6,5g	11/jun Sopa de pollo NG (GS) Tacos de fogonero (01-04 Tr 09-11/FR) y ensalada con aguacate Fruta E: 401,7Kc G: 23,6/2,6g H: 46,8/16,8g P: 9,5g	12/jun Crema provenzal (GS) Ropa vieja (pollo y ternera) (HR) Lácteo ST (02) E: 602,7Kc G: 23,8/5,7g H: 57,3/22,7g P: 35,2g	13/jun Ensalada pasta NG-NH (GS) Fogonero a la plancha (04/PL) con papas sancochadas (GS) y mojo verde (14) Fruta E: 374,4Kc G: 11,8/1,3g H: 36,7/14,9g P: 24,7g
16/jun Crema cuatro estaciones (GS) Croquetas de pescado NG-NL-NH (04/FR) y ensalada con atún (04) Fruta E: 499,9Kc G: 20,1/0,3g H: 44,3/19,1g P: 26,8g	17/jun Rehogado de garbanzos (GS) Estofado de pollo con zanahorias (GS) Fruta E: 401,3Kc G: 12,7/2,7g H: 57,6/21,4g P: 16,2g	18/jun Potaje de verduras y judías (GS) Fogonero a la plancha (04/PL) con papas sancochadas (GS) y lactoalioli (02) Fruta E: 460,8Kc G: 15,4/1,1g H: 52,2/18,1g P: 25,4g	19/jun Crema de berros (GS) Tortilla española (03/HR) y tomates aliñados Fruta E: 383,3Kc G: 12,9/1,6g H: 55,0/22,1g P: 8,0g	20/jun Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Pizza con atún y queso NG (02-04/HR) Helado (02/1) ¡Feliz Verano!



— 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 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 Comedor

Menú del Comedor | C24-25 | Junio

No Gluten, Crustáceos, Frutos Secos

01-05-06-07-08

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
02/jun Crema de zanahorias (GS) Albóndigas (pollo, cerdo, ternera) con verduras y papas (09-14/GS) Fruta E: 479,6Kc G: 14,8/3,3g H: 61,4/23,7g P: 23,4g	03/jun Potaje del día NG (GS) Churros de fogonero NG-NL-NH (04/FR) y ensalada al estilo griego (02) y lactoalioli (02) Fruta E: 593,2Kc G: 35,7/7,2g H: 39,6/17,4g P: 28,8g	04/jun Crema de puerros (GS) Arroz amarillo con pollo y verduras (GS) Lácteo ST (02) E: 542,8Kc G: 21,5/5,4g H: 57,1/19,4g P: 23,4g	05/jun Potaje de verduras y col (GS) Pasta NG (GS) con salsa de tomate y huevo duro (03/GS) y queso rallado (02 Tr 03) Fruta E: 746,8Kc G: 84,0/3,0g H: 63,6/24,7g P: 10,1g	06/jun Sopa de pollo NG (GS) Fogonero salsa verde (04/HR) con papas sancochadas (GS) Fruta E: 379,7Kc G: 10,4/1,3g H: 44,1/15,3g P: 21,4g
09/jun Potaje de verduras (GS) Pavo al ajillo (14/HR) con arroz blanco (GS) Fruta E: 619,3Kc G: 33,6/5,2g H: 52,9/17,6g P: 24,6g	10/jun Crema de guisantes (GS) Pasta NG (GS) con tomate y atún (04/GS) Fruta E: 547,3Kc G: 74,2/0,3g H: 45,9/15,5g P: 6,5g	11/jun Sopa de pollo NG (GS) Tacos de fogonero (01-04 Tr 09-11/FR) y ensalada con aguacate Fruta E: 401,7Kc G: 23,6/2,6g H: 46,8/16,8g P: 9,5g	12/jun Crema provenzal (GS) Ropa vieja (pollo y ternera) (HR) Lácteo ST (02) E: 602,7Kc G: 23,8/5,7g H: 57,3/22,7g P: 35,2g	13/jun Ensalada pasta NG-NH (GS) Fogonero a la plancha (04/PL) con papas sancochadas (GS) y mojo verde (14) Fruta E: 374,4Kc G: 11,8/1,3g H: 36,7/14,9g P: 24,7g
16/jun Crema cuatro estaciones (GS) Croquetas de pescado NG-NL-NH (04/FR) y ensalada con atún (04) Fruta E: 499,9Kc G: 20,1/0,3g H: 44,3/19,1g P: 26,8g	17/jun Rehogado de garbanzos (GS) Estofado de pollo con zanahorias (GS) Fruta E: 548,4Kc G: 29,2/4,3g H: 58,0/21,5g P: 16,3g	18/jun Potaje de verduras y judías (GS) Fogonero a la plancha (04/PL) con papas sancochadas (GS) y lactoalioli (02) Fruta E: 460,8Kc G: 15,4/1,1g H: 52,2/18,1g P: 25,4g	19/jun Crema de berros (GS) Tortilla española (03/HR) y tomates aliñados Fruta E: 383,3Kc G: 12,9/1,6g H: 55,0/22,1g P: 8,0g	20/jun Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Pizza con atún y queso NG (02-04/HR) Helado (02/1) ¡Feliz Verano!



