

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes



Día 3 -

Arroz integral con salsa de tomate

- Día 4 -

.Sopa de Cocido

- Día 5 -

Patatas guisadas a la marinera

- Día 6 -

Judías verdes ecológicas con jamón - Día 7 -

*Filete de merluza al horno con guisantes y huevo duro

Pan y Melocoton en almibar
Kcal:495 Prot:17,1 Lip:12,4 HC:74,3

.Cocido Madrileño completo

Pan y Postre Lácteo
Kcal:534 Prot:24,5 Lip:20,6 HC:69,7

Escalope de pollo c/ Lechuga

Pan y Fruta y leche
Kcal:260 Prot:16,5 Lip:7,8 HC:30,8

Tortilla española de chorizo c/ Lechuga

Pan y Fruta y leche
Kcal:274 Prot:11,5 Lip:16,6 HC:17,9

- Día 10 -

*Menestra de verduras rehogadas con jamón serrano y huevo duro

Albondigas de burger meat mixta en salsa casera con patatas cuadro

Pan y Postre Lácteo
Kcal:571 Prot:24,3 Lip:28,8 HC:57,6

Sopa de lluvia

Jamoncitos de pollo con patatas

Pan y Fruta y leche
Kcal:173 Prot:16 Lip:9,4 HC:5,9

- Día 12 -

Lentejas ecologicas con verduras

- Día 13 -

.Arroz a la Milanesa

- Día 14 -

.Tortilla Francesa c/ Lechuga

.Filete de bacalao rebozado c/ Lechuga y remolacha

Pan y Postre Lácteo
Kcal:580 Prot:25,8 Lip:17,4 HC:80

.Farfalle a la Napolitana

- Día 17 -

.Judías pintas con verduras

- Día 18 -

Crema de calabaza con queso

- Día 19 -

Arroz con verduras

- Día 20 -

.Lentejas estofadas con verduras - Día 21 -

*Cinta de lomo adobada a la gallega

Salmon al horno c/ Patata cuadro

*Pollo asado con salsa de pimientos

Filete de Merluza Rebozado c/ Lechuga

.Tortilla Francesa con jamón york c/ Lechuga

Pan y Fruta y leche
Kcal:376 Prot:17,2 Lip:24,2 HC:22,2

Pan y Fruta y leche
Kcal:419 Prot:32,5 Lip:9,3 HC:50,4

Pan y Postre Lácteo
Kcal:559 Prot:28,8 Lip:25,4 HC:57,3

Pan integral y Fruta y leche
Kcal:326 Prot:14,5 Lip:12,2 HC:40

Pan y Postre Lácteo
Kcal:545 Prot:33,5 Lip:14,5 HC:73,4

JORNADA GASTRONÓMICA ITALIANA
Risotto primavera

- Día 24 -

Guisantes con ajo y bacon

- Día 25 -

.Alubias blancas con chorizo

- Día 26 -

.Sopa de Estrellas

- Día 27 -

.Garbanzos estofados

- Día 28 -

Pizza de jamon york y queso

.Tortilla Española c/ Lechuga y maíz

*Figuritas de pescado c/ Lechuga

*Hamburguesa burger meat mixta en salsa con patatas cuadro

Filete de abadejo en salsa de tomate

Pan y Profiteroles
Kcal:231 Prot:12 Lip:0 HC:27

Pan y Fruta y leche
Kcal:610 Prot:10,3 Lip:14,8 HC:23,5

Pan y Postre Lácteo
Kcal:667 Prot:30,3 Lip:18,4 HC:97,4

Pan y Fruta y leche
Kcal:259 Prot:13,6 Lip:18,1 HC:10,4

Pan y Fruta y leche
Kcal:251 Prot:35,2 Lip:5,7 HC:11,5

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



Día 3 -

Brown rice with tomato sauce

- Día 4 -

Stew soup

- Día 5 -

Stewed mariner's potatoes

- Día 6 -

**Green beans with ham

- Día 7 -

Baked hake fillet with peas and boiled egg

Full Madrid-style stew

Chicken escalope c/ Lettuce

**Spanish omelette with chorizo c/ Lettuce

Bread y Peach in syrup
Kcal:495 Prot:17,1 Lip:12,4 HC:74,3

Bread y Sugared plain yogurt
Kcal:534 Prot:24,5 Lip:20,6 HC:69,7

Bread y **Fruta y leche
Kcal:260 Prot:16,5 Lip:7,8 HC:30,8

Bread y **Fruta y leche
Kcal:274 Prot:11,5 Lip:16,6 HC:17,9

- Día 10 -

Sautéed vegetable stew with serrano ham and boiled egg

- Día 11 -

Rain soup

- Día 12 -

Ecological lentils with vegetables

- Día 13 -

"Milanesa" rice

- Día 14 -

Mixed burger meatballs in homemade sauce with diced potatoes

Chicken legs with potatoes

Omelette c/ Lettuce

Battered cod fillet c/ Lettuce and beet

Bread y Flavoured yogurt
Kcal:571 Prot:24,3 Lip:28,8 HC:57,6

Bread y **Fruta y leche
Kcal:173 Prot:16 Lip:9,4 HC:5,9

Bread y **Fruta y leche
Kcal:326 Prot:18,1 Lip:9,1 HC:42,2

Bread y Flan
Kcal:580 Prot:25,8 Lip:17,4 HC:80

- Día 17 -

Neapolitan farfalle

Pinto beans with vegetables

- Día 18 -

Pumpkin cream with cheese

- Día 19 -

Rice with vegetables

- Día 20 -

Stewed lentils with vegetables

- Día 21 -

Marinated Galician style pork loin

Baked salmon c/ Diced potatoes

Roast chicken with peppers

Breaded hake fillet c/ Lettuce

***Spanish omelette c/ Lettuce

Bread y **Fruta y leche
Kcal:376 Prot:17,2 Lip:24,2 HC:22,2

Bread y **Fruta y leche
Kcal:419 Prot:32,5 Lip:9,3 HC:50,4

Bread y Vanilla custard
Kcal:559 Prot:28,8 Lip:25,4 HC:57,3

Wholemeal bread y **Fruta y leche
Kcal:326 Prot:14,5 Lip:12,2 HC:40

Bread y Sugared plain yogurt
Kcal:545 Prot:33,5 Lip:14,5 HC:73,4

- Día 24 -

**Risotto primavera

Peas with garlic and bacon

- Día 25 -

White beans with chorizo

- Día 26 -

Star soup

- Día 27 -

Stewed chickpeas

- Día 28 -

Ham and cheese pizza

Spanish omelette c/ Lettuce and corn

Fish figures c/ Lettuce

Mixed burger meat hamburger in sauce with diced potatoes

Haddock fillet with tomatoe sauce

Bread y Profiteroles
Kcal:231 Prot:12 Lip:0 HC:27

Bread y **Fruta y leche
Kcal:610 Prot:10,3 Lip:14,8 HC:23,5

Bread y Liquid yogurt
Kcal:667 Prot:30,3 Lip:18,4 HC:97,4

Bread y **Fruta y leche
Kcal:259 Prot:13,6 Lip:18,1 HC:10,4

Bread y **Fruta y leche
Kcal:251 Prot:35,2 Lip:5,7 HC:11,5

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



Día 3 -

Arroz integral con salsa de tomate

- Día 4 -

Sopa (pasta sin gluten/huevo)

- Día 5 -

Patatas guisadas a la marinera

- Día 6 -

*Judias verdes rehogadas

- Día 7 -

*Filete de merluza al horno con guisantes y huevo duro

Barra de pan sin gluten y Melocoton en almibar
Kcal:269 Prot:12,8 Lip:10,4 HC:23,3

.Cocido Madrileño completo

Barra de pan sin gluten y Postre Lácteo
Kcal:315 Prot:16,9 Lip:17,2 HC:28,2

Filete de pollo al horno c/ Lechuga

Barra de pan sin gluten y Fruta y leche
Kcal:226 Prot:28 Lip:8,6 HC:9,2

Tortilla española de chorizo c/ Lechuga

Barra de pan sin gluten y Fruta y leche
Kcal:254 Prot:9,5 Lip:15,7 HC:18,1

- Día 10 -

.Menestra de verduras

- Día 11 -

Sopa (pasta sin gluten/huevo)

