



RECUERDO

Septiembre 2026

31

1

2

3

4

7

Ensalada fresca de temporada con granada
Arroz 3 delicias y salsa de soja
Hamburguesa 100% pollo plancha con pisto
Fruta

Tª E: Tª 1º: Tª 2º:

8

Ensalada fresca de temporada
Sopa de minestrone
Pollo al romero con limón y brócoli
Fruta

Tª E: Tª 1º: Tª 2º:

9

Melón con jamón
Quesadilla vegetal
Lentejas a la hortelana con arroz integral
Yogur

Tª E: Tª 1º: Tª 2º:

10

Ensalada fresca de temporada
Espaguetis integrales a la napolitana
Merluza a la marinera
Fruta

Tª E: Tª 1º: Tª 2º:

11

Ensalada fresca de temporada
Judías a la madrileña
Tortilla de queso con calabacín al horno
Fruta

Tª E: Tª 1º: Tª 2º:

14

Ensalada fresca de temporada con fruta
Crema de legumbres con tostones integrales
Goulash de magro con arroz integral
Fruta

Tª E: Tª 1º: Tª 2º:

15

Gazpacho de sandía
Macarrones integrales a la piemontesa
Huevos revueltos con calabacín y ensalada
Fruta

Tª E: Tª 1º: Tª 2º:

16

Ensalada de mango con remolacha
Sopa de cocido con verduras y fideos
Longanizas con patatas asadas al pimentón
Yogur

Tª E: Tª 1º: Tª 2º:

17

Hummus de zanahoria
Ensaladilla de huevo y atún
Arroz de secreto y calabaza
Fruta

Tª E: Tª 1º: Tª 2º:

18

Ensalada fresca de temporada
Pizza vegetal
Alubias blancas con verduras
Fruta

Tª E: Tª 1º: Tª 2º:

21

Ensalada fresca de temporada
Espaguetis integrales a la italiana con albahaca fresca
Merluza a la provenzal con brócoli
Fruta

Tª E: Tª 1º: Tª 2º:

22

Ensalada fresca de temporada con granada y queso fresco
Lentejas con verduras de temporada
Escalope de lomo plancha con guisantes
Fruta

Tª E: Tª 1º: Tª 2º:

23

Ensalada fresca de temporada
Arroz a la cubana
Boquerones en tempura
Yogur

Tª E: Tª 1º: Tª 2º:

24

Ensalada fresca de temporada
Sopa de ave
Pollo a l'ast /Inf. Pollo deshuesado con mazorca
Fruta

Tª E: Tª 1º: Tª 2º:

25

Salmorejo con picatostes
Ensalada de garbanzos, quinoa, vegetales y queso feta
Tortilla de patatas y pan con tomate y jamón/Inf.Queso fresco
Fruta

Tª E: Tª 1º: Tª 2º:

28

Ensalada fresca de temporada
Caracolas en salsa de queso
Abadejo crujiente casero con judías verdes
Fruta

Tª E: Tª 1º: Tª 2º:

29

Ensalada fresca de temporada
Crema de puerros y calabaza con tostones integrales
Pavo al curry con trigo tierno
Fruta

Tª E: Tª 1º: Tª 2º:

30

Ensalada César/Inf:Ensalada de pasta
Calamares a la americana /Inf: Merluza
Fideos de arroz con edamame y teriyaki
Yogur

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 un mínimo de 74°C durante 15 segundos y se debe realizar en menos de 1 hora de su salida del equipo de mantenimiento en frío.

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

Verificado por:

Fecha: