



			4						5			6		
			Hummus de garbanzos Ensaladilla rusa y huevos rellenos Arroz al horno Fruta						Ensalada fresca de temporada P/ECO Pastel de verdura tricolor Pizza artesana Fruta			Ensalada fresca de temporada P/ECO Tortellini carbonara Emperador a la plancha con zanahoria vichy Fruta		
			11						12			13		
			Chips de boniato eco Lentejas con verduras P/ECO Tortilla de patata, pan con tomate y jamón Yogur natural artesano						Ensalada fresca de temporada P/ECO Macarrones integrales al pesto Bacalao a la vizcaína Fruta			Tomate eco y queso de servilleta valenciano Ensalada campera Goulash de ternera con arroz pilaf Fruta		
9			10			11			12			13		
Ensalada fresca de temporada P/ECO Arroz a la cubana (tomate, huevo) Filete de merluza a la plancha con pimientos Fruta			Ensalada fresca de temporada P/ECO Crema de verduras y alubias P/ECO Pollo al curry y cous cous Fruta ECO											
Tª E:	Tª 1º:	Tª 2º:	Tª E:	Tª 1º:	Tª 2º:	Tª E:	Tª 1º:	Tª 2º:	Tª E:	Tª 1º:	Tª 2º:	Tª E:	Tª 1º:	Tª 2º:
16			17			18			19			20		
Ensalada fresca de temporada P/ECO Sopa minestrone con caracolas Tortilla de patata y calabacín, queso tronchón Fruta			Ensalada fresca de temporada P/ECO Arroz 3 delicias Crunch de atún con salteado oriental Lácteo			Ensalada fresca de temporada P/ECO Crema de guisantes con mozzarella y aceite de menta Solomillo al horno con patata asada Fruta			Crema fría de melón ECO Espaguetis integrales con tapenade Salmón al papillote Fruta ECO			Falafel Ensalada completa Paella valenciana con pollo de campo Fruta		
Tª E:	Tª 1º:	Tª 2º:	Tª E:	Tª 1º:	Tª 2º:	Tª E:	Tª 1º:	Tª 2º:	Tª E:	Tª 1º:	Tª 2º:	Tª E:	Tª 1º:	Tª 2º:
23			24			25			26			27		
Ensalada fresca de temporada P/ECO Lentejas con verdura P/ECO Lomitos de merluza al horno provenzal con berenjena eco Fruta			Gazpacho andalúz eco Sopa de cocido Pollo al horno con patatas asadas con pimentón Yogur valenciano			Ensalada fresca de temporada P/ECO Crema de verdura Lasaña casera Fruta			Ensalada de frutas Garbanzos con verdura P/ECO Huevos eco evueltos con patata y jamón Fruta ECO			Ensalada fresca de temporada P/ECO Arroz de secreto, calabaza y setas Boqueron fresco enharinado con mayonesa Fruta		
Tª E:	Tª 1º:	Tª 2º:	Tª E:	Tª 1º:	Tª 2º:	Tª E:	Tª 1º:	Tª 2º:	Tª E:	Tª 1º:	Tª 2º:	Tª E:	Tª 1º:	Tª 2º:
30														
Crudités de verduras con guacamole Ensalada de espirales con surimi, atún, huevo y vegetales Pechuga de pavo milanesa (rebozado casero) con pisto Fruta														
Tª E:	Tª 1º:	Tª 2º:												

LA TOMA DE TEMPERATURA SE REALIZARÁ JUSTO ANTES DE EMPEZAR EL SERVICIO.

Mantenimiento en caliente:

Se garantizará que los alimentos que se mantienen en caliente hasta su consumo se encuentren a temperaturas iguales o superiores a 65°C en todos sus puntos.

Mantenimiento en frío:

Se considerará la etapa de mantenimiento en frío si el alimento preparado se conserva en condiciones de refrigeración por un periodo superior a 4 horas.

Se garantizará que los alimentos que se mantienen en frío hasta su consumo se encuentren a temperaturas iguales o inferiores a 4°C/8°C en todos sus puntos, en función de la duración prevista (>24 horas / <24 horas)

Regeneración:

La regeneración de los alimentos se realizará por procedimientos que permitan alcanzar en el centro del producto al menos 65°C y siempre con mínima antelación (<30 minutos).

Se validará el proceso de recalentamiento (Tª/Tiempo / parámetros sensoriales,...) para aplicarlo a otros productos de las mismas características.

Verificado por:

Fecha: