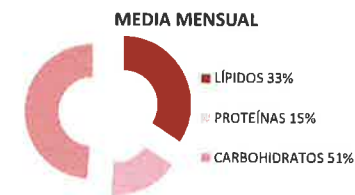




	LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 01	JUEVES 02	VIERNES 03	
PRIMER PLATO			DÍA FESTIVO	Coditos gratinados	Patatas c/verduras	
SEGUNDO PLATO				Merluza rebozada con zanahoria y maíz	Cinta de sajonia con ensalada	
GUARNICIÓN				Postre lácteo	Fruta de temporada	
POSTRE PAN				Pan blanco	Pan blanco	
Energía (kcal)				750,90	549,67	650,28
Lípidos (g)				25,63	28,02	26,83
Proteínas (g)				30,15	23,78	26,96
Carbohidratos (g)				104,84	71,15	87,99
	LUNES 06	MARTES 07	MIÉRCOLES 08	JUEVES 09	VIERNES 10	
PRIMER PLATO	Espaguetis c/tomate	Judías pintas				
SEGUNDO PLATO	Cordon bleu de pavo con ensalada	Merluza con tomate y patatas panaderas				
GUARNICIÓN						
POSTRE PAN	Postre lácteo Pan blanco	Fruta de temporada Pan blanco				
Energía (kcal)	766,59	693,34				729,97
Lípidos (g)	30,79	22,14				26,47
Proteínas (g)	38,13	28,79				33,46
Carbohidratos (g)	89,12	93,66				91,39
	LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17	
PRIMER PLATO	Lentejas c/chorizo	Arroz con pollo	Fideuá marinera	Judías verdes c/jamón	Crema de verduras	
SEGUNDO PLATO	Cinta de lomo a la plancha c/maíz	Merluza andaluza con ensalada	Tortilla de jamón con juliana de lechuga	Escalope de pollo con ensalada	Hamburguesa completa	
GUARNICIÓN			Fruta de temporada	Postre lácteo	Fruta de temporada	
POSTRE PAN	Postre lácteo Pan blanco	Fruta de temporada Pan blanco	Fruta de temporada Pan blanco	Pan blanco	Pan blanco	
Energía (kcal)	629,46	713,33	604,69	742,29	788,37	695,63
Lípidos (g)	25,36	20,02	34,56	29,87	28,90	27,74
Proteínas (g)	36,77	32,69	31,04	26,89	32,86	32,05
Carbohidratos (g)	82,88	101,02	43,17	96,13	103,05	85,25
	LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24	
PRIMER PLATO	Arroz con magro	Crema de calabaza	Patatas guisadas	Garbanzos estofados	Ensalada de pasta	
SEGUNDO PLATO	Calamares rebozados con ensalada	Pollo asado con aros de cebolla	Magro al curry con champis	Ragout de ternera c/patatas y verduras	Huevos fritos con tomate frito	
GUARNICIÓN			Fruta de temporada	Postre lácteo	Fruta de temporada	
POSTRE PAN	Postre lácteo Pan blanco	Fruta de temporada Pan blanco	Fruta de temporada Pan blanco	Pan blanco	Pan blanco	
Energía (kcal)	774,72	702,94	495,87	741,41	715,37	686,06
Lípidos (g)	25,03	34,92	16,64	25,95	26,22	25,75
Proteínas (g)	30,52	24,55	24,79	34,48	29,95	28,86
Carbohidratos (g)	107,38	73,03	61,69	91,71	94,32	85,63
	LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 31	
PRIMER PLATO	Macarrones carbonara	Judías blancas	Crema de puerros	Arroz marinero	Lentejas guisadas	
SEGUNDO PLATO	Varitas de merluza con ensalada	Pollo a la cazadora con champiñones	Merluza al perejil c/verduras y patatas	Tortilla de queso con ensalada	Filetes rusos con tomate aliñado	
GUARNICIÓN			Fruta de temporada	Postre lácteo	Fruta de temporada	
POSTRE PAN	Postre lácteo Pan blanco	Fruta de temporada Pan blanco	Fruta de temporada Pan blanco	Pan blanco	Pan blanco	
Energía (kcal)	829,82	661,94	701,47	780,06	754,71	745,60
Lípidos (g)	37,53	20,27	23,06	31,67	36,62	29,83
Proteínas (g)	31,46	39,19	34,03	26,87	27,71	31,85
Carbohidratos (g)	96,49	80,37	90,19	97,84	79,20	88,82

