

Lunes

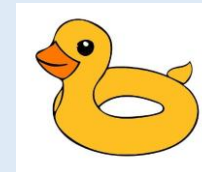
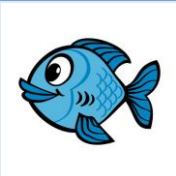
Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

Arroz con verduras - Día 1 -	*Alubias blancas estofadas con verduras - Día 2 -	Macarrones integrales con salsa de tomate - Día 3 -	E- Crema de calabaza eco - Día 4 -	Lentejas a la Riojana - Día 5 -
Ragout de ternera en salsa con patatas	.Tortilla Francesa c/ Lechuga y maíz	.Filete de merluza en salsa con tiras de pimientos	Filete de pollo con salsa de setas c/ Lechuga y zanahoria	*Filete de palometa con ajo y cebolla en salsa de tomate
Pan y Fruta Kcal:461 Prot:17,6 Lip:21,8 HC:52,5	Pan integral y Fruta Kcal:553 Prot:24,4 Lip:9 HC:92,4	Pan y E- Fruta ecológica Kcal:371 Prot:28,5 Lip:18,7 HC:21,6	Pan integral y Fruta Kcal:447 Prot:22,8 Lip:12,7 HC:60,4	Pan y Yogur natural Kcal:490 Prot:32,3 Lip:12,3 HC:66,3
*Arroz tres delicias - Día 8 -	.Garbanzos estofados - Día 9 -	Judías verdes ecologicas con zanahoria dado - Día 10 -	*Espirales integrales boloñesa - Día 11 -	Aubias pintas estofadas con verduras - Día 12 -
E- Carrillada de cerdo en salsa con zanahoria ecologica	*Filete de merluza a la italiana con daditos de calabaza	.Tortilla Española c/ Lechuga y remolacha	.Salmon al horno con Menestra imperial	*Pollo asado con romero y limón c/ Lechuga y maíz
Pan y Fruta Kcal:495 Prot:21,5 Lip:24,4 HC:50,5	Pan integral y Fruta Kcal:492 Prot:49,8 Lip:7,1 HC:60,5	Pan y Fruta Kcal:359 Prot:11,1 Lip:20,8 HC:45,6	Pan integral y Fruta Kcal:483 Prot:22 Lip:14,6 HC:64,9	Pan y Yogur natural Kcal:490 Prot:31,3 Lip:13 HC:65,1
Crema de zanahoria eco - Día 15 -	.Patatas guisadas con verduras - Día 16 -	.Lentejas estofadas con verduras - Día 17 -	.Arroz con tomate - Día 18 -	.Sopa de Estrellas - Día 19 -
.Magro de cerdo con verduritas y patatas	.Filete de merluza a la Vasca c/ Lechuga	.Tortilla Francesa c/ Lechuga y zanahoria	Filete de pollo al horno c/ Ensalada variada	Hamburguesa completa c/ Patatas fritas
Pan y Fruta Kcal:319 Prot:17,1 Lip:9,5 HC:45,2	Pan integral y Fruta Kcal:423 Prot:21,1 Lip:8,9 HC:64,8	Pan y Fruta Kcal:451 Prot:21,4 Lip:10,9 HC:69,6	Pan integral y Fruta Kcal:696 Prot:40,1 Lip:12 HC:97,8	Pan y Helado Kcal:367 Prot:13,9 Lip:23,7 HC:24,4
- Día 22 -	- Día 23 -	- Día 24 -	- Día 25 -	- Día 26 -



Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Dietética y Nutrición de Enasui, S.L. (R.S. 2610104-M). Utilizamos en algunos platos Aceite de Oliva, Productos Integrales, Alimentos Neurosaludables, procedentes de Agricultura Ecológica y de Km "0". Los valores nutricionales se expresan en % sobre la energía total y en raciones de 100 gr. Atendiendo al Reglamento (UE) nº 1169/2011, los alérgenos correspondientes a cada plato están disponibles en la dirección www.enasui.com, o en el teléfono 918729230 Ext. 3. En nuestra página WEB, dispone además de las recomendaciones para las cenas..

Menús Equilibrados	Ecológicamente Responsables	Alimentación Neurosaludable	Certificaciones de calidad	Concienciados Socialmente	Alimentos de proximidad

**5 DE JUNIO
DIA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE**

JUNIO CALIENTE, BUEN VERANO Y MEJOR OTOÑO



Lunes

Martes

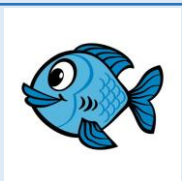
Miércoles

Jueves

Viernes

Rice with vegetables - Día 1 -	Stewed white beans with vegetables - Día 2 -	Wheat macaroni pasta with tomatoe sauce and tuna - Día 3 -	**E- Organic pumpkin cream - Día 4 -	Rioja-style lentils - Día 5 -
Beef ragout in sauce with potatoes	Omelette c/ Lettuce and corn	Hake fillet with peppers	Chicken fillet with mushroom sauce c/ Lettuce and carrots	***Pomfret fillet with garlic and onion in tomato sauce
Bread y Fruit Kcal:461 Prot:17,6 Lip:21,8 HC:52,5	Wholemeal bread y Fruit Kcal:553 Prot:24,4 Lip:9 HC:92,4	Bread y **E- Fruta ecológica Kcal:371 Prot:28,5 Lip:18,7 HC:21,6	Wholemeal bread y Fruit Kcal:447 Prot:22,8 Lip:12,7 HC:60,4	Bread y Plain yogurt Kcal:490 Prot:32,3 Lip:12,3 HC:66,3
Rice three delights - Día 8 -	Stewed chickpeas - Día 9 -	**E- Organic green beans with diced carrots - Día 10 -	***Whole wheat pasta spirals with bolognese sauce - Día 11 -	**E- Stewed pinto beans with organic vegetables - Día 12 -
E- Carrillada in sauce with organic carrot	Italian style hake fillet with diced pumpkin	Spanish omelette c/ Lettuce and beet	*Baked salmon with vegetable medley	**Roast chicken with Rosemary and lemon Lettuce and corn
Bread y Fruit Kcal:495 Prot:21,5 Lip:24,4 HC:50,5	Wholemeal bread y Fruit Kcal:492 Prot:49,8 Lip:7,1 HC:60,5	Bread y Fruit Kcal:359 Prot:11,1 Lip:20,8 HC:45,6	Wholemeal bread y Fruit Kcal:483 Prot:22 Lip:14,6 HC:64,9	Bread y Plain yogurt Kcal:490 Prot:31,3 Lip:13 HC:65,1
**E- Organic carrot crem - Día 15 -	Stewed potatoes with vegetables - Día 16 -	Stewed lentils with vegetables - Día 17 -	Rice with tomatoe sauce - Día 18 -	Star soup - Día 19 -
Pork lean in sauce with vegetables and potatoes	Basque style hake fillet c/ Lettuce	Omelette c/ Lettuce and carrots	Baked chicken fillet c/ Mixed salad	**Complete hamburger c/ Fried potatoes
Bread y Fruit Kcal:319 Prot:17,1 Lip:9,5 HC:45,2	Wholemeal bread y Fruit Kcal:423 Prot:21,1 Lip:8,9 HC:64,8	Bread y Fruit Kcal:451 Prot:21,4 Lip:10,9 HC:69,6	Wholemeal bread y Fruit Kcal:696 Prot:40,1 Lip:12 HC:97,8	Bread y Ice cream Kcal:367 Prot:13,9 Lip:23,7 HC:24,4