– 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 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 Comedor

Menú del Comedor | C24-25 | Junio

No Leche

02

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
02/jun Crema de zanahorias (GS) Albóndigas (pollo, cerdo, ternera) con verduras y papas (09-14/GS) Fruta E: 479,6Kc G: 14,8/3,3g H: 61,4/23,7g P: 23,4g	03/jun Lentejas estofadas (Tr 01/GS) Churros de fogonero NG-NL-NH (04/FR) y enslada NL Fruta E: 629,3Kc G: 26,5/5,6g H: 63,0/18,6g P: 37,3g	04/jun Crema de puerros (GS) Arroz amarillo con pollo y verduras (GS) Lácteo (09) E: 556,6Kc G: 21,8/4,4g H: 60,5/19,3g P: 22,9g	05/jun Potaje de verduras y col (GS) Pasta (01 Tr 09-11/GS) con salsa de tomate y huevo duro (03/GS) Fruta E: 715,8Kc G: 19,5/1,8g H: 109,5/27,9g P: 7,7g	06/jun Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Fogonero salsa verde (04/HR) con papas sancochadas (GS) Fruta E: 394,7Kc G: 10,4/1,3g H: 47,4/15,9g P: 26,8g
09/jun Potaje de verduras (GS) Pavo al ajillo (14/HR) con arroz blanco (GS) Fruta E: 619,3Kc G: 33,6/5,2g H: 52,9/17,6g P: 24,6g	10/jun Crema de guisantes (GS) Pasta integral (01 Tr 09-11/GS) con tomate y atún (04/GS) Fruta E: 557,8Kc G: 12,1/0,8g H: 90,8/18,3g P: 12,3g	11/jun Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Tacos de fogonero (01-04 Tr 09-11/FR) y ensalada con aguacate Fruta E: 416,7Kc G: 23,6/2,6g H: 50,1/17,4g P: 14,9g	12/jun Crema provenzal (GS) Ropa vieja (pollo y ternera) (HR) Lácteo (09) E: 616,5Kc G: 24,0/4,7g H: 60,7/22,6g P: 34,7g	13/jun Ensalada de pasta (01-03-04 Tr 09-11) Fogonero a la plancha (04/PL) con papas sancochadas (GS) y mojo verde (14) Fruta E: 463,2Kc G: 13,9/1,0g H: 48,4/18,6g P: 30,1g
16/jun Crema cuatro estaciones (GS) Croquetas de pescado NG-NL-NH (04/FR) y ensalada con atún (04) Fruta E: 499,9Kc G: 20,1/0,3g H: 44,3/19,1g P: 26,8g	17/jun Rehogado de garbanzos (GS) Estofado de pollo con zanahorias (GS) Fruta E: 548,4Kc G: 29,2/4,3g H: 58,0/21,5g P: 16,3g	18/jun Potaje de verduras y judías (GS) Fogonero a la plancha (04/PL) con papas sancochadas (GS) Fruta E: 397,4Kc G: 8,6/0,4g H: 51,9/18,0g P: 25,3g	19/jun Crema de berros (GS) Tortilla española (03/HR) y tomates aliñados Fruta E: 383,3Kc G: 12,9/1,6g H: 55,0/22,1g P: 8,0g	20/jun Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Pizza con atún y NG-NL (04/HR) Postre de soja (09) ¡Feliz Verano!



– 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 Comedor

Menú del Comedor | C24-25 | Junio

No Leche, Huevo, Frutos Secos

02-03-07-08

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
02/jun Crema de zanahorias (GS) Albóndigas (pollo, cerdo, ternera) con verduras y papas (09-14/GS) Fruta E: 479,6Kc G: 14,8/3,3g H: 61,4/23,7g P: 23,4g	03/jun Lentejas estofadas (Tr 01/GS) Churros de fogonero NG-NL-NH (04/FR) y enslada NL Fruta E: 629,3Kc G: 26,5/5,6g H: 63,0/18,6g P: 37,3g	04/jun Crema de puerros (GS) Arroz amarillo con pollo y verduras (GS) Postre de soja (09) E: 556,6Kc G: 21,8/4,4g H: 60,5/19,3g P: 22,9g	05/jun Potaje de verduras y col (GS) Pasta (01 Tr 09-11/GS) con tomate y soja (09/GS) Fruta E: 715,8Kc G: 19,5/1,8g H: 109,5/27,9g P: 7,7g	06/jun Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Fogonero salsa verde (04/HR) con papas sancochadas (GS) Fruta E: 394,7Kc G: 10,4/1,3g H: 47,4/15,9g P: 26,8g
09/jun Potaje de verduras (GS) Pavo al ajillo (14/HR) con arroz blanco (GS) Fruta E: 619,3Kc G: 33,6/5,2g H: 52,9/17,6g P: 24,6g	10/jun Crema de guisantes (GS) Pasta integral (01 Tr 09-11/GS) con tomate y atún (04/GS) Fruta E: 557,8Kc G: 12,1/0,8g H: 90,8/18,3g P: 12,3g	11/jun Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Tacos de fogonero (01-04 Tr 09-11/FR) y ensalada con aguacate Fruta E: 416,7Kc G: 23,6/2,6g H: 50,1/17,4g P: 14,9g	12/jun Crema provenzal (GS) Ropa vieja (pollo y ternera) (HR) Postre de soja (09) E: 616,5Kc G: 24,0/4,7g H: 60,7/22,6g P: 34,7g	13/jun Ensalada de pasta (01-03-04 Tr 09-11) Fogonero a la plancha (04/PL) con papas sancochadas (GS) y mojo verde (14) Fruta E: 463,2Kc G: 13,9/1,0g H: 48,4/18,6g P: 30,1g
16/jun Crema cuatro estaciones (GS) Croquetas de pescado NG-NL-NH (04/FR) y ensalada con atún (04) Fruta E: 499,9Kc G: 20,1/0,3g H: 44,3/19,1g P: 26,8g	17/jun Rehogado de garbanzos (GS) Estofado de pollo con zanahorias (GS) Fruta E: 548,4Kc G: 29,2/4,3g H: 58,0/21,5g P: 16,3g	18/jun Potaje de verduras y judías (GS) Fogonero a la plancha (04/PL) con papas sancochadas (GS) Fruta E: 397,4Kc G: 8,6/0,4g H: 51,9/18,0g P: 25,3g	19/jun Crema de berros (GS) Tortilla española (03/HR) y tomates aliñados Fruta E: 383,3Kc G: 12,9/1,6g H: 55,0/22,1g P: 8,0g	20/jun Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Pizza con atún y NG-NL (04/HR) Postre de soja (09) ¡Feliz Verano!



— 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

Pasta-Arroz

entonces cena

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 Comedor

Menú del Comedor | C24-25 | Junio

No Huevo, Frutos Secos

03-07-08

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
02/jun Crema de zanahorias (GS) Albóndigas (pollo, cerdo, ternera) con verduras y papas (09-14/GS) Fruta E: 479,6Kc G: 14,8/3,3g H: 61,4/23,7g P: 23,4g	03/jun Lentejas estofadas (Tr 01/GS) Churros de fogonero NG-NL-NH (04/FR) y ensalada al estilo griego (02) y lactoalioli (02) Fruta E: 760,6Kc G: 40,5/7,2g H: 63,9/19,2g P: 37,5g	04/jun Crema de puerros (GS) Arroz amarillo con pollo y verduras (GS) Lácteo ST (02) E: 542,8Kc G: 21,5/5,4g H: 57,1/19,4g P: 23,4g	05/jun Potaje de verduras y col (GS) Pasta (01 Tr 09-11/GS) con tomate y soja (09/GS) Fruta E: 715,8Kc G: 19,5/1,8g H: 109,5/27,9g P: 7,7g	06/jun Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Fogonero salsa verde (04/HR) con papas sancochadas (GS) Fruta E: 394,7Kc G: 10,4/1,3g H: 47,4/15,9g P: 26,8g
09/jun Potaje de verduras (GS) Pavo al ajillo (14/HR) con arroz blanco (GS) Fruta E: 619,3Kc G: 33,6/5,2g H: 52,9/17,6g P: 24,6g	10/jun Crema de guisantes (GS) Pasta integral (01 Tr 09-11/GS) con tomate y atún (04/GS) Fruta E: 557,8Kc G: 12,1/0,8g H: 90,8/18,3g P: 12,3g	11/jun Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Tacos de fogonero (01-04 Tr 09-11/FR) y ensalada con aguacate Fruta E: 416,7Kc G: 23,6/2,6g H: 50,1/17,4g P: 14,9g	12/jun Crema provenzal (GS) Ropa vieja (pollo y ternera) (HR) Lácteo ST (02) E: 602,7Kc G: 23,8/5,7g H: 57,3/22,7g P: 35,2g	13/jun Ensalada de pasta (01-03-04 Tr 09-11) Fogonero a la plancha (04/PL) con papas sancochadas (GS) y mojo verde (14) Fruta E: 463,2Kc G: 13,9/1,0g H: 48,4/18,6g P: 30,1g
16/jun Crema cuatro estaciones (GS) Croquetas de pescado NG-NL-NH (04/FR) y ensalada con atún (04) Fruta E: 499,9Kc G: 20,1/0,3g H: 44,3/19,1g P: 26,8g	17/jun Rehogado de garbanzos (GS) Estofado de pollo con zanahorias (GS) Fruta E: 548,4Kc G: 29,2/4,3g H: 58,0/21,5g P: 16,3g	18/jun Potaje de verduras y judías (GS) Fogonero a la plancha (04/PL) con papas sancochadas (GS) y lactoalioli (02) Fruta E: 460,8Kc G: 15,4/1,1g H: 52,2/18,1g P: 25,4g	19/jun Crema de berros (GS) Tortilla de legumbres NH (HR) y tomates aliñados Fruta E: 389,6Kc G: 7,0/0,0g H: 48,1/20,6g P: 20,5g	20/jun Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Pizza con atún y queso NG (02-04/HR) Helado (02/1) ¡Feliz Verano!



– 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 Comedor

Menú del Comedor | C24-25 | Junio

No Pescado

04

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
02/jun Crema de zanahorias (GS) Albóndigas (pollo, cerdo, ternera) con verduras y papas (09-14/GS) Fruta E: 479,6Kc G: 14,8/3,3g H: 61,4/23,7g P: 23,4g	03/jun Lentejas estofadas (Tr 01/GS) Churros de cerdo (01 Tr 09-11/FR) y ensalada al estilo griego (02) y lactoalioli (02) Fruta E: 760,6Kc G: 40,5/7,2g H: 63,9/19,2g P: 37,5g	04/jun Crema de puerros (GS) Arroz amarillo con pollo y verduras (GS) Lácteo (02 Tr 03-07-09) E: 542,8Kc G: 21,5/5,4g H: 57,1/19,4g P: 23,4g	05/jun Potaje de verduras y col (GS) Pasta (01 Tr 09-11/GS) con salsa de tomate y huevo duro (03/GS) y queso rallado (02 Tr 03) Fruta E: 770,2Kc G: 21,9/3,5g H: 114,1/28,0g P: 11,3g	06/jun Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Pechuga en salsa verde (HR) con papas sancochadas (GS) Fruta E: 394,7Kc G: 10,4/1,3g H: 47,4/15,9g P: 26,8g
09/jun Potaje de verduras (GS) Pavo al ajillo (14/HR) con arroz blanco (GS) Fruta E: 619,3Kc G: 33,6/5,2g H: 52,9/17,6g P: 24,6g	10/jun Crema de guisantes (GS) Pasta integral (01 Tr 09-11/GS) con tomate y jamón (09/GS) y queso rallado (02 Tr 03) Fruta E: 557,8Kc G: 12,1/0,8g H: 90,8/18,3g P: 12,3g	11/jun Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Tacos de pollo (01 Tr 09-11/FR) y ensalada con aguacate Fruta E: 1065,4Kc G: 19,1/1,5g H: 77,0/16,3g P: 76,7g	12/jun Crema provenzal (GS) Ropa vieja (pollo y ternera) (HR) Lácteo (02 Tr 03-07-09) E: 602,7Kc G: 23,8/5,7g H: 57,3/22,7g P: 35,2g	13/jun Ensalada pasta NG-NH (GS) Pechuga a la plancha (HR) con papas sancochadas (GS) y mojo verde (14) Fruta E: 561,4Kc G: 34,1/6,2g H: 36,6/14,9g P: 23,0g
16/jun Crema cuatro estaciones (GS) Croquetas de pollo (FR) y ensalada NP Fruta E: 499,9Kc G: 20,1/0,3g H: 44,3/19,1g P: 26,8g	17/jun Rehogado de garbanzos (GS) Estofado de pollo con zanahorias (GS) Fruta E: 548,4Kc G: 29,2/4,3g H: 58,0/21,5g P: 16,3g	18/jun Potaje de verduras y judías (GS) Cinta de cerdo (HR) con papas sancochadas (GS) y lactoalioli (02) Fruta E: 469,5Kc G: 18,1/3,4g H: 55,2/18,6g P: 7,6g	19/jun Crema de berros (GS) Tortilla de legumbres NH (HR) y tomates aliñados Fruta E: 389,6Kc G: 7,0/0,0g H: 48,1/20,6g P: 20,5g	20/jun Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Pizza de jamón y queso (01-02 Tr 11/HR) Helado (02/1) ¡Feliz Verano!



