



LOS BILLARES CATERING S.L.
Nº RGSEAA: 26.08977/CO
957 684 199
info@losbillares.com

MENÚ ENTERO CENTRO DE DIA

FEBRERO 2019

Nota: La fruta habitual es manzana, pera, naranja, mandarinas, plátano. Nectarinas, sandía y melón en temporada.

				VIERNES 1
				Sopa maravilla con merluza Merluza al horno Menestra de verduras Yogur y pan
				Valor energético: 2777kJ/ 639kcal Grasas 24,99g / Saturadas 6,66g Hidratos de carbono 62,58g/Azúcares 21,05g Proteínas 46,02g/ Sal 5,34g
LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
Estofado patatas con marrajo Tortilla de calabacín Lechuga y maíz Fruta del tiempo y pan	Arroz caldoso con pollo Bacalao encbollado tomate Menestra de verduras Fruta del tiempo y pan	Lentejas con verduras Revuelto de espinacas Patatas al horno Puré de frutas y pan	Sopa de picadillo Croquetas de pescado Arroz salteado Fruta del tiempo y pan integral	Crema de calabacín con pollo Empanada de york y queso Lechuga y zanahoria Fruta del tiempo y pan
Valor energético: 3195kJ/ 757kcal Grasas 36,13g / Saturadas 5,14g Hidratos de carbono 71,16g/Azúcares 28,12g Proteínas 35,02g/ Sal 4,88g	Valor energético: 4017kJ/ 936kcal Grasas 40,42g / Saturadas 8,94g Hidratos de carbono 100,2g/Azúcares 28,74g Proteínas 47,51g/ Sal 4,5g	Valor energético: 4560kJ/ 1086kcal Grasas 43,32g / Saturadas 9,67g Hidratos de carbono 115g/Azúcares 20,72g Proteínas 57,99g/ Sal 3,45g	Valor energético: 3697kJ/ 890kcal Grasas 33,37g / Saturadas 10,37g Hidratos de carbono 110,8g/Azúcares 29,66g Proteínas 17,74g/ Sal 6,37g	Valor energético: 3742kJ/ 889kcal Grasas 46,52g / Saturadas 19g Hidratos de carbono 94,58g/Azúcares 23,52g Proteínas 24,29g/ Sal 3,96g
LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
Cocido verduras y pollo Merluza al horno Arroz salteado Fruta del tiempo y pan	Potaje de habichuelas Caella en adobo Zanahorias baby Fruta del tiempo y pan	Estofado patatas con ternera Salmón al horno Lechuga y tomate Puré de frutas y pan	Arroz a la cubana Revuelto de espinacas Patatas al horno Fruta del tiempo y pan integral	Espaguetis con atún Tortilla de patatas Lechuga y zanahoria Yogur y pan
Valor energético: 3171kJ/ 750kcal Grasas 24,25g / Saturadas 4,54g Hidratos de carbono 84,11g/Azúcares 23,27g Proteínas 49,62g/ Sal 4,56g	Valor energético: 2188kJ/ 686kcal Grasas 15,48g / Saturadas 2,09g Hidratos de carbono 91g/Azúcares 31,28g Proteínas 46,87g/ Sal 4,67g	Valor energético: 3836kJ/ 912kcal Grasas 42,41g / Saturadas 8,15g Hidratos de carbono 68,7g/Azúcares 15,6g Proteínas 55,3g/ Sal 2,7g	Valor energético: 3894kJ/ 937kcal Grasas 49,12g / Saturadas 10,6g Hidratos de carbono 85,02g/Azúcares 21,05g Proteínas 35,19g/ Sal 8,89g	Valor energético: 4576kJ/ 1088kcal Grasas 18,41g / Saturadas 4,87g Hidratos de carbono 189,2g/Azúcares 30,3g Proteínas 41,51g/ Sal 3,31g
LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
Cocido verduras y pollo Merluza rebozada al horno Pisto de verduras Fruta del tiempo y pan	Arroz caldoso con pollo y marisco Tortilla de york Lechuga y maíz Fruta del tiempo y pan	Lentejas con verduras Empanada de atún Lechuga y zanahoria Puré de frutas y pan	Sopa de pastas con merluza Albóndigas en salsa Patatas dado Fruta del tiempo y pan integral	Crema de verduras con pollo Merluza al horno Patatas al horno Yogur y pan
Valor energético: 2818kJ/ 666kcal Grasas 18,15g / Saturadas 3,75g Hidratos de carbono 81,06g/Azúcares 25,58g Proteínas 16,54g/ Sal 4,41g	Valor energético: 2891,9kJ/ 581,79Kcal Grasas 26,63g / Saturadas 11,47g Hidratos de carbono 73,42g/Azúcares 15,62g Proteínas 16,54g/ Sal 2,3g	Valor energético: 3978,53kJ/ 923,03kcal Grasas 26,51g / Saturadas 9,94g Hidratos de carbono 135,6g/Azúcares 20,82g Proteínas 39,38g/ Sal 2,58g	Valor energético: 2828,7kJ/ 553,6Kcal Grasas 12,64g / Saturadas 3,23g Hidratos de carbono 73,52g/Azúcares 26,09g Proteínas 34,02g/ Sal 4,4g	Valor energético: 3030kJ/ 719kcal Grasas 26,57g / Saturadas ,16g Hidratos de carbono 69,18g/Azúcares 26,85g Proteínas 50,66g/ Sal 4,91g
LUNES 25	MARTES 26	MIÉRCOLES 27	JUEVES 28	
Sopa de albóndigas Abadejo rebozado casero al horno Lechuga y zanahoria Fruta del tiempo y pan	Potaje de garbanzos, habichuelas y verduras Filete marrajo plancha Patatas dado Fruta del tiempo y pan	Crema de zanahoria con pollo Tortilla paisana Arroz salteado Puré de frutas y pan		
Valor energético: 3622kJ/ 743kcal Grasas 32,51g / Saturadas 8g Hidratos de carbono 84,66g/Azúcares 23,53g Proteínas 57,8g/ Sal 4,3g	Valor energético: 2379kJ/ 572kcal Grasas 10,26g / Saturadas 2,51g Hidratos de carbono 76,46g/Azúcares 26,98g Proteínas 44,42g/ Sal 6,64g	Valor energético: 2701kJ/ 637kcal Grasas 25,11g / Saturadas 4,89g Hidratos de carbono 86,3g/Azúcares 21,49g Proteínas 17,41g/ Sal 3,42g		

Todos nuestros platos están elaborados con aceite de oliva virgen extra y sal yodada.

En la elaboración de estos platos no se usan colorantes, ni conservantes, ni azúcares añadidos, ni alimentos que contengan en su composición grasas trans o grasas hidrogenadas excepto las que se presenten de forma natural. En caso de intolerancia o alergia solicite información para la elaboración de un menú adaptado.



LOS BILLARES CATERING S.L.
 Nº RGSEAA: 26.08977/CO
 957 684 199
 info@losbillares.com

MENÚ TRITURADO CENTRO DE DIA

FEBRERO 2019

Nota: La fruta habitual es manzana, pera, naranja, mandarinas, plátano. Nectarinas, sandía y melón en temporada.

				VIERNES 1
				Puré de verduras con merluza Merluza al horno Menestra de verduras Yogur y pan
				Valor energético: 2502kJ/ 574kcal Grasas 23,62g / Saturadas 6,42g Hidratos de carbono 57,41g/Azúcares 24,15g Proteínas 37,92g/ Sal 5,02g
LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
Puré de estofado de patatas con marrajo Tortilla de calabacín Lechuga y maíz Fruta del tiempo y pan	Puré de verduras con merluza Bacalao encebollado tomate Menestra de verduras Fruta del tiempo y pan	Puré de lentejas con verduras Revuelto de espinacas Patatas al horno Puré de frutas y pan	Puré de verduras con palometa Croquetas de pescado Arroz salteado Fruta del tiempo y pan integral	Crema de calabacín con pollo Empanada de york y queso Lechuga y zanahoria Fruta del tiempo y pan
Valor energético: 3195kJ/ 757kcal Grasas 36,13g / Saturadas 5,14g Hidratos de carbono 71,16g/Azúcares 28,12g Proteínas 35,02g/ Sal 4,88g	Valor energético: 2352kJ/538kcal Grasas 20,72g / Saturadas 4,63g Hidratos de carbono 65,51g/Azúcares 30,51g Proteínas 27,01g/ Sal 4,57g	Valor energético: 4560kJ/ 1086kcal Grasas 43,32g / Saturadas 9,67g Hidratos de carbono 115g/Azúcares 20,72g Proteínas 57,99g/ Sal 3,45g	Valor energético: 3310kJ/ 798kcal Grasas 28,48g / Saturadas 8,76g Hidratos de carbono 108g/Azúcares 34,36g Proteínas 22,38g/ Sal 6g	Valor energético: 3742kJ/ 889kcal Grasas 46,52g / Saturadas 19g Hidratos de carbono 94,58g/Azúcares 23,52g Proteínas 24,29g/ Sal 3,96g
LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
Puré de cocido verduras y pollo Merluza al horno Arroz salteado Fruta del tiempo y pan	Puré de potaje de habichuelas Caella en adobo Zanahorias baby Fruta del tiempo y pan	Puré de estofado patatas con ternera Salmón al horno Lechuga y tomate Puré de frutas y pan	Puré de verduras con merluza Revuelto de espinacas Patatas al horno Fruta del tiempo y pan integral	Puré de verduras con palometa Tortilla de patatas Lechuga y zanahoria Yogur y pan
Valor energético: 3171kJ/ 750kcal Grasas 24,25g / Saturadas 4,54g Hidratos de carbono 84,11g/Azúcares 23,27g Proteínas 49,62g/ Sal 4,56g	Valor energético: 2188kJ/ 686kcal Grasas 15,48g / Saturadas 2,09g Hidratos de carbono 91g/Azúcares 31,28g Proteínas 46,87g/ Sal 4,67g	Valor energético: 3836kJ/ 912kcal Grasas 42,41g / Saturadas 8,15g Hidratos de carbono 68,7g/Azúcares 15,6g Proteínas 55,3g/ Sal 2,7g	Valor energético: 3223kJ/ 776kcal Grasas 42,02g / Saturadas 9,44g Hidratos de carbono 60,73g/Azúcares 25,65g Proteínas 35,79g/ Sal 5,89g	Valor energético: 1851kJ/ 436kcal Grasas 9,82g / Saturadas 3,37g Hidratos de carbono 67,22g/Azúcares 22,86g Proteínas 20,6g/ Sal 1,75g
LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
Puré de cocido verduras y pollo Merluza rebozada al horno Pisto de verduras Fruta del tiempo y pan	Puré de verduras con palometa Tortilla de york Lechuga y maíz Fruta del tiempo y pan	Puré de lentejas con verduras Empanada de atún Lechuga y zanahoria Puré de frutas y pan	Puré de verduras con merluza Albóndigas en salsa Patatas dado Fruta del tiempo y pan integral	Crema de verduras con pollo Merluza al horno Patatas al horno Yogur y pan
Valor energético: 2818kJ/ 666kcal Grasas 18,15g / Saturadas 3,75g Hidratos de carbono 81,06g/Azúcares 25,58g Proteínas 44,55g/ Sal 4,41g	Valor energético: 1885,9kJ/449,9kcal Grasas 16,58g / Saturadas 3,83g Hidratos de carbono 56,06g/Azúcares 26,32g Proteínas 20,72g/ Sal 2,44g	Valor energético: 3978,53kJ/ 923,03kcal Grasas 26,51g / Saturadas 9,94g Hidratos de carbono 135,6g/Azúcares 20,82g Proteínas 39,38g/ Sal 2,58g	Valor energético: 2554,7kJ/ 488,19kcal Grasas 11,27g / Saturadas 2,99g Hidratos de carbono 68,35g/Azúcares 29,19g Proteínas 25,92g/ Sal 4g	Valor energético: 3030kJ/ 719kcal Grasas 26,57g / Saturadas ,16g Hidratos de carbono 69,18g/Azúcares 26,85g Proteínas 50,66g/ Sal 4,91g
LUNES 25	MARTES 26	MIÉRCOLES 27	JUEVES 28	
Puré de verduras con palometa Abadejo rebozado casero al horno Lechuga y zanahoria Fruta del tiempo y pan	Puré de potaje de garbanzos y habichuelas Filete marrajo plancha Patatas dado Fruta del tiempo y pan	Crema de zanahoria con pollo Tortilla paisana Arroz salteado Puré de frutas y pan		
Valor energético: 2655kJ/ 510kcal Grasas 18,32g / Saturadas 3,26g Hidratos de carbono 86,12g/Azúcares 27,48g Proteínas 30,59g/ Sal 1,88g	Valor energético: 2379kJ/ 572kcal Grasas 10,26g / Saturadas 2,51g Hidratos de carbono 76,46g/Azúcares 26,98g Proteínas 44,42g/ Sal 6,64g	Valor energético: 2701kJ/ 637kcal Grasas 25,11g / Saturadas 4,89g Hidratos de carbono 86,3g/Azúcares 21,49g Proteínas 17,41g/ Sal 3,42g		

Todos nuestros platos están elaborados con aceite de oliva virgen extra y sal yodada.

En la elaboración de estos platos no se usan colorantes, ni conservantes, ni azúcares añadidos, ni alimentos que contengan en su composición grasas trans o grasas hidrogenadas excepto las que se presenten de forma natural. En caso de intolerancia o alergia solicite información para la elaboración de un menú adaptado.