CONSEJO DE MAYO

Realiza al menos 30 minutos de actividad física al día



- Los menús los elabora el Dto. de nutrición de Gastronomía Madrileña con la supervisión del colegio.
- Se siguen las recomendaciones de la FEN, OMS, estrategia NAOS, Plan 2020
- Los menús están sujetos a posibles cambios debidos a las variaciones de las materias primas en mercado.
- Se emplea aceite de oliva y girasol
- Postre lácteo de NESTLÉ
- La comida va acompañada de agua.
- A disposición de los usuarios tenemos las fichas técnicas de los platos con la relación de alérgenos
- Las raciones están calculadas para la edad media de todos los comensales
- Valores de referencia: lípidos 25-35%, proteínas 12-15%, carbohidratos 50-60%

• **Nutricionista:** Gloria Espino
• Nº asociada: 3075

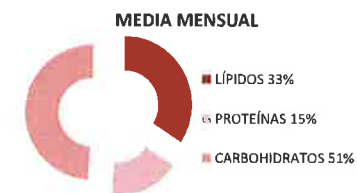




	LUNES 29	MARTES 30	MIERCOLES 01	JUEVES 02	VIERNES 03	
PRIMER PLATO			DÍA FESTIVO	Espaguetis gratinados	Patatas c/verduras	
SEGUNDO PLATO				Merluza andaluza con zanahoria y maíz	Cinta de sajonia con ensalada	
GUARNICIÓN				Postre lácteo	Fruta de temporada	
POSTRE PAN				Pan sin gluten	Pan sin gluten	
Energía (kcal)				750,90	549,67	650,28
Lípidos (g)				25,63	28,07	26,83
Proteínas (g)				30,15	23,78	26,96
Carbohidratos (g)				104,84	71,15	87,99
	LUNES 06	MARTES 07	MIERCOLES 08	JUEVES 09	VIERNES 10	
PRIMER PLATO	Macarrones c/tomate	Judías pintas				
SEGUNDO PLATO	Jamón a la plancha con ensalada	Merluza con tomate y patatas panaderas				
GUARNICIÓN						
POSTRE PAN	Postre lácteo Pan sin gluten	Fruta de temporada Pan sin gluten				
Energía (kcal)	766,59	693,34				729,97
Lípidos (g)	30,79	22,14				26,47
Proteínas (g)	38,13	28,79				33,46
Carbohidratos (g)	89,12	93,66				91,39
	LUNES 13	MARTES 14	MIERCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17	
PRIMER PLATO	Lentejas c/chorizo	Arroz con pollo	Fideos marinera	Judías verdes c/jamón	Crema de verduras	
SEGUNDO PLATO	Cinta de lomo a la plancha c/malz	Merluza frita con ensalada	Tortilla de jamón con juliana de lechuga	Filete de pollo con ensalada	Burguer meat con patatas fritas	
