



• Los menús están sujetos a posibles cambios debidos a las variaciones de las materias primas en mercado.  
• Postre lácteo de NETSLÉ y Fruta de temporada.  
• La comida va acompañada de una ración de pan y agua.

JUEVES 01				VIERNES 02															
Paella mixta Tortilla española con ensalada Fruta de temporada		Mixed paella Spanish omelette with salad Fruit		Crema de verduras Pollo c/bechamel con tomate Postre lácteo		Vegetable cream Chicken in sauce with tomato Dairy product													
Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)												
558,60	31,69	19,43	49,17	418,61	22,28	4,98	22,22												
JUEVES 08				VIERNES 09															
Judías blancas Abadejo empanado con ensalada Fruta de temporada		White beans Breadcrumbed flounder w/salad Fruit		Patatas guisadas San jacobo con ensalada Postre lácteo		Potatoes stew San jacobo with salad Dairy product													
Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)												
519,53	45,53	13,05	31,46	600,66	32,28	2,83	59,34												
LUNES 12				MARTES 13				MIÉRCOLES 14				JUEVES 15				VIERNES 16			
Lentejas estofadas Huevos fritos con patatas fritas Fruta de temporada		Lentils Fried eggs with french fries Fruit		Crema de calabacín Ragout de ternera con hortalizas Fruta de temporada		Zuchini cream Veal ragout with vegetables Fruit		Espaguetis boloñesa Merluza al ajillo con ensalada Postre lácteo		Bolognese pasta Garlic hake with salad Dairy product		DÍA FESTIVO		HOLIDAY		Arroz con magro Nuggets de pollo con ensalada Postre lácteo		Rice with pork Chicken nuggets with salad Dairy product	
Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)
708,43	49,37	42,11	51,17	342,11	20,06	24,56	11,51	690,89	32,78	34,94	66,37					558,28	29,95	25,40	46,29
LUNES 19				MARTES 20				MIÉRCOLES 21				JUEVES 22				VIERNES 23			
Macarrones carbonara Cinta de lomo adobado c/ensalada Fruta de temporada		Carbonara pasta Tenderloin with salad Fruit		Garbanzos guisados Pollo en salsa con champiñones Fruta de temporada		Chickpeas stew Chicken in sauce with mushrooms Fruit		Arroz con tomate Marrajo al perejil con tomate aliñado Postre lácteo		Rice w/tomato Swordfish in parsley with tomato salad Dairy product		Guiso de patatas Calamares andaluza con ensalada Fruta de temporada		Potatoes stew Battered squid with salad Fruit		Menú especial		Special meal	
Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)
720,00	58,81	24,45	36,57	589,54	33,72	35,71	50,36	581,30	29,85	3,88	47,15	539,53	28,44	36,76	34,93				

Por parte del cliente  
D/ ña. *Gloria Espino de León*  
Fecha y firma:

Por parte de la Dietista/Nutricionista  
D/ ña. Gloria M<sup>a</sup> Espino de León (n<sup>o</sup> asociada 3075)  
*Gloria M<sup>a</sup> Espino de León*  
Fecha y firma: 12-05-2017

Por parte de la empresa  
D/ ña. Jose Ignacio Canseco Romero  
*Jose Ignacio Canseco Romero*  
Fecha y firma: 12-05-2017

**Legislación aplicable:** Reglamento (CE) n<sup>o</sup> 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. Reglamento (CE) n<sup>o</sup> 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. Reglamento (CE) n<sup>o</sup> 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Real Decreto 3484/2000 de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas modificado por el RD 1385/2010 Real Decreto de 12 de febrero, por el que se derogan las disposiciones relativas a los criterios microbiológicos. R.D. 109/2010 de 5 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria. También se tienen en cuenta los requisitos nutricionales de la OMS, del Observatorio NAOS y de la FEN.



\*Los menús están sujetos a posibles cambios debidos a las variaciones de las materias primas en mercado.  
\*Postre lácteo de NETSLÉ y Fruta de temporada.  
\*La comida va acompañada de una ración de pan y agua.