- Día 22 -



- Día 23 -

- Día 24 -



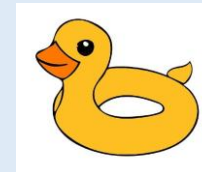
- Día 25 -

- Día 26 -

Día 29 -



- Día 30 -



Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Dietética y Nutrición de Enasui, S.L. (R.S. 2610104-M). Utilizamos en algunos platos Aceite de Oliva, Productos Integrales, Alimentos Neurosaludables, procedentes de Agricultura Ecológica y de Km "0". Los valores nutricionales se expresan en % sobre la energía total y en raciones de 100 gr. Atendiendo al Reglamento (UE) nº 1169/2011, los alérgenos correspondientes a cada plato están disponibles en la dirección www.enasui.com, o en el teléfono 918729230 Ext. 3. En nuestra página WEB, dispone además de las recomendaciones para las cenas..

Menús Equilibrados Ecológicamente Responsables Alimentación Neurosaludable Certificaciones de calidad Concienciados Socialmente Alimentos de proximidad



Lunes

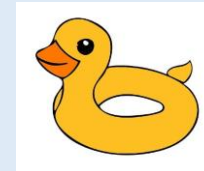
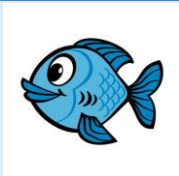
Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

Arroz con verduras - Día 1 -	*Alubias blancas estofadas con verduras - Día 2 -	Pasta (sin gluten/huevo) - Día 3 -	E- Crema de calabaza eco - Día 4 -	Brocoli al ajillo - Día 5 -
Ragout de ternera en salsa con patatas	.Tortilla Francesa c/ Lechuga y maíz	.Filete de merluza en salsa con tiras de pimientos	Filete de pollo con salsa de setas c/ Lechuga y zanahoria	*Filete de palometa con ajo y cebolla en salsa de tomate
Barra de pan sin gluten y Fruta Kcal:325 Prot:13,7 Lip:19,8 HC:23,5	Barra de pan sin gluten y Fruta Kcal:312 Prot:16,4 Lip:7,6 HC:43,4	Barra de pan sin gluten y E- Fruta ecológica Kcal:232 Prot:23,1 Lip:13,8 HC:3,9	Barra de pan sin gluten y Fruta Kcal:206 Prot:14,8 Lip:11,3 HC:11,4	Barra de pan sin gluten y Yogur natural Kcal:130 Prot:12,2 Lip:6,8 HC:5,2
*Arroz tres delicias - Día 8 -	.Garbanzos estofados - Día 9 -	Judías verdes ecológicas con zanahoria dado - Día 10 -	Pasta (sin gluten/huevo) - Día 11 -	Aubias pintas estofadas con verduras - Día 12 -
E- Carrillada de cerdo en salsa con zanahoria ecológica	*Filete de merluza a la italiana con daditos de calabaza	.Tortilla Española c/ Lechuga y remolacha	.Salmon al horno con Menestra imperial	*Pollo asado con romero y limón c/ Lechuga y maíz
Barra de pan sin gluten y Fruta Kcal:359 Prot:17,6 Lip:22,4 HC:21,5	Barra de pan sin gluten y Fruta Kcal:251 Prot:41,8 Lip:5,7 HC:11,5	Barra de pan sin gluten y Fruta Kcal:223 Prot:7,2 Lip:18,8 HC:16,6	Barra de pan sin gluten y Fruta Kcal:95 Prot:8,8 Lip:6,2 HC:0	Barra de pan sin gluten y Yogur natural Kcal:293 Prot:23,7 Lip:8,3 HC:30,6
Crema de zanahoria eco - Día 15 -	.Patatas guisadas con verduras - Día 16 -	Coliflor al ajillo - Día 17 -	.Arroz con tomate - Día 18 -	Sopa (pasta sin gluten/huevo) - Día 19 -
.Magro de cerdo con verduritas y patatas	.Filete de merluza a la Vasca c/ Lechuga	.Tortilla Francesa c/ Lechuga y zanahoria	Filete de pollo al horno c/ Ensalada variada	Hamburguesa completa c/ Patatas fritas
Barra de pan sin gluten y Fruta Kcal:183 Prot:13,2 Lip:7,5 HC:16,2	Barra de pan sin gluten y Fruta Kcal:182 Prot:13 Lip:7,5 HC:15,8	Barra de pan sin gluten y Fruta Kcal:197 Prot:8,4 Lip:10,4 HC:16,9	Barra de pan sin gluten y Fruta Kcal:455 Prot:32,1 Lip:10,6 HC:48,8	Barra de pan sin gluten y Yogur natural Kcal:361 Prot:13,9 Lip:23,7 HC:24,4
- Día 22 -	- Día 23 -	- Día 24 -	- Día 25 -	- Día 26 -



Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Dietética y Nutrición de Enasui, S.L. (R.S. 2610104-M). Utilizamos en algunos platos Aceite de Oliva, Productos Integrales, Alimentos Neurosaludables, procedentes de Agricultura Ecológica y de Km "0". Los valores nutricionales se expresan en % sobre la energía total y en raciones de 100 gr. Atendiendo al Reglamento (UE) nº 1169/2011, los alérgenos correspondientes a cada plato están disponibles en la dirección www.enasui.com, o en el teléfono 918729230 Ext. 3. En nuestra página WEB, dispone además de las recomendaciones para las cenas..

Menús Equilibrados	Ecológicamente Responsables	Alimentación Neurosaludable	Certificaciones de calidad	Concienciados Socialmente	Alimentos de proximidad

5 DE JUNIO
DIA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE

JUNIO CALIENTE, BUEN VERANO Y MEJOR OTOÑO



Lunes

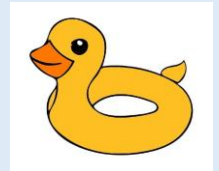
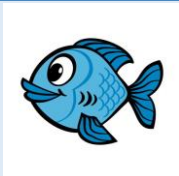
Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

Arroz con verduras - Día 1 -	*Alubias blancas estofadas con verduras - Día 2 -	Pasta (sin gluten/huevo) - Día 3 -	E- Crema de calabaza eco - Día 4 -	Lentejas a la Riojana - Día 5 -
Ragout de ternera en salsa con patatas	Filete de pollo al horno c/ Lechuga y maíz	.Filete de merluza en salsa con tiras de pimientos	Filete de pollo con salsa de setas c/ Lechuga y zanahoria	*Filete de palometa con ajito y cebolla en salsa de tomate
Pan y Fruta Kcal:461 Prot:17,6 Lip:21,8 HC:52,5	Pan integral y Fruta Kcal:553 Prot:41,5 Lip:7,6 HC:79,4	Pan y E- Fruta ecológica Kcal:232 Prot:23,1 Lip:13,8 HC:3,9	Pan integral y Fruta Kcal:447 Prot:22,8 Lip:12,7 HC:60,4	Pan y Yogur natural Kcal:490 Prot:32,3 Lip:12,3 HC:66,3
*Arroz con champiñones - Día 8 -	.Garbanzos estofados - Día 9 -	Judías verdes ecologicas con zanahoria dado - Día 10 -	Pasta (sin gluten/huevo) - Día 11 -	Aubias pintas estofadas con verduras - Día 12 -
E- Carrillada de cerdo en salsa con zanahoria ecologica	*Filete de merluza a la italiana con daditos de calabaza	Filete de pollo al horno c/ Lechuga y remolacha	.Salmon al horno con Menestra imperial	*Pollo asado con romero y limón c/ Lechuga y maíz
Pan y Fruta Kcal:528 Prot:19,8 Lip:28,4 HC:51,4	Pan integral y Fruta Kcal:492 Prot:49,8 Lip:7,1 HC:60,5	Pan y Fruta Kcal:349 Prot:29,9 Lip:16,2 HC:36,2	Pan integral y Fruta Kcal:336 Prot:16,8 Lip:7,6 HC:49	Pan y Yogur natural Kcal:490 Prot:31,3 Lip:13 HC:65,1
Crema de zanahoria eco - Día 15 -	.Patatas guisadas con verduras - Día 16 -	.Lentejas estofadas con verduras - Día 17 -	.Arroz con tomate - Día 18 -	Sopa (pasta sin gluten/huevo) - Día 19 -
.Magro de cerdo con verduritas y patatas	Filete de merluza en salsa c/ Lechuga	Cinta de lomo fresca en su jugo c/ Lechuga y zanahoria	Filete de pollo al horno	Hamburguesa completa c/ Patatas fritas
Pan y Fruta Kcal:319 Prot:17,1 Lip:9,5 HC:45,2	Pan integral y Fruta Kcal:420 Prot:20,7 Lip:9 HC:64,1	Pan y Fruta Kcal:509 Prot:32,8 Lip:17,6 HC:58,1	Pan integral y Fruta Kcal:545 Prot:33,5 Lip:10,1 HC:72,3	Pan y Yogur natural Kcal:558 Prot:21,5 Lip:28,4 HC:58,9
- Día 22 -	- Día 23 -	- Día 24 -	- Día 25 -	- Día 26 -



Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Dietética y Nutrición de Enasui, S.L. (R.S. 2610104-M). Utilizamos en algunos platos Aceite de Oliva, Productos Integrales, Alimentos Neurosaludables, procedentes de Agricultura Ecológica y de Km "0". Los valores nutricionales se expresan en % sobre la energía total y en raciones de 100 gr. Atendiendo al Reglamento (UE) nº 1169/2011, los alérgenos correspondientes a cada plato están disponibles en la dirección www.enasui.com, o en el teléfono 918729230 Ext. 3. En nuestra página WEB, dispone además de las recomendaciones para las cenas..

Menús Equilibrados Ecológicamente Responsables Alimentación Neurosaludable Certificaciones de calidad Concienciados Socialmente Alimentos de proximidad



5 DE JUNIO
DIA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE

JUNIO CALIENTE, BUEN VERANO Y MEJOR OTOÑO



Lunes

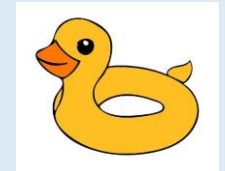
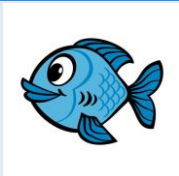
Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

Arroz con verduras - Día 1 -	*Alubias blancas estofadas con verduras - Día 2 -	Macarrones integrales con salsa de tomate - Día 3 -	E- Crema de calabaza eco - Día 4 -	Lentejas a la Riojana - Día 5 -
Ragout de ternera en salsa con patatas	.Tortilla Francesa c/ Lechuga y maíz	.Filete de merluza en salsa con tiras de pimientos	Filete de pollo con salsa de setas c/ Lechuga y zanahoria	*Filete de palometa con ajito y cebolla en salsa de tomate
Pan y Fruta Kcal:461 Prot:17,6 Lip:21,8 HC:52,5	Pan integral y Fruta Kcal:553 Prot:24,4 Lip:9 HC:92,4	Pan y E- Fruta ecológica Kcal:371 Prot:28,5 Lip:18,7 HC:21,6	Pan integral y Fruta Kcal:447 Prot:22,8 Lip:12,7 HC:60,4	Pan y Fruta Kcal:429 Prot:28,6 Lip:9,6 HC:60,8
*Arroz tres delicias - Día 8 -	.Garbanzos estofados - Día 9 -	Judías verdes ecológicas con zanahoria dado - Día 10 -	*Espirales integrales boloñesa - Día 11 -	Aubias pintas estofadas con verduras - Día 12 -
E- Carrillada de cerdo en salsa con zanahoria ecológica	*Filete de merluza a la italiana con daditos de calabaza	.Tortilla Española c/ Lechuga y remolacha	.Salmon al horno con Menestra imperial	*Pollo asado con romero y limón c/ Lechuga y maíz
Pan y Fruta Kcal:495 Prot:21,5 Lip:24,4 HC:50,5	Pan integral y Fruta Kcal:492 Prot:49,8 Lip:7,1 HC:60,5	Pan y Fruta Kcal:359 Prot:11,1 Lip:20,8 HC:45,6	Pan integral y Fruta Kcal:483 Prot:22 Lip:14,6 HC:64,9	Pan y Fruta Kcal:429 Prot:27,6 Lip:10,3 HC:59,6
Crema de zanahoria eco - Día 15 -	.Patatas guisadas con verduras - Día 16 -	.Lentejas estofadas con verduras - Día 17 -	.Arroz con tomate - Día 18 -	.Sopa de Estrellas - Día 19 -
.Magro de cerdo con verduritas y patatas	.Filete de merluza a la Vasca c/ Lechuga	.Tortilla Francesa c/ Lechuga y zanahoria	Filete de pollo al horno	Hamburguesa completa c/ Patatas fritas
Pan y Fruta Kcal:319 Prot:17,1 Lip:9,5 HC:45,2	Pan integral y Fruta Kcal:423 Prot:21,1 Lip:8,9 HC:64,8	Pan y Fruta Kcal:451 Prot:21,4 Lip:10,9 HC:69,6	Pan integral y Fruta Kcal:545 Prot:33,5 Lip:10,1 HC:72,3	Pan y Fruta Kcal:503 Prot:17,8 Lip:25,7 HC:53,4
- Día 22 -	- Día 23 -	- Día 24 -	- Día 25 -	- Día 26 -



Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Dietética y Nutrición de Enasui, S.L. (R.S. 2610104-M). Utilizamos en algunos platos Aceite de Oliva, Productos Integrales, Alimentos Neurosaludables, procedentes de Agricultura Ecológica y de Km "0". Los valores nutricionales se expresan en % sobre la energía total y en raciones de 100 gr. Atendiendo al Reglamento (UE) nº 1169/2011, los alérgenos correspondientes a cada plato están disponibles en la dirección www.enasui.com, o en el teléfono 918729230 Ext. 3. En nuestra página WEB, dispone además de las recomendaciones para las cenas..

Menús Equilibrados	Ecológicamente Responsables	Alimentación Neurosaludable	Certificaciones de calidad	Concienciados Socialmente	Alimentos de proximidad

5 DE JUNIO
DIA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE

JUNIO CALIENTE, BUEN VERANO Y MEJOR OTOÑO



Lunes

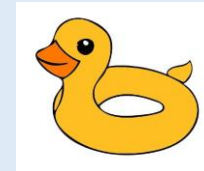
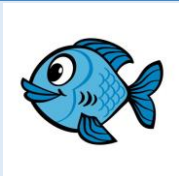
Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

Arroz con verduras - Día 1 -	*Alubias blancas estofadas con verduras - Día 2 -	Macarrones integrales con salsa de tomate - Día 3 -	E- Crema de calabaza eco - Día 4 -	Lentejas a la Riojana - Día 5 -
Ragout de ternera en salsa con patatas	.Tortilla Francesa c/ Lechuga y maíz	Cinta de lomo fresca en salsa con zanahoria baby	Filete de pollo con salsa de setas c/ Lechuga y zanahoria	.Tortilla Francesa
Pan y Fruta Kcal:461 Prot:17,6 Lip:21,8 HC:52,5	Pan integral y Fruta Kcal:553 Prot:24,4 Lip:9 HC:92,4	Pan y E- Fruta ecológica Kcal:293 Prot:21,6 Lip:14 HC:19,4	Pan integral y Fruta Kcal:447 Prot:22,8 Lip:12,7 HC:60,4	Pan y Yogur natural Kcal:556 Prot:29 Lip:16 HC:76,7
*Arroz tres delicias - Día 8 -	.Garbanzos estofados - Día 9 -	Judías verdes ecologicas con zanahoria dado - Día 10 -	*Espirales integrales boloñesa - Día 11 -	Aubias pintas estofadas con verduras - Día 12 -
E- Carrillada de cerdo en salsa con zanahoria ecologica	Filete de pollo encebollado	.Tortilla Española c/ Lechuga y remolacha	Ragout de ternera en salsa con patatas	*Pollo asado con romero y limón c/ Lechuga y maíz
Pan y Fruta Kcal:495 Prot:21,5 Lip:24,4 HC:50,5	Pan integral y Fruta Kcal:564 Prot:52,4 Lip:14 HC:60,5	Pan y Fruta Kcal:359 Prot:11,1 Lip:20,8 HC:45,6	Pan integral y Fruta Kcal:604 Prot:25 Lip:25,3 HC:69	Pan y Yogur natural Kcal:490 Prot:31,3 Lip:13 HC:65,1
Crema de zanahoria eco - Día 15 -	.Patatas guisadas con verduras - Día 16 -	.Lentejas estofadas con verduras - Día 17 -	.Arroz con tomate - Día 18 -	.Sopa de Estrellas - Día 19 -
.Magro de cerdo con verduritas y patatas	Pollo asado en su jugo c/ Lechuga	.Tortilla Francesa c/ Lechuga y zanahoria	Filete de pollo al horno c/ Ensalada variada	Hamburguesa completa c/ Patatas fritas
Pan y Fruta Kcal:319 Prot:17,1 Lip:9,5 HC:45,2	Pan integral y Fruta Kcal:477 Prot:25,4 Lip:12,5 HC:66	Pan y Fruta Kcal:451 Prot:21,4 Lip:10,9 HC:69,6	Pan integral y Fruta Kcal:696 Prot:40,1 Lip:12 HC:97,8	Pan y Helado Kcal:367 Prot:13,9 Lip:23,7 HC:24,4
- Día 22 -	- Día 23 -	- Día 24 -	- Día 25 -	- Día 26 -



Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Dietética y Nutrición de Enasui, S.L. (R.S. 2610104-M). Utilizamos en algunos platos Aceite de Oliva, Productos Integrales, Alimentos Neurosaludables, procedentes de Agricultura Ecológica y de Km "0". Los valores nutricionales se expresan en % sobre la energía total y en raciones de 100 gr. Atendiendo al Reglamento (UE) nº 1169/2011, los alérgenos correspondientes a cada plato están disponibles en la dirección www.enasui.com, o en el teléfono 918729230 Ext. 3. En nuestra página WEB, dispone además de las recomendaciones para las cenas..