GUARNICIÓN						
POSTRE PAN	Postre lácteo Pan sin gluten	Fruta de temporada Pan sin gluten	Fruta de temporada Pan sin gluten	Postre lácteo Pan sin gluten	Fruta de temporada Pan sin gluten	
Energía (kcal)	629,46	713,33	604,69	742,29	788,37	695,63
Lípidos (g)	25,36	20,02	34,56	29,87	28,90	27,74
Proteínas (g)	36,77	32,69	31,04	26,89	32,86	32,05
Carbohidratos (g)	82,88	101,02	43,17	96,13	103,05	85,25
	LUNES 20	MARTES 21	MIERCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24	
PRIMER PLATO	Arroz con magro	Crema de calabaza	Patatas guisadas	Garbanzos estofados	Ensalada de pasta	
SEGUNDO PLATO	Calamares andaluza con ensalada	Pollo asado con ensalada	Lomo a la plancha con champis	Ragout de ternera c/patatas y verduras	Huevos fritos con tomate frito	
GUARNICIÓN						
POSTRE PAN	Postre lácteo Pan sin gluten	Fruta de temporada Pan sin gluten	Fruta de temporada Pan sin gluten	Postre lácteo Pan sin gluten	Fruta de temporada Pan sin gluten	
Energía (kcal)	774,72	702,94	495,87	741,41	715,37	686,06
Lípidos (g)	25,03	34,92	16,64	25,95	26,22	25,75
Proteínas (g)	30,52	24,55	24,79	34,48	29,95	28,86
Carbohidratos (g)	107,38	73,03	61,69	91,71	94,32	85,63
	LUNES 27	MARTES 28	MIERCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 31	
PRIMER PLATO	Espaguetis carbonara	Judías blancas	Crema de puerros	Arroz marinero	Lentejas guisadas	
SEGUNDO PLATO	Merluza andaluza con ensalada	Pollo a la cazadora con champiñones	Merluza al perejil c/verduras y patatas	Tortilla de queso con ensalada	Filetes rusos con tomate aliñado	
GUARNICIÓN						
POSTRE PAN	Postre lácteo Pan sin gluten	Fruta de temporada Pan sin gluten	Fruta de temporada Pan sin gluten	Postre lácteo Pan sin gluten	Fruta de temporada Pan sin gluten	
Energía (kcal)	829,82	661,94	701,47	780,06	754,71	745,60
Lípidos (g)	37,53	20,27	31,67	31,67	36,62	29,83
Proteínas (g)	31,46	39,19	34,03	26,87	27,71	31,85
Carbohidratos (g)	96,49	80,37	90,19	97,84	79,20	88,82

CONSEJO DE MAYO

Realiza al menos 30 minutos de actividad física al día



- Los menús los elabora el Dto. de nutrición de Gastronomía Madrileña con la supervisión del colegio.
- Se siguen las recomendaciones de la FEN, OMS, estrategia NAOS, Plan 2020
- Los menús están sujetos a posibles cambios debidos a las variaciones de las materias primas en mercado.
- Se emplea aceite de oliva y girasol
- Postre lácteo de NESTLÉ
- La comida va acompañada de agua.
- A disposición de los usuarios tenemos las fichas técnicas de los platos con la relación de alérgenos
- Las raciones están calculadas para la edad media de todos los comensales
- Valores de referencia: lípidos 25-35%, proteínas 12-15%, carbohidratos 50-60%

• **Nutricionista:** Gloria Espino
• Nº asociada: 3075





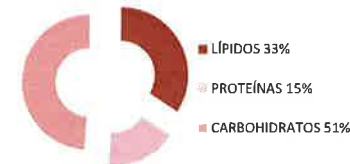
	LUNES 06	MARTES 07	MIERCOLES 08	JUEVES 09	VIERNES 10	
PRIMER PLATO	Espaguetis c/tomate	Judías pintas				
SEGUNDO PLATO	Jamón a la plancha con ensalada	Merluza con tomate y patatas panaderas				
GUARNICIÓN						
POSTRE	Fruta de temporada	Fruta de temporada				
PAN	Pan blanco	Pan blanco				
Energía (kcal)	766,59	693,34				729,97
Lípidos (g)	30,79	22,14				26,47
Proteínas (g)	38,13	28,79				33,46
Carbohidratos (g)	89,12	93,66				91,39
	LUNES 13	MARTES 14	MIERCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17	
PRIMER PLATO	Lentejas c/chorizo	Arroz con pollo	Fideuá marinera	Judías verdes c/jamón	Crema de verduras	
SEGUNDO PLATO	Cinta de lomo a la plancha c/malz	Merluza andaluza con ensalada	Tortilla de jamón con juliana de lechuga	Escalope de pollo con ensalada	Hamburguesa completa	
GUARNICIÓN						
POSTRE	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	
PAN	Pan blanco	Pan blanco	Pan blanco	Pan blanco	Pan blanco	
Energía (kcal)	629,46	713,33	604,69	742,29	788,37	695,63
Lípidos (g)	25,36	20,02	34,56	29,87	28,90	27,74
Proteínas (g)	36,77	32,69	31,04	26,89	32,86	32,05
Carbohidratos (g)	82,88	101,02	43,17	96,13	103,05	85,25
	LUNES 20	MARTES 21	MIERCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24	
PRIMER PLATO	Arroz con magro	Crema de calabaza	Patatas guisadas	Garbanzos estofados	Ensalada de pasta	
SEGUNDO PLATO	Calamares rebozados con ensalada	Pollo asado con ensalada	Lomo a la plancha con champis	Ragout de ternera c/patatas y verduras	Huevos fritos con tomate frito	
GUARNICIÓN						
POSTRE	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	
PAN	Pan blanco	Pan blanco	Pan blanco	Pan blanco	Pan blanco	
Energía (kcal)	774,72	702,94	495,87	741,41	715,37	686,06
Lípidos (g)	25,03	34,92	16,64	25,95	26,22	25,75
Proteínas (g)	30,52	24,55	24,79	34,48	29,95	28,86
Carbohidratos (g)	107,38	73,03	61,69	91,71	94,32	85,63
	LUNES 27	MARTES 28	MIERCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 31	
PRIMER PLATO	Macarrones c/tomate	Judías blancas	Crema de puerros	Arroz marinero	Lentejas guisadas	
SEGUNDO PLATO	Merluza andaluza con ensalada	Pollo a la cazadora con champiñones	Merluza al perejil c/verduras y patatas	Tortilla francesa con ensalada	Filetes rusos con tomate aliñado	
GUARNICIÓN						
POSTRE	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	
PAN	Pan blanco	Pan blanco	Pan blanco	Pan blanco	Pan blanco	
Energía (kcal)	829,82	661,94	701,47	780,06	754,71	745,60
Lípidos (g)	37,53	20,27	23,06	31,67	35,62	29,83
Proteínas (g)	31,46	39,19	34,03	26,87	27,71	31,85
Carbohidratos (g)	96,49	80,37	90,19	97,84	79,20	88,82

CONSEJO DE MAYO

Realiza al menos 30 minutos de actividad física al día



MEDIA MENSUAL



- Los menús los elabora el Dto. de nutrición de Gastronomía Madrileña con la supervisión del colegio.
- Se siguen las recomendaciones de la FEN, OMS, estrategia NAOS, Plan 2020
- Los menús están sujetos a posibles cambios debidos a las variaciones de las materias primas en mercado.
- Se emplea aceite de oliva y girasol
- Postre lácteo de NESTLÉ
- La comida va acompañada de agua.
- A disposición de los usuarios tenemos las fichas técnicas de los platos con la relación de alérgenos
- Las raciones están calculadas para la edad media de todos los comensales
- Valores de referencia: lípidos 25-35%, proteínas 12-15%, carbohidratos 50-60%