JUEVES 01				VIERNES 02			
Paella mixta Tortilla española con ensalada Fruta de temporada		Mixed paella Spanish omelette with salad Fruit		Crema de verduras Pollo a la plancha con tomate Postre lácteo		Vegetable cream Chicken filet with tomato Dairy product	
Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)
558,60	31,69	19,43	49,17	418,61	22,28	4,98	22,22

LUNES 05				MARTES 06				MIÉRCOLES 07				JUEVES 08				VIERNES 09			
Arroz guisado Cinta de lomo con champiñones Fruta de temporada		Sauté rice Tenderloin of pork with mushrooms Fruit		Espaguetis con atún Tortilla francesa con ensalada Fruta de temporada		Pasta with tuna Omelette with salad Fruit		Crema de zanahoria Albóndigas caseras a la jardinera Postre lácteo		Courgette cream Homemade Meatballs in sauce with peas Dairy product		Judías blancas Abadejo a la andaluza con ensalada Fruta de temporada		White beans Battered flounder with salad Fruit		Patatas guisadas San jacob casero con ensalada Postre lácteo		Potatoes stew Homemade San jacob with salad Dairy product	
Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)
574,15	37,16	2,59	38,46	648,17	42,19	25,40	44,47	392,61	25,55	20,22	17,76	519,53	45,53	13,05	31,46	600,66	32,28	2,83	59,34
LUNES 12				MARTES 13				MIÉRCOLES 14				JUEVES 15				VIERNES 16			
Lentejas estofadas Huevos fritos con patatas fritas Fruta de temporada		Lentils Fried eggs with french fries Fruit		Crema de calabacín Ragout de ternera con hortalizas Fruta de temporada		Vegetable cream Veal ragout with vegetables Fruit		Macarrones boloñesa Merluza al ajillo con ensalada Postre lácteo		Bolognese pasta Garlic hake with salad Dairy product		DÍA FESTIVO		HOLIDAY		Arroz con magro Filete de pollo con ensalada Fruta de temporada		Rice with pork Chicken filet with salad Fruit	
Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)
708,43	49,37	42,11	51,17	342,11	20,06	24,56	11,51	690,89	32,78	34,94	66,37					558,28	29,95	25,40	46,29
LUNES 19				MARTES 20				MIÉRCOLES 21				JUEVES 22				VIERNES 23			
Espagueti carbonara Cinta de lomo adobado c/ensalada Fruta de temporada		Pasta w/cheese Flamenquines with salad Fruit		Garbanzos guisados Pollo en salsa con champiñones Fruta de temporada		Chickpeas stew Chicken in sauce with mushrooms Fruit		Arroz con tomate Marrajo al perejil con tomate aliñado Postre lácteo		Rice w/tomato Swordfish in sauce with tomato Dairy product		Guiso de patatas Calamares andaluza con ensalada Postre lácteo		Potatoes stew Battered squid with salad Dairy product		Menú especial		Special meal	
Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)
720,00	58,81	24,45	36,57	589,54	23,72	35,71	50,36	581,30	29,85	3,88	47,15	539,53	28,44	36,76	34,93				

Por parte del cliente

D/ ña.

Fecha y firma:



Por parte de la Dietista/Nutricionista

D/ ña. Gloria M<sup>a</sup> Espino de León (n<sup>o</sup> asociada 3075)

Fecha y firma:

12-05-2017



Por parte de la empresa

D/ ña. Jose Ignacio Canseco Romero

Fecha y firma:

12-05-2017



**Legislación aplicable:** Reglamento (CE) n<sup>o</sup> 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. Reglamento (CE) n<sup>o</sup> 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. Reglamento (CE) n<sup>o</sup> 1781/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Real Decreto 3494/2000 de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas modificado por el RD 138/2010 Real Decreto de 12 de febrero, por el que se derogan las disposiciones relativas a los criterios microbiológicos. R.D.109/2010 de 5 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria. También se tienen en cuenta los requisitos nutricionales de la OMS; del Observatorio NAOS y de la FEN.





• Los menús están sujetos a posibles cambios debidos a las variaciones de las materias primas en mercado.  
• Postre fruta de temporada.  
• La comida va acompañada de una ración de pan y agua.

JUEVES 01				VIERNES 02			
Paella mixta Tortilla española con ensalada Fruta de temporada		Mixed paella Spanish omelette with salad Fruit		Crema de verduras Filete de pollo con tomate Fruta de temporada		Vegetable cream Chicken filet with tomato Fruit	
Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)
558,60	31,69	19,43	49,17	418,61	22,28	4,98	22,22

  

JUEVES 08				VIERNES 09			
Judías blancas Abadejo empanado con ensalada Fruta de temporada		White beans Breadcrumbed flounder w/salad Fruit		Patatas guisadas Filete de pollo con ensalada Fruta de temporada		Potatoes stew Chicken filet with salad Fruit	
Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)
519,53	45,53	13,05	31,46	600,66	32,28	2,83	59,34

  

LUNES 12				MARTES 13				MIÉRCOLES 14				JUEVES 15				VIERNES 16			
Lentejas estofadas Huevos fritos con patatas fritas Fruta de temporada		Lentils Fried eggs with french fries Fruit		Crema de calabacín Ragout de ternera con hortalizas Fruta de temporada		Zuchini cream Veal ragout with vegetables Fruit		Espaguetis boloñesa Merluza al ajillo con ensalada Fruta de temporada		Bolognese pasta Garlic hake with salad Fruit		DÍA FESTIVO HOLIDAY				Arroz con magro Filete de pollo con ensalada Fruta de temporada		Rice with pork Chicken filet with salad Fruit	
Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)
708,43	49,37	42,11	51,17	342,11	20,06	24,56	11,51	690,89	32,78	34,94	66,37					558,28	29,95	25,40	46,29

  

LUNES 19				MARTES 20				MIÉRCOLES 21				JUEVES 22				VIERNES 23			
Macarrones c/tomate Cinta de lomo adobado c/ensalada Fruta de temporada		Pasta w/tomato Tenderloin with salad Fruit		Garbanzos guisados Pollo en salsa con champiñones Fruta de temporada		Chickpeas stew Chicken in sauce with mushrooms Fruit		Arroz con tomate Marrajo al perejil con tomate aliñado Fruta de temporada		Rice w/tomato Swordfish in parsley with tomato salad Fruit		Guiso de patatas Calamares andaluza con ensalada Fruta de temporada		Potatoes stew Battered squid with salad Fruit		Menú especial Special meal			
Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)
720,00	58,81	24,45	36,57	589,54	23,72	35,71	50,36	581,30	29,85	3,88	47,15	539,53	28,44	36,76	34,93				

<b>Por parte del cliente</b> D/ Ra. <i>Luis Breuadas</i> Fecha y firma: <i>12-05-2017</i>	<b>Por parte de la Dietista/Nutricionista</b> D/ Ra. Gloria Mª Espino de León (nº asociada 3075) Fecha y firma: <i>[Firma]</i> 12-05-2017
---	---

<b>Por parte de la empresa</b> D/ Ra. Jose Ignacio Canseco Romero Fecha y firma: <i>[Firma]</i> 12-05-2017
--

**Legislación aplicable:** Reglamento (CE) nº 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. Reglamento (CE) nº 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. Reglamento (CE) nº 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Real Decreto 3484/2000 de 29 de noviembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas modificado por el RD 135/2010 Real Decreto de 12 de febrero, por el que se derogan las disposiciones relativas a los criterios microbiológicos. R.D.109/2010 de 5 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria. También se tienen en cuenta los requisitos nutricionales de la OMS; del Observatorio NAOS y de la FEN.

**COLEGIO B.V.M IRLANDESAS BAMI**  
**Sugerencias de cena - Junio 2017**



Ref: PG.030.02.01

Revisado: 12-05-2017

LUNES 05		MARTES 06		MIÉRCOLES 07		JUEVES 08		VIERNES 09	
Filetes de perca en salsa de champiñones con patatas guisadas Postre		Sopa de pescado Tostas de jamón con tomate gratinadas con queso Postre		Lomos de merluza a la romana con ensalada mixta Postre		Magro encebollado y pimientos asados Postre		Crema de calabacín Chuleta de cerdo al ajillo con tomates cherry asados Postre	
LUNES 12		MARTES 13		MIÉRCOLES 14		JUEVES 15		VIERNES 16	
Pollo guisado con tomate y orégano con ensalada de zanahoria Postre		Arroz frito con gambas y verduritas rehogadas Postre		Menestra de verduras con huevos duros Postre		DÍA FESTIVO HOLIDAY		Berenjenas rellenas de jamón y queso Postre	
LUNES 19		MARTES 20		MIÉRCOLES 21		JUEVES 22		VIERNES 23	
Filete de pavo a la plancha con ensalada variada Postre		Sandwich de queso con salmón ahumado Postre		Tortilla de patatas con pisto Postre		Caracolas con brócoli y atún Postre		Sopa de arroz Mejillones al vapor con ensalada Postre	

Por parte del cliente  
D/ ña. *Gloria Mª Espino de León*  
Fecha y firma: *12-05-2017*

Por parte de la Dietista/Nutricionista  
D/ ña. Gloria Mª Espino de León (nº asociada 3075)  
Fecha y firma: *[Firma]* 12-05-2017

Por parte de la empresa  
D/ ña. Jose Ignacio Canseco Romero  
Fecha y firma: *[Firma]* 12-05-2017

**Legislación aplicable:** Reglamento (CE) nº 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. Reglamento (CE) nº 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. Reglamento (CE) nº 176/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Real Decreto 3444/2000 de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas modificado por el RD 1382/2010 Real Decreto de 12 de febrero, por el que se derogan las disposiciones relativas a los criterios microbiológicos. R.D.109/2010 de 5 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria. También se tienen en cuenta los requisitos nutricionales de la OMS; del Observatorio NAOS y de la FEN.