- Día 12 -

Brocoli al ajillo

- Día 13 -

.Arroz a la Milanesa

- Día 14 -

Ragout de ternera en salsa con patatas

Barra de pan sin gluten y Postre Lácteo
Kcal:289 Prot:15 Lip:20,7 HC:10,6

Jamoncitos de pollo con patatas

Barra de pan sin gluten y Fruta y leche
Kcal:167 Prot:16 Lip:9,4 HC:5,9

.Tortilla Francesa c/ Lechuga

Barra de pan sin gluten y Fruta y leche
Kcal:206 Prot:9,5 Lip:10,7 HC:17,1

Pollo asado en su jugo c/ Lechuga y remolacha

Barra de pan sin gluten y Postre Lácteo
Kcal:295 Prot:21,5 Lip:14,4 HC:17,1

Pasta (sin gluten/huevo)

- Día 17 -

.Judias pintas con verduras

- Día 18 -

Crema de calabaza con queso

- Día 19 -

Arroz con verduras

- Día 20 -

Coliflor rehogada

- Día 21 -

*Cinta de lomo adobada a la gallega

Salmon al horno c/ Patata cuadro

Barra de pan sin gluten y Fruta y leche
Kcal:419 Prot:32,5 Lip:9,3 HC:50,4

*Pollo asado con salsa de pimientos

Barra de pan sin gluten y Postre Lácteo
Kcal:299 Prot:21,8 Lip:19,4 HC:9,3

Filete de merluza al horno c/ Lechuga

Barra de pan sin gluten y Fruta y leche
Kcal:200 Prot:10,8 Lip:3,7 HC:21,3

.Tortilla Francesa con jamón york c/ Lechuga

Barra de pan sin gluten y Postre Lácteo
Kcal:218 Prot:16,8 Lip:12,7 HC:8,8

Risotto primavera

- Día 24 -

Guisantes con ajo y bacon

- Día 25 -

.Alubias blancas con chorizo

- Día 26 -

Sopa (pasta sin gluten/huevo)

- Día 27 -

.Garbanzos estofados

- Día 28 -

Pizza sin alérgenos

.Tortilla Española c/ Lechuga y maíz

Barra de pan sin gluten y Fruta y leche
Kcal:610 Prot:10,3 Lip:14,8 HC:23,5

Filete de merluza al horno c/ Lechuga

Barra de pan sin gluten y Postre Lácteo
Kcal:296 Prot:21,8 Lip:5,2 HC:30,4

Ragout de ternera en salsa con patatas

Barra de pan sin gluten y Fruta y leche
Kcal:237 Prot:13,1 Lip:17,9 HC:7,2

Filete de abadejo en salsa de tomate

Barra de pan sin gluten y Fruta y leche
Kcal:251 Prot:35,2 Lip:5,7 HC:11,5

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



Día 3 -

Arroz integral con salsa de tomate

- Día 4 -

Sopa (pasta sin gluten/huevo)

- Día 5 -

Patatas guisadas a la marinera

- Día 6 -

*Judias verdes rehogadas

- Día 7 -

Filete de merluza al horno

.Cocido Madrileño completo

Escalope de pollo c/ Lechuga

Cinta de lomo fresca en su jugo c/ Lechuga

Pan y Melocoton en almibar
Kcal:470 Prot:14,7 Lip:6,1 HC:74,6

Pan y Postre Lácteo
Kcal:528 Prot:24,5 Lip:20,6 HC:69,7

Pan y Fruta y leche
Kcal:260 Prot:16,5 Lip:7,8 HC:30,8

Pan y Fruta y leche
Kcal:265 Prot:20,2 Lip:17,1 HC:7,6

- Día 10 -

.Menestra de verduras

- Día 11 -

Sopa (pasta sin gluten/huevo)

- Día 12 -

Lentejas ecologicas con verduras

- Día 13 -

.Arroz a la Milanesa

- Día 14 -

Albondigas de burger meat mixta en salsa casera con patatas cuadro

Jamoncitos de pollo con patatas

Cinta de lomo fresca en su jugo c/ Lechuga

*Bacalao al horno c/ Lechuga y remolacha

Pan y Postre Lácteo
Kcal:543 Prot:20,9 Lip:26,1 HC:59,5

Pan y Fruta y leche
Kcal:167 Prot:16 Lip:9,4 HC:5,9

Pan y Fruta y leche
Kcal:384 Prot:29,5 Lip:15,9 HC:30,6

Pan y Postre Lácteo
Kcal:470 Prot:26,2 Lip:12,4 HC:64

- Día 17 -

Pasta (sin gluten/huevo)

.Judias pintas con verduras

- Día 18 -

.Crema de calabaza

- Día 19 -

Arroz con verduras

- Día 20 -

.Lentejas estofadas con verduras

- Día 21 -

*Cinta de lomo adobada a la gallega

Salmon al horno c/ Patata cuadro

*Pollo asado con salsa de pimientos

Filete de merluza al horno c/ Lechuga

Cinta de lomo fresca en su jugo c/ Lechuga

Pan y Fruta y leche
Kcal:243 Prot:13,8 Lip:19,8 HC:2,4

Pan y Fruta y leche
Kcal:419 Prot:32,5 Lip:9,3 HC:50,4

Pan y Postre Lácteo
Kcal:482 Prot:23,1 Lip:18,9 HC:58,4

Pan integral y Fruta y leche
Kcal:200 Prot:10,8 Lip:3,7 HC:21,3

Pan y Postre Lácteo
Kcal:597 Prot:37,1 Lip:19,3 HC:72,1

- Día 24 -

Risotto primavera

Guisantes con ajo y bacon

- Día 25 -

.Alubias blancas con chorizo

- Día 26 -

Sopa (pasta sin gluten/huevo)

- Día 27 -

.Garbanzos estofados

- Día 28 -

Pizza de jamon york y queso

Pollo asado en su jugo c/ Lechuga y maíz

Filete de merluza al horno c/ Lechuga

*Hamburguesa burger meat mixta en salsa con patatas cuadro

Filete de abadejo en salsa de tomate

Pan y Postre Lácteo
Kcal:454 Prot:19,8 Lip:3 HC:71,7

Pan y Fruta y leche
Kcal:616 Prot:20,3 Lip:14,9 HC:16,3

Pan y Postre Lácteo
Kcal:514 Prot:28,7 Lip:8,8 HC:73,4

Pan y Fruta y leche
Kcal:253 Prot:13,6 Lip:18,1 HC:10,4

Pan y Fruta y leche
Kcal:251 Prot:35,2 Lip:5,7 HC:11,5

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



Día 3 -

Arroz integral con salsa de tomate

- Día 4 -

.Sopa de Cocido

- Día 5 -

Patatas guisadas a la marinera

- Día 6 -

*Judias verdes rehogadas

- Día 7 -

*Filete de merluza al horno con guisantes y huevo duro

Pan y Melocoton en almibar
Kcal:495 Prot:17,1 Lip:12,4 HC:74,3

.Cocido Madrileño completo

Yogur de soja y pan
Kcal:525 Prot:35,3 Lip:19,2 HC:60,2

Escalope de pollo c/ Lechuga

Fruta, leche sin lactosa y pan
Kcal:463 Prot:34,9 Lip:9,8 HC:62,8

.Tortilla Española c/ Lechuga

Fruta, leche sin lactosa y pan
Kcal:420 Prot:25,6 Lip:15,4 HC:47,5

- Día 10 -

.Menestra de verduras

- Día 11 -

Sopa de lluvia

- Día 12 -

Lentejas ecologicas con verduras

- Día 13 -

.Arroz a la Milanese

- Día 14 -

Albondigas de burger meat mixta en salsa casera con patatas cuadro

Yogur de soja y pan
Kcal:533 Prot:31,7 Lip:24,7 HC:50

Jamoncitos de pollo con patatas

Fruta, leche sin lactosa y pan
Kcal:376 Prot:34,4 Lip:11,4 HC:37,9

.Tortilla Francesa c/ Lechuga

Fruta, leche sin lactosa y pan
Kcal:530 Prot:36,5 Lip:11,1 HC:74,2

*Bacalao al horno c/ Lechuga y remolacha

Yogur de soja y pan
Kcal:437 Prot:37,7 Lip:11,6 HC:46,9

.Farfalle a la Napolitana

- Día 17 -

.Judias pintas con verduras

- Día 18 -

Crema de calabaza

- Día 19 -

Arroz con verduras

- Día 20 -

.Lentejas estofadas con verduras

- Día 21 -

*Cinta de lomo adobada a la gallega

Salmon al horno c/ Patata cuadro

*Pollo asado con salsa de pimientos

Filete de merluza al horno c/ Lechuga

.Tortilla Francesa con jamón york c/ Lechuga

Fruta, leche sin lactosa y pan
Kcal:580 Prot:35,6 Lip:26,2 HC:54,2

Fruta, leche sin lactosa y pan
Kcal:623 Prot:50,9 Lip:11,3 HC:82,4

Yogur de soja y pan
Kcal:425 Prot:34,5 Lip:14,9 HC:42,4

Fruta, leche sin lactosa y pan integral
Kcal:508 Prot:33,3 Lip:5,1 HC:73,3

Yogur de soja y pan
Kcal:535 Prot:44,3 Lip:13,1 HC:63,9

Risotto primavera

- Día 24 -

Guisantes con ajo y bacon

- Día 25 -

.Alubias blancas con chorizo

- Día 26 -

.Sopa de Estrellas

- Día 27 -

.Garbanzos estofados

- Día 28 -

Pizza sin alérgenos

.Tortilla Española c/ Lechuga y maíz

Filete de merluza al horno c/ Lechuga

*Hamburguesa burger meat mixta en salsa con patatas cuadro

Filete de abadejo en salsa de tomate

Pan y Fruta variada
Kcal:204 Prot:18,4 Lip:2 HC:32

Fruta, leche sin lactosa y pan
Kcal:813 Prot:28,7 Lip:16,8 HC:55,5

Yogur de soja y pan
Kcal:500 Prot:40,2 Lip:7,2 HC:62,4

Fruta, leche sin lactosa y pan
Kcal:463 Prot:32 Lip:20,1 HC:42,4

Fruta, leche sin lactosa y pan
Kcal:455 Prot:53,6 Lip:7,7 HC:43,5

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



Día 3 -

Arroz integral con salsa de tomate

- Día 4 -

Sopa de ave

- Día 5 -

Patatas guisadas a la marinera

- Día 6 -

*Judias verdes rehogadas

- Día 7 -

*Filete de merluza al horno con guisantes y huevo duro

Pan y Melocoton en almibar
Kcal:495 Prot:17,1 Lip:12,4 HC:74,3

Cocido madrileño sin embutidos

Pan y Postre Lácteo
Kcal:518 Prot:25,7 Lip:11 HC:82,4

Escalope de pollo c/ Lechuga

Pan y Fruta y leche
Kcal:260 Prot:16,5 Lip:7,8 HC:30,8

.Tortilla Española c/ Lechuga

Pan y Fruta y leche
Kcal:217 Prot:7,2 Lip:13,4 HC:15,5

- Día 10 -

.Menestra de verduras

- Día 11 -

Sopa de ave

- Día 12 -

Lentejas ecologicas con verduras

- Día 13 -

Arroz con verduras

- Día 14 -

Ragout de ternera en salsa con patatas

Jamoncitos de pollo con patatas

.Tortilla Francesa c/ Lechuga

.Filete de bacalao rebozado c/ Lechuga y remolacha

Pan y Postre Lácteo
Kcal:502 Prot:22,6 Lip:24,1 HC:52,1

Pan y Fruta y leche
Kcal:173 Prot:16 Lip:9,4 HC:5,9

Pan y Fruta y leche
Kcal:326 Prot:18,1 Lip:9,1 HC:42,2

Pan y Postre Lácteo
Kcal:559 Prot:21,3 Lip:15,8 HC:86,1

.Farfalle a la Napolitana

- Día 17 -

.Judias pintas con verduras

- Día 18 -

Crema de calabaza con queso

- Día 19 -

Arroz con verduras

- Día 20 -

.Lentejas estofadas con verduras

- Día 21 -

Pollo asado en su jugo

Salmon al horno c/ Patata cuadro

*Pollo asado con salsa de pimientos

Filete de Merluza Rebozado c/ Lechuga

Tortilla francesa c/ Lechuga

Pan y Fruta y leche
Kcal:288 Prot:18 Lip:14,2 HC:22

Pan y Fruta y leche
Kcal:419 Prot:32,5 Lip:9,3 HC:50,4

Pan y Postre Lácteo
Kcal:559 Prot:28,8 Lip:25,4 HC:57,3

Pan integral y Fruta y leche
Kcal:326 Prot:14,5 Lip:12,2 HC:40

Pan y Postre Lácteo
Kcal:539 Prot:25,7 Lip:12,5 HC:83,7

Risotto primavera

- Día 24 -

*Guisantes rehogados con cebolla

- Día 25 -

.Judias blancas con verduras

- Día 26 -

Sopa de ave

- Día 27 -

.Garbanzos estofados

- Día 28 -

Pizza sin alérgenos

.Tortilla Española c/ Lechuga y maíz

*Figuritas de pescado c/ Lechuga

Ragout de ternera en salsa con patatas

Filete de abadejo en salsa de tomate

Pan y Profiteroles

Pan y Fruta y leche
Kcal:237 Prot:9,2 Lip:13,4 HC:18,6

Pan y Postre Lácteo
Kcal:634 Prot:27,6 Lip:15 HC:99,3

Pan y Fruta y leche
Kcal:243 Prot:13,1 Lip:17,9 HC:7,2

Pan y Fruta y leche
Kcal:251 Prot:35,2 Lip:5,7 HC:11,5

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



Día 3 -

Arroz integral con verduras

- Día 4 -

.Sopa de Cocido

- Día 5 -

Patatas guisadas a la marinera

- Día 6 -

Judías verdes ecológicas con jamón **- Día 7 -**

*Filete de merluza al horno con guisantes y huevo duro

Pan y Fruta

Kcal:350 Prot:16,5 Lip:11,7 HC:48,4

Cocido madrileño sin embutidos

Pan y Yogur desnatado

Kcal:481 Prot:26,4 Lip:10,1 HC:74,3

Filete de pollo al horno c/ Lechuga

Pan y Fruta

Kcal:362 Prot:31,9 Lip:10,6 HC:38,2

Tortilla francesa c/ Lechuga

Pan y Fruta

Kcal:364 Prot:14,7 Lip:13,2 HC:47,9

- Día 10 -

*Menestra de verduras rehogadas con jamón serrano y huevo duro

- Día 11 -

Sopa de lluvia

- Día 12 -

Lentejas ecologicas con verduras

- Día 13 -

.Arroz a la Milanesa

- Día 14 -

*Ragout de ternera a la jardinera de verduras