• Nutricionista: Gloria Espino
• Nº asociada: 3075





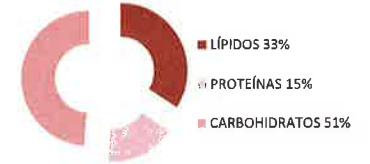
	LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 01	JUEVES 02	VIERNES 03	
PRIMER PLATO			DÍA FESTIVO	Coditos gratinados	Patatas c/verduras	
SEGUNDO PLATO				Merluza rebozada con zanahoria y maíz	Cinta de sajonia con ensalada	
GUARNICIÓN				Postre lácteo	Fruta de temporada	
POSTRE PAN						
Energía (kcal)				750,90	549,67	650,28
Lípidos (g)				25,63	28,02	26,83
Proteínas (g)				30,15	23,78	26,96
Carbohidratos(g)				104,84	71,15	87,99
	LUNES 06	MARTES 07	MIÉRCOLES 08	JUEVES 09	VIERNES 10	
PRIMER PLATO	Espaguetis c/tomate	Judías pintas				
SEGUNDO PLATO	Jamón a la plancha con ensalada	Merluza con tomate y patatas panaderas				
GUARNICIÓN	Postre lácteo	Fruta de temporada				
POSTRE PAN						
Energía (kcal)	766,59	693,34				729,97
Lípidos (g)	30,79	22,14				26,47
Proteínas (g)	38,13	28,79				33,46
Carbohidratos(g)	89,12	93,66				91,39
	LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17	
PRIMER PLATO	Lentejas c/chorizo	Arroz con pollo	Fideuá marinera	Judías verdes c/jamón	Crema de verduras	
SEGUNDO PLATO	Cinta de lomo a la plancha c/malz	Merluza andaluza con ensalada	Tortilla de jamón con juliana de lechuga	Escalope de pollo con ensalada	Burger meat con patatas fritas	
GUARNICIÓN						
POSTRE PAN	Postre lácteo	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Postre lácteo	Fruta de temporada	
Energía (kcal)	629,46	713,33	604,69	742,29	788,37	695,63
Lípidos (g)	25,36	20,02	34,56	29,87	28,90	27,74
Proteínas (g)	36,77	32,69	31,04	26,89	32,86	32,05
Carbohidratos(g)	82,88	101,02	43,17	96,13	103,05	85,25
	LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24	
PRIMER PLATO	Arroz con magro	Crema de calabaza	Patatas guisadas	Garbanzos estofados	Ensalada de pasta	
SEGUNDO PLATO	Calamares rebozados con ensalada	Pollo asado con aros de cebolla	Lomo a la plancha con champis	Ragout de ternera c/patatas y verduras	Huevos fritos con tomate frito	
GUARNICIÓN						
POSTRE PAN	Postre lácteo	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Postre lácteo	Fruta de temporada	
Energía (kcal)	774,72	702,94	495,87	741,41	715,37	686,06
Lípidos (g)	25,03	34,92	16,64	25,95	26,22	25,75
Proteínas (g)	30,52	24,55	24,79	34,48	29,95	28,86
Carbohidratos(g)	107,38	73,03	61,69	91,71	94,32	85,63
	LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 31	
PRIMER PLATO	Macarrones carbonara	Judías blancas	Crema de puerros	Arroz marinero	Lentejas guisadas	
SEGUNDO PLATO	Varitas de merluza con ensalada	Pollo a la cazadora con champiñones	Merluza al perejil c/verduras y patatas	Tortilla de queso con ensalada	Filetes rusos con tomate aliñado	
GUARNICIÓN						
POSTRE PAN	Postre lácteo	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Postre lácteo	Fruta de temporada	
Energía (kcal)	829,82	661,94	701,47	780,06	754,71	745,60
Lípidos (g)	37,53	20,27	23,06	31,67	36,62	29,83
Proteínas (g)	31,46	39,19	34,03	26,87	27,71	31,85
Carbohidratos(g)	96,49	80,37	90,19	97,84	79,20	88,82

CONSEJO DE MAYO

Realiza al menos 30 minutos de actividad física al día



MEDIA MENSUAL



- Los menús los elabora el Dto. de nutrición de Gastronomía Madrileña con la supervisión del colegio.
- Se siguen las recomendaciones de la FEN, OMS, estrategia NAOS, Plan 2020
- Los menús están sujetos a posibles cambios debidos a las variaciones de las materias primas en mercado.
- Se emplea aceite de oliva y girasol
- Postre lácteo de NESTLÉ
- La comida va acompañada de agua.
- A disposición de los usuarios tenemos las fichas técnicas de los platos con la relación de alérgenos
- Las raciones están calculadas para la edad media de todos los comensales
- Valores de referencia: lípidos 25-35%, proteínas 12-15%, carbohidratos 50-60%