Menús Equilibrados Ecológicamente Responsables Alimentación Neurosaludable Certificaciones de calidad Concienciados Socialmente Alimentos de proximidad



5 DE JUNIO
DIA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE

JUNIO CALIENTE, BUEN VERANO Y MEJOR OTOÑO



Lunes

Martes

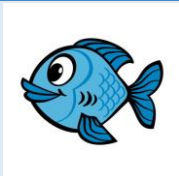
Miércoles

Jueves

Viernes

Arroz con verduras - Día 1 -	*Alubias blancas estofadas con verduras - Día 2 -	Macarrones integrales con salsa de tomate - Día 3 -	E- Crema de calabaza eco - Día 4 -	*Lentejas a la hortelana - Día 5 -
Ragout de ternera en salsa con patatas	.Tortilla Francesa c/ Lechuga y maíz	.Filete de merluza en salsa con tiras de pimientos	Filete de pollo con salsa de setas c/ Lechuga y zanahoria	*Filete de palometa con ajito y cebolla en salsa de tomate
Pan y Fruta Kcal:461 Prot:17,6 Lip:21,8 HC:52,5	Pan integral y Fruta Kcal:553 Prot:24,4 Lip:9 HC:92,4	Pan y E- Fruta ecológica Kcal:371 Prot:28,5 Lip:18,7 HC:21,6	Pan integral y Fruta Kcal:447 Prot:22,8 Lip:12,7 HC:60,4	Pan y Yogur natural Kcal:447 Prot:28,5 Lip:9,9 HC:64,7
Arroz con verduras - Día 8 -	.Garbanzos estofados - Día 9 -	Judías verdes ecológicas con zanahoria dado - Día 10 -	*Espirales integrales boloñesa - Día 11 -	Aubias pintas estofadas con verduras - Día 12 -
*Filete de pollo con verduras	*Filete de merluza a la italiana con daditos de calabaza	.Tortilla Española c/ Lechuga y remolacha	.Salmon al horno con Menestra imperial	*Pollo asado con romero y limón c/ Lechuga y maíz
Pan y Fruta Kcal:392 Prot:20,6 Lip:13,3 HC:51,3	Pan integral y Fruta Kcal:492 Prot:49,8 Lip:7,1 HC:60,5	Pan y Fruta Kcal:359 Prot:11,1 Lip:20,8 HC:45,6	Pan integral y Fruta Kcal:483 Prot:22 Lip:14,6 HC:64,9	Pan y Yogur natural Kcal:490 Prot:31,3 Lip:13 HC:65,1
Crema de zanahoria eco - Día 15 -	.Patatas guisadas con verduras - Día 16 -	.Lentejas estofadas con verduras - Día 17 -	.Arroz con tomate - Día 18 -	Sopa de ave - Día 19 -
*Filete de pollo con verduras	.Filete de merluza a la Vasca c/ Lechuga	.Tortilla Francesa c/ Lechuga y zanahoria	Filete de pollo al horno c/ Ensalada variada	Hamburguesa de vacuno 100% al horno c/ Patatas fritas
Pan y Fruta Kcal:352 Prot:20,5 Lip:12,3 HC:43,7	Pan integral y Fruta Kcal:423 Prot:21,1 Lip:8,9 HC:64,8	Pan y Fruta Kcal:451 Prot:21,4 Lip:10,9 HC:69,6	Pan integral y Fruta Kcal:696 Prot:40,1 Lip:12 HC:97,8	Pan y Helado Kcal:395 Prot:18 Lip:33 HC:8,9

- Día 22 -



- Día 23 -

- Día 24 -



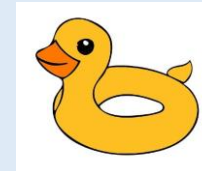
- Día 25 -

- Día 26 -

Día 29 -



- Día 30 -



Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Dietética y Nutrición de Enasui, S.L. (R.S. 2610104-M). Utilizamos en algunos platos Aceite de Oliva, Productos Integrales, Alimentos Neurosaludables, procedentes de Agricultura Ecológica y de Km "0". Los valores nutricionales se expresan en % sobre la energía total y en raciones de 100 gr. Atendiendo al Reglamento (UE) nº 1169/2011, los alérgenos correspondientes a cada plato están disponibles en la dirección www.enasui.com, o en el teléfono 918729230 Ext. 3. En nuestra página WEB, dispone además de las recomendaciones para las cenas..

Menús Equilibrados Ecológicamente Responsables Alimentación Neurosaludable Certificaciones de calidad Concienciados Socialmente Alimentos de proximidad



5 DE JUNIO
DIA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE

JUNIO CALIENTE, BUEN VERANO Y MEJOR OTOÑO



Lunes

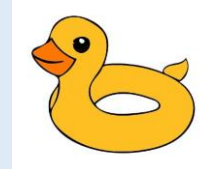
Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

Arroz con verduras - Día 1 -	*Alubias blancas estofadas con verduras - Día 2 -	*Macarrones integrales con salsa de setas - Día 3 -	E- Crema de calabaza eco - Día 4 -	*Lentejas a la hortelana - Día 5 -
Ragout de ternera en salsa con patatas	.Tortilla Francesa c/ Lechuga y maíz	.Filete de merluza en salsa con tiras de pimientos	Filete de pollo con salsa de setas c/ Lechuga y zanahoria	Filete de palometa al ajillo
Pan y Fruta Kcal:461 Prot:17,6 Lip:21,8 HC:52,5	Pan integral y Fruta Kcal:553 Prot:24,4 Lip:9 HC:92,4	Pan y E- Fruta ecológica Kcal:354 Prot:26,6 Lip:17,6 HC:22,4	Pan integral y Fruta Kcal:447 Prot:22,8 Lip:12,7 HC:60,4	Pan y Yogur desnatado Kcal:446 Prot:32,1 Lip:9,7 HC:61
*Arroz tres delicias - Día 8 -	.Garbanzos estofados - Día 9 -	Judías verdes ecologicas con zanahoria dado - Día 10 -	Espirales integrales con verduras - Día 11 -	Aubias pintas estofadas con verduras - Día 12 -
E- Carrillada de cerdo en salsa con zanahoria ecologica	*Filete de merluza al horno con calabaza	.Tortilla Francesa c/ Lechuga y remolacha	.Salmon al horno con Menestra imperial	*Pollo asado con romero y limón c/ Lechuga y maíz
Pan y Fruta Kcal:495 Prot:21,5 Lip:24,4 HC:50,5	Pan integral y Fruta Kcal:499 Prot:47,4 Lip:9,4 HC:59,4	Pan y Fruta Kcal:350 Prot:12,7 Lip:17,7 HC:49,2	Pan integral y Fruta Kcal:462 Prot:19,7 Lip:13,4 HC:64,6	Pan y Yogur desnatado Kcal:469 Prot:32 Lip:10,8 HC:64
Crema de zanahoria eco - Día 15 -	.Patatas guisadas con verduras - Día 16 -	.Lentejas estofadas con verduras - Día 17 -	*Arroz con champiñones - Día 18 -	.Sopa de Estrellas - Día 19 -
.Magro de cerdo con verduritas y patatas	.Filete de merluza a la Vasca c/ Lechuga	.Tortilla Francesa c/ Lechuga y zanahoria	Filete de pollo al horno c/ Ensalada variada	Hamburguesa de vacuno 100% al homo c/ Patatas fritas
Pan y Fruta Kcal:319 Prot:17,1 Lip:9,5 HC:45,2	Pan integral y Fruta Kcal:423 Prot:21,1 Lip:8,9 HC:64,8	Pan y Fruta Kcal:451 Prot:21,4 Lip:10,9 HC:69,6	Pan integral y Fruta Kcal:673 Prot:40 Lip:13,9 HC:95,3	Pan y Yogur desnatado Kcal:571 Prot:26,3 Lip:35,5 HC:42,3
- Día 22 -	- Día 23 -	- Día 24 -	- Día 25 -	- Día 26 -



Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Dietética y Nutrición de Enasui, S.L. (R.S. 2610104-M). Utilizamos en algunos platos Aceite de Oliva, Productos Integrales, Alimentos Neurosaludables, procedentes de Agricultura Ecológica y de Km "0". Los valores nutricionales se expresan en % sobre la energía total y en raciones de 100 gr. Atendiendo al Reglamento (UE) nº 1169/2011, los alérgenos correspondientes a cada plato están disponibles en la dirección www.enasui.com, o en el teléfono 918729230 Ext. 3. En nuestra página WEB, dispone además de las recomendaciones para las cenas..

Menús Equilibrados Ecológicamente Responsables Alimentación Neurosaludable Certificaciones de calidad Concienciados Socialmente Alimentos de proximidad



5 DE JUNIO
DIA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE

JUNIO CALIENTE, BUEN VERANO Y MEJOR OTOÑO



Lunes

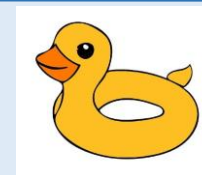
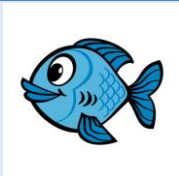
Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

Arroz con verduras - Día 1 -	*Alubias blancas estofadas con verduras - Día 2 -	Macarrones integrales con salsa de tomate - Día 3 -	E- Crema de calabaza eco - Día 4 -	Lentejas a la Riojana - Día 5 -
Ragout de ternera en salsa con patatas	.Tortilla Francesa c/ Lechuga y maíz	.Filete de merluza en salsa con tiras de pimientos	Filete de pollo con salsa de setas c/ Lechuga y zanahoria	*Filete de palometa con ajito y cebolla en salsa de tomate
Pan y Fruta Kcal:461 Prot:17,6 Lip:21,8 HC:52,5	Pan y Fruta Kcal:448 Prot:20,3 Lip:9,6 HC:72,4	Pan y E- Fruta ecológica Kcal:371 Prot:28,5 Lip:18,7 HC:21,6	Pan y Fruta Kcal:342 Prot:18,7 Lip:13,3 HC:40,4	Pan y Yogur natural Kcal:490 Prot:32,3 Lip:12,3 HC:66,3
*Arroz tres delicias - Día 8 -	.Garbanzos estofados - Día 9 -	Judías verdes ecológicas con zanahoria dado - Día 10 -	*Espirales integrales boloñesa - Día 11 -	Aubias pintas estofadas con verduras - Día 12 -
E- Carrillada de cerdo en salsa con zanahoria ecológica	*Filete de merluza a la italiana con daditos de calabaza	.Tortilla Española c/ Lechuga y remolacha	.Salmon al horno con Menestra imperial	*Pollo asado con romero y limón c/ Lechuga y maíz
Pan y Fruta Kcal:495 Prot:21,5 Lip:24,4 HC:50,5	Pan y Fruta Kcal:387 Prot:45,7 Lip:7,7 HC:40,5	Pan y Fruta Kcal:359 Prot:11,1 Lip:20,8 HC:45,6	Pan y Fruta Kcal:378 Prot:17,9 Lip:15,2 HC:44,9	Pan y Yogur natural Kcal:490 Prot:31,3 Lip:13 HC:65,1
Crema de zanahoria eco - Día 15 -	.Patatas guisadas con verduras - Día 16 -	.Lentejas estofadas con verduras - Día 17 -	.Arroz con tomate - Día 18 -	.Sopa de Estrellas - Día 19 -
.Magro de cerdo con verduritas y patatas	.Filete de merluza a la Vasca c/ Lechuga	.Tortilla Francesa c/ Lechuga y zanahoria	Filete de pollo al horno c/ Ensalada variada	Hamburguesa completa c/ Patatas fritas
Pan y Fruta Kcal:319 Prot:17,1 Lip:9,5 HC:45,2	Pan y Fruta Kcal:318 Prot:16,9 Lip:9,5 HC:44,8	Pan y Fruta Kcal:451 Prot:21,4 Lip:10,9 HC:69,6	Pan y Fruta Kcal:591 Prot:36 Lip:12,6 HC:77,8	Pan y Helado Kcal:367 Prot:13,9 Lip:23,7 HC:24,4
- Día 22 -	- Día 23 -	- Día 24 -	- Día 25 -	- Día 26 -



Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Dietética y Nutrición de Enasui, S.L. (R.S. 2610104-M). Utilizamos en algunos platos Aceite de Oliva, Productos Integrales, Alimentos Neurosaludables, procedentes de Agricultura Ecológica y de Km "0". Los valores nutricionales se expresan en % sobre la energía total y en raciones de 100 gr. Atendiendo al Reglamento (UE) nº 1169/2011, los alérgenos correspondientes a cada plato están disponibles en la dirección www.enasui.com, o en el teléfono 918729230 Ext. 3. En nuestra página WEB, dispone además de las recomendaciones para las cenas..

Menús Equilibrados Ecológicamente Responsables Alimentación Neurosaludable Certificaciones de calidad Concienciados Socialmente Alimentos de proximidad



5 DE JUNIO
DIA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE

JUNIO CALIENTE, BUEN VERANO Y MEJOR OTOÑO



Lunes

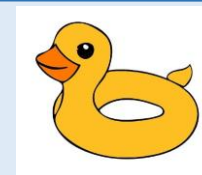
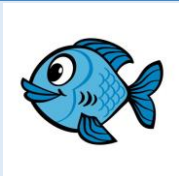
Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

Arroz con verduras - Día 1 -	*Alubias blancas estofadas con verduras - Día 2 -	Macarrones integrales con salsa de tomate - Día 3 -	E- Crema de calabaza eco - Día 4 -	Brocoli al ajillo - Día 5 -
Ragout de ternera en salsa con patatas	.Tortilla Francesa c/ Lechuga y maíz	.Filete de merluza en salsa con tiras de pimientos	Filete de pollo con salsa de setas c/ Lechuga y zanahoria	*Filete de palometa con ajito y cebolla en salsa de tomate
Pan y Fruta Kcal:461 Prot:17,6 Lip:21,8 HC:52,5	Pan integral y Fruta Kcal:553 Prot:24,4 Lip:9 HC:92,4	Pan y E- Fruta ecológica Kcal:371 Prot:28,5 Lip:18,7 HC:21,6	Pan integral y Fruta Kcal:447 Prot:22,8 Lip:12,7 HC:60,4	Pan y Yogur natural Kcal:327 Prot:19,8 Lip:11,5 HC:39,7
*Arroz tres delicias - Día 8 -	.Garbanzos estofados - Día 9 -	Judías verdes ecologicas con zanahoria dado - Día 10 -	*Espirales integrales boloñesa - Día 11 -	Aubias pintas estofadas con verduras - Día 12 -
E- Carrillada de cerdo en salsa con zanahoria ecologica	*Filete de merluza a la italiana con daditos de calabaza	.Tortilla Española c/ Lechuga y remolacha	.Salmon al horno con Menestra imperial	*Pollo asado con romero y limón c/ Lechuga y maíz
Pan y Fruta Kcal:495 Prot:21,5 Lip:24,4 HC:50,5	Pan integral y Fruta Kcal:492 Prot:49,8 Lip:7,1 HC:60,5	Pan y Fruta Kcal:359 Prot:11,1 Lip:20,8 HC:45,6	Pan integral y Fruta Kcal:483 Prot:22 Lip:14,6 HC:64,9	Pan y Yogur natural Kcal:490 Prot:31,3 Lip:13 HC:65,1
Crema de zanahoria eco - Día 15 -	.Patatas guisadas con verduras - Día 16 -	Coliflor al ajillo - Día 17 -	.Arroz con tomate - Día 18 -	.Sopa de Estrellas - Día 19 -
.Magro de cerdo con verduritas y patatas	.Filete de merluza a la Vasca c/ Lechuga	.Tortilla Francesa c/ Lechuga y zanahoria	Filete de pollo al horno c/ Ensalada variada	Hamburguesa completa c/ Patatas fritas
Pan y Fruta Kcal:319 Prot:17,1 Lip:9,5 HC:45,2	Pan integral y Fruta Kcal:423 Prot:21,1 Lip:8,9 HC:64,8	Pan y Fruta Kcal:333 Prot:12,3 Lip:12,4 HC:45,9	Pan integral y Fruta Kcal:696 Prot:40,1 Lip:12 HC:97,8	Pan y Helado Kcal:367 Prot:13,9 Lip:23,7 HC:24,4
- Día 22 -	- Día 23 -	- Día 24 -	- Día 25 -	- Día 26 -



Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Dietética y Nutrición de Enasui, S.L. (R.S. 2610104-M). Utilizamos en algunos platos Aceite de Oliva, Productos Integrales, Alimentos Neurosaludables, procedentes de Agricultura Ecológica y de Km "0". Los valores nutricionales se expresan en % sobre la energía total y en raciones de 100 gr. Atendiendo al Reglamento (UE) nº 1169/2011, los alérgenos correspondientes a cada plato están disponibles en la dirección www.enasui.com, o en el teléfono 918729230 Ext. 3. En nuestra página WEB, dispone además de las recomendaciones para las cenas..

Menús Equilibrados Ecológicamente Responsables Alimentación Neurosaludable Certificaciones de calidad Concienciados Socialmente Alimentos de proximidad



5 DE JUNIO
DIA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE

JUNIO CALIENTE, BUEN VERANO Y MEJOR OTOÑO



Lunes

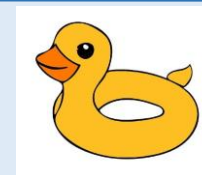
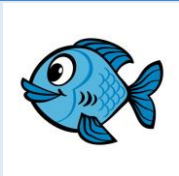
Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

Arroz con verduras - Día 1 -	*Alubias blancas estofadas con verduras - Día 2 -	Macarrones integrales con salsa de tomate - Día 3 -	E- Crema de calabaza eco - Día 4 -	Lentejas a la Riojana - Día 5 -
Ragout de ternera en salsa con patatas	.Tortilla Francesa c/ Lechuga y maíz	.Filete de merluza en salsa con tiras de pimientos	Filete de pollo con salsa de setas c/ Lechuga y zanahoria	*Filete de palometa con ajito y cebolla en salsa de tomate
Pan y Fruta Kcal:461 Prot:17,6 Lip:21,8 HC:52,5	Pan integral y Fruta Kcal:553 Prot:24,4 Lip:9 HC:92,4	Pan y E- Fruta ecológica Kcal:371 Prot:28,5 Lip:18,7 HC:21,6	Pan integral y Fruta Kcal:447 Prot:22,8 Lip:12,7 HC:60,4	Pan y Yogur natural Kcal:490 Prot:32,3 Lip:12,3 HC:66,3
*Arroz tres delicias - Día 8 -	.Garbanzos estofados - Día 9 -	Judías verdes ecológicas con zanahoria dado - Día 10 -	*Espirales integrales boloñesa - Día 11 -	Aubias pintas estofadas con verduras - Día 12 -
E- Carrillada de cerdo en salsa con zanahoria ecológica	*Filete de merluza a la italiana con daditos de calabaza	.Tortilla Española c/ Lechuga y remolacha	Filete de merluza al horno	*Pollo asado con romero y limón c/ Lechuga y maíz
Pan y Fruta Kcal:495 Prot:21,5 Lip:24,4 HC:50,5	Pan integral y Fruta Kcal:492 Prot:49,8 Lip:7,1 HC:60,5	Pan y Fruta Kcal:359 Prot:11,1 Lip:20,8 HC:45,6	Pan integral y Fruta Kcal:468 Prot:21,5 Lip:8,9 HC:65,2	Pan y Yogur natural Kcal:490 Prot:31,3 Lip:13 HC:65,1
Crema de zanahoria eco - Día 15 -	.Patatas guisadas con verduras - Día 16 -	.Lentejas estofadas con verduras - Día 17 -	.Arroz con tomate - Día 18 -	.Sopa de Estrellas - Día 19 -
.Magro de cerdo con verduritas y patatas	.Filete de merluza a la Vasca c/ Lechuga	.Tortilla Francesa c/ Lechuga y zanahoria	Filete de pollo al horno c/ Ensalada variada	Hamburguesa completa c/ Patatas fritas
Pan y Fruta Kcal:319 Prot:17,1 Lip:9,5 HC:45,2	Pan integral y Fruta Kcal:423 Prot:21,1 Lip:8,9 HC:64,8	Pan y Fruta Kcal:451 Prot:21,4 Lip:10,9 HC:69,6	Pan integral y Fruta Kcal:696 Prot:40,1 Lip:12 HC:97,8	Pan y Helado Kcal:367 Prot:13,9 Lip:23,7 HC:24,4
- Día 22 -	- Día 23 -	- Día 24 -	- Día 25 -	- Día 26 -



Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Dietética y Nutrición de Enasui, S.L. (R.S. 2610104-M). Utilizamos en algunos platos Aceite de Oliva, Productos Integrales, Alimentos Neurosaludables, procedentes de Agricultura Ecológica y de Km "0". Los valores nutricionales se expresan en % sobre la energía total y en raciones de 100 gr. Atendiendo al Reglamento (UE) nº 1169/2011, los alérgenos correspondientes a cada plato están disponibles en la dirección www.enasui.com, o en el teléfono 918729230 Ext. 3. En nuestra página WEB, dispone además de las recomendaciones para las cenas..

Menús Equilibrados Ecológicamente Responsables Alimentación Neurosaludable Certificaciones de calidad Concienciados Socialmente Alimentos de proximidad



5 DE JUNIO
DIA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE

JUNIO CALIENTE, BUEN VERANO Y MEJOR OTOÑO



Lunes

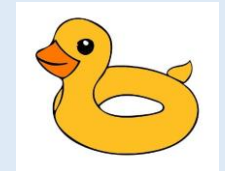
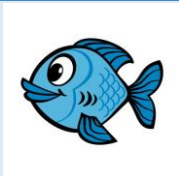
Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

Arroz con verduras - Día 1 -	*Alubias blancas estofadas con verduras - Día 2 -	Pasta (sin gluten/huevo) - Día 3 -	E- Crema de calabaza eco - Día 4 -	Lentejas a la Riojana - Día 5 -
Ragout de ternera en salsa con patatas	Filete de pollo al horno c/ Lechuga y maíz	.Filete de merluza en salsa con tiras de pimientos	Filete de pollo con salsa de setas c/ Lechuga y zanahoria	*Filete de palometa con ajito y cebolla en salsa de tomate
Pan y Fruta Kcal:461 Prot:17,6 Lip:21,8 HC:52,5	Pan integral y Fruta Kcal:553 Prot:41,5 Lip:7,6 HC:79,4	Pan y E- Fruta ecológica Kcal:232 Prot:23,1 Lip:13,8 HC:3,9	Pan integral y Fruta Kcal:447 Prot:22,8 Lip:12,7 HC:60,4	Pan y Fruta Kcal:429 Prot:28,6 Lip:9,6 HC:60,8
*Arroz con champiñones - Día 8 -	.Garbanzos estofados - Día 9 -	Judías verdes ecologicas con zanahoria dado - Día 10 -	Pasta (sin gluten/huevo) - Día 11 -	Aubias pintas estofadas con verduras - Día 12 -
E- Carrillada de cerdo en salsa con zanahoria ecologica	*Filete de merluza a la italiana con daditos de calabaza	Filete de pollo al horno c/ Lechuga y remolacha	.Salmon al horno con Menestra imperial	*Pollo asado con romero y limón c/ Lechuga y maíz
Pan y Fruta Kcal:528 Prot:19,8 Lip:28,4 HC:51,4	Pan integral y Fruta Kcal:492 Prot:49,8 Lip:7,1 HC:60,5	Pan y Fruta Kcal:349 Prot:29,9 Lip:16,2 HC:36,2	Pan integral y Fruta Kcal:336 Prot:16,8 Lip:7,6 HC:49	Pan y Fruta Kcal:429 Prot:27,6 Lip:10,3 HC:59,6
Crema de zanahoria eco - Día 15 -	.Patatas guisadas con verduras - Día 16 -	.Lentejas estofadas con verduras - Día 17 -	.Arroz con tomate - Día 18 -	Sopa (pasta sin gluten/huevo) - Día 19 -
.Magro de cerdo con verduritas y patatas	Filete de merluza en salsa c/ Lechuga	Cinta de lomo fresca en su jugo c/ Lechuga y zanahoria	Filete de pollo al horno c/	Hamburguesa completa c/ Patatas fritas
Pan y Fruta Kcal:319 Prot:17,1 Lip:9,5 HC:45,2	Pan integral y Fruta Kcal:420 Prot:20,7 Lip:9 HC:64,1	Pan y Fruta Kcal:509 Prot:32,8 Lip:17,6 HC:58,1	Pan integral y Fruta Kcal:607 Prot:33,5 Lip:10,1 HC:72,3	Pan y Fruta Kcal:497 Prot:17,8 Lip:25,7 HC:53,4
- Día 22 -	- Día 23 -	- Día 24 -	- Día 25 -	- Día 26 -



Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Dietética y Nutrición de Enasui, S.L. (R.S. 2610104-M). Utilizamos en algunos platos Aceite de Oliva, Productos Integrales, Alimentos Neurosaludables, procedentes de Agricultura Ecológica y de Km "0". Los valores nutricionales se expresan en % sobre la energía total y en raciones de 100 gr. Atendiendo al Reglamento (UE) nº 1169/2011, los alérgenos correspondientes a cada plato están disponibles en la dirección www.enasui.com, o en el teléfono 918729230 Ext. 3. En nuestra página WEB, dispone además de las recomendaciones para las cenas..

Menús Equilibrados Ecológicamente Responsables Alimentación Neurosaludable Certificaciones de calidad Concienciados Socialmente Alimentos de proximidad



5 DE JUNIO
DIA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE

JUNIO CALIENTE, BUEN VERANO Y MEJOR OTOÑO