– 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 Comedor

Menú del Comedor | C24-25 | Junio

No Marisco, Crustáceos

05-06

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
02/jun Crema de zanahorias (GS) Albóndigas (pollo, cerdo, ternera) con verduras y papas (09-14/GS) Fruta E: 479,6Kc G: 14,8/3,3g H: 61,4/23,7g P: 23,4g	03/jun Lentejas estofadas (Tr 01/GS) Churros de fogonero NG-NL-NH (04/FR) y ensalada al estilo griego (02) y lactoalioli (02) Fruta E: 760,6Kc G: 40,5/7,2g H: 63,9/19,2g P: 37,5g	04/jun Crema de puerros (GS) Arroz amarillo con pollo y verduras (GS) Lácteo (02 Tr 03-07-09) E: 542,8Kc G: 21,5/5,4g H: 57,1/19,4g P: 23,4g	05/jun Potaje de verduras y col (GS) Pasta (01 Tr 09-11/GS) con salsa de tomate y huevo duro (03/GS) y queso rallado (02 Tr 03) Fruta E: 770,2Kc G: 21,9/3,5g H: 114,1/28,0g P: 11,3g	06/jun Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Fogonero salsa verde (04/HR) con papas sancochadas (GS) Fruta E: 394,7Kc G: 10,4/1,3g H: 47,4/15,9g P: 26,8g
09/jun Potaje de verduras (GS) Pavo al ajillo (14/HR) con arroz blanco (GS) Fruta E: 619,3Kc G: 33,6/5,2g H: 52,9/17,6g P: 24,6g	10/jun Crema de guisantes (GS) Pasta integral (01 Tr 09-11/GS) con tomate y atún (04/GS) y queso rallado (02 Tr 03) Fruta E: 557,8Kc G: 12,1/0,8g H: 90,8/18,3g P: 12,3g	11/jun Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Tacos de fogonero (01-04 Tr 09-11/FR) y ensalada con aguacate Fruta E: 416,7Kc G: 23,6/2,6g H: 50,1/17,4g P: 14,9g	12/jun Crema provenzal (GS) Ropa vieja (pollo y ternera) (HR) Lácteo (02 Tr 03-07-09) E: 602,7Kc G: 23,8/5,7g H: 57,3/22,7g P: 35,2g	13/jun Ensalada de pasta (01-03-04 Tr 09-11) Fogonero a la plancha (04/PL) con papas sancochadas (GS) y mojo verde (14) Fruta E: 463,2Kc G: 13,9/1,0g H: 48,4/18,6g P: 30,1g
16/jun Crema cuatro estaciones (GS) Croquetas de pescado NG-NL-NH (04/FR) y ensalada con atún (04) Fruta E: 499,9Kc G: 20,1/0,3g H: 44,3/19,1g P: 26,8g	17/jun Rehogado de garbanzos (GS) Estofado de pollo con zanahorias (GS) Fruta E: 548,4Kc G: 29,2/4,3g H: 58,0/21,5g P: 16,3g	18/jun Potaje de verduras y judías (GS) Fogonero a la plancha (04/PL) con papas sancochadas (GS) y lactoalioli (02) Fruta E: 460,8Kc G: 15,4/1,1g H: 52,2/18,1g P: 25,4g	19/jun Crema de berros (GS) Tortilla española (03/HR) y tomates aliñados Fruta E: 383,3Kc G: 12,9/1,6g H: 55,0/22,1g P: 8,0g	20/jun Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Pizza de atún (01-02-04 Tr 09-11/HR) Helado (02/1) ¡Feliz Verano!



– 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

Pasta-Arroz

entonces cena

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 Comedor

Menú del Comedor | C24-25 | Junio

No Frutos Secos

07-08

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
02/jun Crema de zanahorias (GS) Albóndigas (pollo, cerdo, ternera) con verduras y papas (09-14/GS) Fruta E: 479,6Kc G: 14,8/3,3g H: 61,4/23,7g P: 23,4g	03/jun Lentejas estofadas (Tr 01/GS) Churros de fogonero NG-NL-NH (04/FR) y ensalada al estilo griego (02) y lactoalioli (02) Fruta E: 760,6Kc G: 40,5/7,2g H: 63,9/19,2g P: 37,5g	04/jun Crema de puerros (GS) Arroz amarillo con pollo y verduras (GS) Lácteo ST (02) E: 542,8Kc G: 21,5/5,4g H: 57,1/19,4g P: 23,4g	05/jun Potaje de verduras y col (GS) Pasta (01 Tr 09-11/GS) con salsa de tomate y huevo duro (03/GS) y queso rallado (02 Tr 03) Fruta E: 770,2Kc G: 21,9/3,5g H: 114,1/28,0g P: 11,3g	06/jun Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Fogonero salsa verde (04/HR) con papas sancochadas (GS) Fruta E: 394,7Kc G: 10,4/1,3g H: 47,4/15,9g P: 26,8g
09/jun Potaje de verduras (GS) Pavo al ajillo (14/HR) con arroz blanco (GS) Fruta E: 619,3Kc G: 33,6/5,2g H: 52,9/17,6g P: 24,6g	10/jun Crema de guisantes (GS) Pasta integral (01 Tr 09-11/GS) con tomate y atún (04/GS) y queso rallado (02 Tr 03) Fruta E: 557,8Kc G: 12,1/0,8g H: 90,8/18,3g P: 12,3g	11/jun Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Tacos de fogonero (01-04 Tr 09-11/FR) y ensalada con aguacate Fruta E: 416,7Kc G: 23,6/2,6g H: 50,1/17,4g P: 14,9g	12/jun Crema provenzal (GS) Ropa vieja (pollo y ternera) (HR) Lácteo ST (02) E: 602,7Kc G: 23,8/5,7g H: 57,3/22,7g P: 35,2g	13/jun Ensalada de pasta (01-03-04 Tr 09-11) Fogonero a la plancha (04/PL) con papas sancochadas (GS) y mojo verde (14) Fruta E: 463,2Kc G: 13,9/1,0g H: 48,4/18,6g P: 30,1g
16/jun Crema cuatro estaciones (GS) Croquetas de pescado NG-NL-NH (04/FR) y ensalada con atún (04) Fruta E: 499,9Kc G: 20,1/0,3g H: 44,3/19,1g P: 26,8g	17/jun Rehogado de garbanzos (GS) Estofado de pollo con zanahorias (GS) Fruta E: 548,4Kc G: 29,2/4,3g H: 58,0/21,5g P: 16,3g	18/jun Potaje de verduras y judías (GS) Fogonero a la plancha (04/PL) con papas sancochadas (GS) y lactoalioli (02) Fruta E: 460,8Kc G: 15,4/1,1g H: 52,2/18,1g P: 25,4g	19/jun Crema de berros (GS) Tortilla española (03/HR) y tomates aliñados Fruta E: 383,3Kc G: 12,9/1,6g H: 55,0/22,1g P: 8,0g	20/jun Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Pizza de atún (01-02-04 Tr 09-11/HR) Helado (02/1) ¡Feliz Verano!



– 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 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 Comedor

Menú del Comedor | C24-25 | Junio

No Frutos Secos, Sésamo

07-08-13

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
02/jun Crema de zanahorias (GS) Albóndigas (pollo, cerdo, ternera) con verduras y papas (09-14/GS) Fruta E: 479,6Kc G: 14,8/3,3g H: 61,4/23,7g P: 23,4g	03/jun Lentejas estofadas (Tr 01/GS) Churros de fogonero NG-NL-NH (04/FR) y ensalada al estilo griego (02) y lactoalioli (02) Fruta E: 760,6Kc G: 40,5/7,2g H: 63,9/19,2g P: 37,5g	04/jun Crema de puerros (GS) Arroz amarillo con pollo y verduras (GS) Lácteo ST (02) E: 542,8Kc G: 21,5/5,4g H: 57,1/19,4g P: 23,4g	05/jun Potaje de verduras y col (GS) Pasta (01 Tr 09-11/GS) con salsa de tomate y huevo duro (03/GS) y queso rallado (02 Tr 03) Fruta E: 770,2Kc G: 21,9/3,5g H: 114,1/28,0g P: 11,3g	06/jun Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Fogonero salsa verde (04/HR) con papas sancochadas (GS) Fruta E: 394,7Kc G: 10,4/1,3g H: 47,4/15,9g P: 26,8g
09/jun Potaje de verduras (GS) Pavo al ajillo (14/HR) con arroz blanco (GS) Fruta E: 619,3Kc G: 33,6/5,2g H: 52,9/17,6g P: 24,6g	10/jun Crema de guisantes (GS) Pasta integral (01 Tr 09-11/GS) con tomate y atún (04/GS) y queso rallado (02 Tr 03) Fruta E: 557,8Kc G: 12,1/0,8g H: 90,8/18,3g P: 12,3g	11/jun Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Tacos de fogonero (01-04 Tr 09-11/FR) y ensalada con aguacate Fruta E: 416,7Kc G: 23,6/2,6g H: 50,1/17,4g P: 14,9g	12/jun Crema provenzal (GS) Ropa vieja (pollo y ternera) (HR) Lácteo ST (02) E: 602,7Kc G: 23,8/5,7g H: 57,3/22,7g P: 35,2g	13/jun Ensalada de pasta (01-03-04 Tr 09-11) Fogonero a la plancha (04/PL) con papas sancochadas (GS) y mojo verde (14) Fruta E: 463,2Kc G: 13,9/1,0g H: 48,4/18,6g P: 30,1g
16/jun Crema cuatro estaciones (GS) Croquetas de pescado NG-NL-NH (04/FR) y ensalada con atún (04) Fruta E: 499,9Kc G: 20,1/0,3g H: 44,3/19,1g P: 26,8g	17/jun Rehogado de garbanzos (GS) Estofado de pollo con zanahorias (GS) Fruta E: 548,4Kc G: 29,2/4,3g H: 58,0/21,5g P: 16,3g	18/jun Potaje de verduras y judías (GS) Fogonero a la plancha (04/PL) con papas sancochadas (GS) y lactoalioli (02) Fruta E: 460,8Kc G: 15,4/1,1g H: 52,2/18,1g P: 25,4g	19/jun Crema de berros (GS) Tortilla española (03/HR) y tomates aliñados Fruta E: 383,3Kc G: 12,9/1,6g H: 55,0/22,1g P: 8,0g	20/jun Sopa de pollo (01-10 Tr 09-11/GS) Pizza de atún (01-02-04 Tr 09-11/HR) Helado (02/1) ¡Feliz Verano!



– 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

Pasta-Arroz

entonces cena

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 Comedor

Menú del Comedor | C24-25 | Junio

Pisciovolactovegetariano

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
02/jun Crema de zanahorias (GS) Albóndigas (pollo, cerdo, ternera) con verduras y papas (09-14/GS) Fruta E: 479,6Kc G: 14,8/3,3g H: 61,4/23,7g P: 23,4g	03/jun Lentejas estofadas (Tr 01/GS) Churros de tofu (01-09 Tr 11/FR) y ensalada al estilo griego (02) y lactoalioli (02) Fruta E: 760,6Kc G: 40,5/7,2g H: 63,9/19,2g P: 37,5g	04/jun Crema de puerros (GS) Arroz amarillo con verduras (GS) Lácteo (02 Tr 03-07-09) E: 542,8Kc G: 21,5/5,4g H: 57,1/19,4g P: 23,4g	05/jun Potaje de verduras y col (GS) Pasta (01 Tr 09-11/GS) con tomate y soja (09/GS) y queso rallado (02 Tr 03) Fruta E: 770,2Kc G: 21,9/3,5g H: 114,1/28,0g P: 11,3g	06/jun Sopa de fideos VGN (01-10 Tr 09-11/GS) Fogonero salsa verde (04/HR) con papas sancochadas (GS) Fruta E: 394,7Kc G: 10,4/1,3g H: 47,4/15,9g P: 26,8g
09/jun Potaje de verduras (GS) Tofu al ajillo (14/HR) con arroz blanco (GS) Fruta E: 619,3Kc G: 33,6/5,2g H: 52,9/17,6g P: 24,6g	10/jun Crema de guisantes (GS) Pasta integral (01 Tr 09-11/GS) con tomate y atún (04/GS) y queso rallado (02 Tr 03) Fruta E: 557,8Kc G: 12,1/0,8g H: 90,8/18,3g P: 12,3g	11/jun Sopa de fideos VGN (01-10 Tr 09-11/GS) Tacos de fogonero (01-04 Tr 09-11/FR) y ensalada con aguacate Fruta E: 416,7Kc G: 23,6/2,6g H: 50,1/17,4g P: 14,9g	12/jun Crema provenzal (GS) Ropa vieja de legumbres (GS) Lácteo (02 Tr 03-07-09) E: 602,7Kc G: 23,8/5,7g H: 57,3/22,7g P: 35,2g	13/jun Ensalada pasta NG-NH (GS) Fogonero a la plancha (04/PL) con papas sancochadas (GS) y mojo verde (14) Fruta E: 374,4Kc G: 11,8/1,3g H: 36,7/14,9g P: 24,7g
16/jun Crema cuatro estaciones (GS) Croquetas de pescado NG-NL-NH (04/FR) y ensalada con atún (04) Fruta E: 499,9Kc G: 20,1/0,3g H: 44,3/19,1g P: 26,8g	17/jun Rehogado de garbanzos (GS) Estofado de verduras y zanahorias (GS) Fruta E: 548,4Kc G: 29,2/4,3g H: 58,0/21,5g P: 16,3g	18/jun Potaje de verduras y judías (GS) Fogonero a la plancha (04/PL) con papas sancochadas (GS) y lactoalioli (02) Fruta E: 460,8Kc G: 15,4/1,1g H: 52,2/18,1g P: 25,4g	19/jun Crema de berros (GS) Tortilla española (03/HR) y tomates aliñados Fruta E: 383,3Kc G: 12,9/1,6g H: 55,0/22,1g P: 8,0g	20/jun Sopa de fideos VGN (01-10 Tr 09-11/GS) Pizza de atún (01-02-04 Tr 09-11/HR) Helado (02/1) ¡Feliz Verano!



— 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 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 Comedor

Menú del Comedor | C24-25 | Junio

Especial Restrictiva

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
02/jun Tomate, pepino,lechuga, zanahoria Pollo horno/plancha (HR) y arroz blanco (GS) Fruta E: 1228,4Kc G: 69,9/10,0g H: 53,5/12,7g P: 71,5g	03/jun Tomate, pepino,lechuga, zanahoria Fogonero horno/plancha (04/HR) y papas sancochadas (GS) Fruta E: 633,9Kc G: 16,6/0,1g H: 42,1/12,9g P: 52,9g	04/jun Tomate, pepino,lechuga, zanahoria Tortilla francesa (03/HR) y arroz blanco (GS) Fruta E: 822,1Kc G: 39,3/6,0g H: 44,6/13,5g P: 48,2g	05/jun Tomate, pepino,lechuga, zanahoria Pasta NG (GS) con huevo duro (03/HR) Fruta E: 970,6Kc G: 94,2/3,5g H: 48,1/13,2g P: 43,1g	06/jun Tomate, pepino,lechuga, zanahoria Fogonero horno/plancha (04/HR) y con papas sancochadas (GS) Fruta E: 639,2Kc G: 15,2/0,1g H: 49,5/13,2g P: 49,6g
09/jun Tomate, pepino,lechuga, zanahoria Pavo horno/plancha (HR) con arroz blanco (GS) Fruta E: 879,8Kc G: 40,3/5,0g H: 53,5/12,7g P: 50,9g	10/jun Tomate, pepino,lechuga, zanahoria Pasta NG (01 Tr 09-11/GS) con huevo duro (03/HR) Fruta E: 804,1Kc G: 18,1/0,5g H: 92,3/15,3g P: 36,9g	11/jun Tomate, pepino,lechuga, zanahoria Fogonero horno/plancha (04/HR) y papas sancochadas (GS) Fruta E: 633,9Kc G: 16,6/0,1g H: 42,1/12,9g P: 52,9g	12/jun Tomate, pepino,lechuga, zanahoria Pollo horno/plancha (HR) con arroz blanco (GS) Fruta E: 810,1Kc G: 34,4/4,0g H: 53,5/12,7g P: 46,8g	13/jun Tomate, pepino,lechuga, zanahoria Fogonero horno/plancha (04/PL) con papas sancochadas (GS) Fruta E: 633,9Kc G: 16,6/0,1g H: 42,1/12,9g P: 52,9g
16/jun Tomate, pepino,lechuga, zanahoria Fogonero horno/plancha (04/PL) y arroz blanco (GS) Fruta E: 806,2Kc G: 24,4/0,3g H: 44,3/12,6g P: 74,4g	17/jun Tomate, pepino,lechuga, zanahoria Pollo horno/plancha (HR) y papas sancochadas (GS) Fruta E: 858,5Kc G: 39,0/5,0g H: 49,4/13,2g P: 52,4g	18/jun Tomate, pepino,lechuga, zanahoria Fogonero horno/plancha (04/PL) con papas sancochadas (GS) Fruta E: 639,2Kc G: 15,2/0,1g H: 49,5/13,2g P: 49,6g	19/jun Tomate, pepino,lechuga, zanahoria Tortilla francesa (03/HR) y arroz blanco (GS) Fruta E: 686,2Kc G: 22,6/2,4g H: 57,5/13,1g P: 37,8g	20/jun Tomate, pepino,lechuga, zanahoria Pollo horno/plancha (HR) y papas sancochadas (GS) Fruta  ¡Feliz Verano!



– 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 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