• Nutricionista: Gloria Espino
• Nº asociada: 3075





	LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30	JUEVES 01	VIERNES 02	
PRIMER PLATO			DÍA FESTIVO	Crema de calabacín	Brochetas de rape	
SEGUNDO PLATO				Jamnoncitos al horno	con pimientos y	
GUARNICIÓN				c/ensalada	tomate	
POSTRE				LECHE / FRUTA	LECHE / FRUTA	
PAN				PAN BLANCO	PAN BLANCO	
	LUNES 06	MARTES 07	MIÉRCOLES 08	JUEVES 09	VIERNES 10	
PRIMER PLATO	Sopa juliana	Wok de verduras				
SEGUNDO PLATO	Merluza con guisantes	con tiras ternera				
GUARNICIÓN						
POSTRE	LECHE / FRUTA	LECHE / FRUTA				
PAN	PAN BLANCO	PAN BLANCO				
	LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17	
PRIMER PLATO	Calabacín salteado	Judías verdes	Verduras salteadas	Ensalada de		
SEGUNDO PLATO	con champis	rehogadas	Cinta de sajonia	espinacas		
GUARNICIÓN	Pescado al horno	Ternera a la plancha	con tomate	Gambas al ajillo		
POSTRE	LECHE / FRUTA	LECHE / FRUTA	LECHE / FRUTA	LECHE / FRUTA		
PAN	PAN BLANCO	PAN BLANCO	PAN BLANCO	PAN BLANCO	PAN BLANCO	
	LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24	
PRIMER PLATO		Quesadillas de	Patatas asadas	Acelgas al vapor	Crema de zanahoria	
SEGUNDO PLATO		verduras y queso con	Salmón a la plancha	Lomo a la plancha	Merluza al horno	
GUARNICIÓN		aceitunas	con ensalada	con tomate	con verduras asadas	
POSTRE		LECHE / FRUTA	LECHE / FRUTA	LECHE / FRUTA	LECHE / FRUTA	
PAN	PAN BLANCO	PAN BLANCO	PAN BLANCO	PAN BLANCO	PAN BLANCO	
	LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 31	
PRIMER PLATO		Alcachofas c/bacon	Ensalada de tomate	Guisantes	Ensalada de hojas	
SEGUNDO PLATO		Roti de pavo	con queso fresco	c/zanahoria	c/zanahoria	verdes con aliño de
GUARNICIÓN			y melva	Mejillones americana	Pannini casero	
POSTRE		LECHE / FRUTA	LECHE / FRUTA	LECHE / FRUTA	LECHE / FRUTA	
PAN	PAN BLANCO	PAN BLANCO	PAN BLANCO	PAN BLANCO	PAN BLANCO	

SUGERENCIAS DE RECETA

BROCHETAS DE RAPE CON PIMIENTOS Y TOMATE

Cortamos el pescado en cuadrados medianos. Regamos con el zumo de limón. Aliñamos con aceite de oliva y salpimentamos al gusto. Dejamos que marine una hora aproximadamente. Después, lavamos los pimientos, las cebollas y los tomates y los cortamos en trozos. Dejamos las brochetas en agua unos 10 minutos. Escurrimos y vamos colocando un trozo de cada ingrediente en ellas. Pasamos la brocheta por el sartén.



HUEVOS AL NIDO EN BERENJENA

Precalentamos el horno a 180 grados. Después lavamos y cortamos a lo largo las berenjenas, las salpimentamos, les añadimos de aceite de oliva y horneamos durante 25 min. Picamos las cebolletas. Una vez horneadas las berenjenas les retiramos su carne sin romper la piel, reservamos la carne. Salteamos las cebolletas 5 min, añadimos tomate en conserva y cocemos todo durante 10 min. Añadimos la carne reservada y dejamos que siga cociendo durante otros 10 min. Repartimos este relleno en las cuatro cáscaras de berenjena, casamos un huevo pequeño encima y metemos al horno otros 8 min.



QUESADILLAS DE VERDURAS

Primero se cocinan las verduras al gusto. podemos añadir, cebolla, calabacín, pimientos de colores, e incluso aceitunas. Cuando tengamos el relleno listo se colocan sobre las tortias. Se les puede añadir queso, o bien en el interior o encima de la segunda tortita. Finalmente se hornean de 5-8 minutos a 180°C o se pasan las tortias por la sartén.





Tras revisar los siguientes menús del mes de mayo del 2019:

- basal
- sin glúten
- sin lactosa
- sin frutos secos
- sugerencias de cenas

Hacemos constar que estamos de acuerdo con los mismos.

Observaciones:

Por parte del cliente:	Por parte de la nutricionista:
D/ ña.:	Gloria Espino (nº asociada 3075)
Fecha y firma:	Fecha y firma:

Por parte de la empresa:
D. Jose Ignacio Canseco
Fecha y firma:

