

**LUNES**

  
**COCINAS CENTRALES**
**7****14**

Patatas Marinera(2,4,14)  
Seafood Potatoes  
Cinta de Lomo con Ensalada  
Loin with salad  
Lácteo(7)/Dairy dessert

**21**

Arroz con Tomate  
Rice with tomato  
Albóndigas en Salsa con Patatas(6)  
Meatballs in sauce with chips  
Lácteo(7)/Dairy dessert

**28**

Patatas a la Riojana  
Rioja style potatoes  
Ventresca de bacalao con tomate  
Cod ventresca with tomato  
Lácteo(7)/Dairy dessert

**MARTES**
**SEPTIEMBRE 2020**
**8**

Lentejas con verduras  
Lentils with vegetables  
Lomo de Sajonia con Patatas  
Curated Loin with chips  
Fruta/Fruit

**15**

Arroz a la milanese  
Milanese rice  
Atun con tomate (4)  
Tuna with tomato  
Fruta/Fruit

**22**

Lentejas Castellanas  
Castillians lentils  
Merluza en salsa verde  
Hake in green sauce  
Fruta/Fruit

**29**

Arroz con verduras  
Rice with vegetables  
Hamburguesa con Patatas (6)  
Burger with chips  
Fruta/Fruit

**MIÉRCOLES****ALÉRGENOS**

- 1 gluten 2 crustáceos 3 huevo 4 pescado 5 cacahuete 6 soja 7 lácteos  
8 frutos secos 9 apio 10 mostaza 11 sésamo 12 sulfitos 13 altramuces 14 moluscos

**9**

Coditos con Tomate y atun (1,3,4)  
Pasta with tomato and tuna  
Merluza Rebozada con Lechuga(1,3,4)  
Breaded hake with letuce  
Lácteo(7)/Dairy dessert

**16**

Sopa de cocido(1,3)  
Madrid style broth  
Cocido completo  
Meat and chickpeas  
Lácteo(7)/Dairy dessert

**23**

Crema de Zanahoria  
Cream of carrot  
Filete de Pollo Cazadora  
Chicken in cazadora sauce  
Lácteo(7)/Dairy dessert

**30**

Sopa de cocido (1,3)  
Madrid style broth  
Cocido completo  
Meat and chickpeas  
Lácteo(7)/Dairy dessert

**JUEVES****10**

Judías Verdes Rehogadas  
Sautéed green beans  
Hamburguesa con Patatas (6)  
Burger with chips  
Fruta/Fruit

**17**

Menestra de Verduras Rehogada  
Sautéed mixed veget.  
Magro de Cerdo con Patatas  
Stew Loin with chips  
Fruta/Fruit

**24**

Sopa de Picadillo(1,3)  
Picadillo soup  
Croquetas y Empanadillas con Ensalada (1,2,3,4,6,7,9,14)  
Croquettes and pies with salad  
Fruta/Fruit

**VIERNES****11**

Paella de Pollo  
Paella with chicken  
Daditos de bacalao con Ensalada (1,2,3,4,7,14)  
Roman cod with salad  
Lácteo (7)/Dairy dessert

**18**

Macarrones con York y Tomate(1,3)  
Macaroni with tomato and ham  
Palitos de pescado con Ensalada(1,2,4,7,14)  
Fish sticks with salad  
Lácteo(7)/Dairy dessert

**25**

Pochas Estofadas  
Stew "pochas"  
Tortilla de Patata con ensalada (3)  
Spanish omelette with salad  
Lácteo(7)/Dairy dessert

Hidra. car.: 53% - Proteínas: 18%  
Grasas: 31% - Kcalorías: 688  
Ca: 210 mg Vit.A: 372µg -  
Fe: 4,5 mg G.sat: 3,6 %

Hidra. car.: 53% - Proteínas: 16%  
Grasas: 31% - Kcalorías: 690  
Ca: 210 mg Vit.A: 372µg -  
Fe: 4,5 mg G.sat: 3,6 %

Hidra. car.: 51% - Proteínas: 18%  
Grasas: 31% - Kcalorías: 672  
Ca: 175 mg Vit.A: 378 µg -  
Fe: 5,1 mg G.sat: 3,9 %

Hidra. car.: 51% - Proteínas: 18%  
Grasas: 31% - Kcalorías: 670  
Ca: 175 mg Vit.A: 378 µg -  
Fe: 5,1 mg G.sat: 3,9 %

Hidra. car.: 53% - Proteínas: 17%  
Grasas: 31% - Kcalorías: 686  
Ca: 190 mg Vit.A: 420 µg -  
Fe: 3,6 mg G.sat: 3,9 %

Menú acompañado de agua y ración de pan diaria. Fruta fresca (manzana, pera, plátano, naranja, mandarina y frutas de temporada), siempre acompañada de vaso de leche. La información sobre los ingredientes y posibles alérgenos aquí reflejada es orientativa; en cumplimiento del R.1169/2011, dicha información completa y exacta está a disposición en el centro.

Menú elaborado por el Departamento de Nutrición de COCINAS CENTRALES, S.A.