Jamoncitos de pollo con patatas

.Tortilla Francesa c/ Lechuga

*Bacalao al horno c/ Lechuga y remolacha

Pan y Yogur desnatado

Kcal:469 Prot:26,6 Lip:39,2 HC:40,5

Pan y Fruta

Kcal:309 Prot:19,9 Lip:11,4 HC:34,9

Pan y Fruta

Kcal:462 Prot:22 Lip:11,1 HC:71,2

Pan y Yogur desnatado

Kcal:410 Prot:27,6 Lip:12,1 HC:48,3

Farfalle rehogados con verduras

- Día 17 -

.Judías pintas con verduras

- Día 18 -

.Crema de calabaza

- Día 19 -

Arroz con verduras

- Día 20 -

.Lentejas estofadas con verduras **- Día 21 -**

*Cinta de lomo adobada a la gallega

Salmon al horno c/ Patata cuadro

*Pollo asado con salsa de pimientos

Filete de merluza al horno c/ Lechuga

.Tortilla Francesa con jamón york c/ Lechuga

Pan y Fruta

Kcal:506 Prot:20,6 Lip:27,6 HC:47

Pan y Fruta

Kcal:555 Prot:36,4 Lip:11,3 HC:79,4

Pan y Yogur desnatado

Kcal:398 Prot:24,4 Lip:15,4 HC:43,8

Pan integral y Fruta

Kcal:441 Prot:18,8 Lip:5,1 HC:70,3

Pan y Yogur desnatado

Kcal:508 Prot:34,2 Lip:13,6 HC:65,3

Arroz con verduras

- Día 24 -

*Guisantes rehogados con cebolla

- Día 25 -

.Judías blancas con verduras

- Día 26 -

.Sopa de Estrellas

- Día 27 -

.Garbanzos estofados

- Día 28 -

Jamoncitos de pollo encebollados

Tortilla francesa c/ Lechuga y maíz

Filete de merluza al horno c/ Lechuga

*Ragout de ternera a la jardinera de verduras

Filete de abadejo en salsa

Pan y Fruta

Kcal:385 Prot:20,6 Lip:13 HC:50,4

Pan y Fruta

Kcal:364 Prot:14,7 Lip:12,3 HC:51,2

Pan y Yogur desnatado

Kcal:439 Prot:27,4 Lip:4,3 HC:65,7

Pan y Fruta

Kcal:354 Prot:17 Lip:33,2 HC:34,5

Pan y Fruta

Kcal:411 Prot:45,2 Lip:11,5 HC:38,5

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



Día 3 -

Arroz integral con salsa de tomate

- Día 4 -

.Sopa de Cocido

- Día 5 -

Patatas guisadas a la marinera

- Día 6 -

Judías verdes ecológicas con jamón **- Día 7 -**

*Filete de merluza al horno con guisantes y huevo duro

Pan y Melocoton en almibar
Kcal:495 Prot:17,1 Lip:12,4 HC:74,3

.Cocido Madrileño completo

Pan y Postre Lácteo
Kcal:534 Prot:24,5 Lip:20,6 HC:69,7

Escalope de pollo c/ Lechuga

Pan y Fruta y leche
Kcal:260 Prot:16,5 Lip:7,8 HC:30,8

Tortilla española de chorizo c/ Lechuga

Pan y Fruta y leche
Kcal:274 Prot:11,5 Lip:16,6 HC:17,9

- Día 10 -

*Menestra de verduras rehogadas con jamón serrano y huevo duro

Albondigas de burger meat mixta en salsa casera con patatas cuadro

Pan y Postre Lácteo
Kcal:571 Prot:24,3 Lip:28,8 HC:57,6

Sopa de lluvia

- Día 12 -

Lentejas ecologicas con verduras

- Día 13 -

.Arroz a la Milanesa **- Día 14 -**

Jamoncitos de pollo con patatas

Pan y Fruta y leche
Kcal:173 Prot:16 Lip:9,4 HC:5,9

.Tortilla Francesa c/ Lechuga

Pan y Fruta y leche
Kcal:326 Prot:18,1 Lip:9,1 HC:42,2

.Filete de bacalao rebozado c/ Lechuga y remolacha

Pan y Postre Lácteo
Kcal:580 Prot:25,8 Lip:17,4 HC:80

- Día 17 -

.Farfalle a la Napolitana

.Judías pintas con verduras

- Día 18 -

Crema de calabaza con queso

- Día 19 -

Arroz con verduras

- Día 20 -

.Lentejas estofadas con verduras **- Día 21 -**

*Cinta de lomo adobada a la gallega

Salmon al horno c/ Patata cuadro

*Pollo asado con salsa de pimientos

Filete de Merluza Rebozado c/ Lechuga

.Tortilla Francesa con jamón york c/ Lechuga

Pan y Fruta y leche
Kcal:376 Prot:17,2 Lip:24,2 HC:22,2

Pan y Fruta y leche
Kcal:419 Prot:32,5 Lip:9,3 HC:50,4

Pan y Postre Lácteo
Kcal:559 Prot:28,8 Lip:25,4 HC:57,3

Pan y Fruta y leche
Kcal:326 Prot:14,5 Lip:12,2 HC:40

Pan y Postre Lácteo
Kcal:545 Prot:33,5 Lip:14,5 HC:73,4

- Día 24 -

Risotto primavera

Guisantes con ajo y bacon

- Día 25 -

.Alubias blancas con chorizo

- Día 26 -

.Sopa de Estrellas

- Día 27 -

.Garbanzos estofados **- Día 28 -**

Pizza de jamon york y queso

.Tortilla Española c/ Lechuga y maíz

*Figuritas de pescado c/ Lechuga

*Hamburguesa burger meat mixta en salsa con patatas cuadro

Filete de abadejo en salsa de tomate

Pan y Fruta y leche
Kcal:231 Prot:12 Lip:0 HC:27

Pan y Fruta y leche
Kcal:610 Prot:10,3 Lip:14,8 HC:23,5

Pan y Postre Lácteo
Kcal:667 Prot:30,3 Lip:18,4 HC:97,4

Pan y Fruta y leche
Kcal:259 Prot:13,6 Lip:18,1 HC:10,4

Pan y Fruta y leche
Kcal:251 Prot:35,2 Lip:5,7 HC:11,5

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



Día 3 -

Arroz integral con salsa de tomate

- Día 4 -

.Sopa de Cocido

- Día 5 -

Patatas guisadas a la marinera

- Día 6 -

Judías verdes ecológicas con jamón **- Día 7 -**

*Filete de merluza al horno con guisantes y huevo duro

Pan y Melocoton en almibar
Kcal:495 Prot:17,1 Lip:12,4 HC:74,3

.Cocido Madrileño completo

Pan y Postre Lácteo
Kcal:534 Prot:24,5 Lip:20,6 HC:69,7

Escalope de pollo c/ Lechuga

Pan y Fruta y leche
Kcal:260 Prot:16,5 Lip:7,8 HC:30,8

Tortilla española de chorizo c/ Lechuga

Pan y Fruta y leche
Kcal:274 Prot:11,5 Lip:16,6 HC:17,9

- Día 10 -

*Menestra de verduras rehogadas con jamón serrano y huevo duro

Albondigas de burger meat mixta en salsa casera con patatas cuadro

Pan y Postre Lácteo
Kcal:571 Prot:24,3 Lip:28,8 HC:57,6

Sopa de lluvia

- Día 12 -

Coliflor rehogada

- Día 13 -

.Arroz a la Milanesa **- Día 14 -**

Jamoncitos de pollo con patatas

Pan y Fruta y leche
Kcal:173 Prot:16 Lip:9,4 HC:5,9

.Tortilla Francesa c/ Lechuga

Pan y Fruta y leche
Kcal:212 Prot:9 Lip:10,7 HC:19,1

.Filete de bacalao rebozado c/ Lechuga y remolacha

Pan y Postre Lácteo
Kcal:580 Prot:25,8 Lip:17,4 HC:80

.Farfalle a la Napolitana

- Día 17 -

.Judías pintas con verduras

- Día 18 -

Crema de calabaza con queso

- Día 19 -

Arroz con verduras

- Día 20 -

Brocoli al ajillo **- Día 21 -**

*Cinta de lomo adobada a la gallega

Salmon al horno c/ Patata cuadro

*Pollo asado con salsa de pimientos

Filete de Merluza Rebozado c/ Lechuga

.Tortilla Francesa con jamón york c/ Lechuga

Pan y Fruta y leche
Kcal:376 Prot:17,2 Lip:24,2 HC:22,2

Pan y Fruta y leche
Kcal:419 Prot:32,5 Lip:9,3 HC:50,4

Pan y Postre Lácteo
Kcal:559 Prot:28,8 Lip:25,4 HC:57,3

Pan integral y Fruta y leche
Kcal:326 Prot:14,5 Lip:12,2 HC:40

Pan y Postre Lácteo
Kcal:425 Prot:24,9 Lip:16,1 HC:48,3

Risotto primavera

- Día 24 -

Guisantes con ajo y bacon

- Día 25 -

.Alubias blancas con chorizo

- Día 26 -

.Sopa de Estrellas

- Día 27 -

.Garbanzos estofados **- Día 28 -**

Pizza de jamon york y queso

.Tortilla Española c/ Lechuga y maíz

*Figuritas de pescado c/ Lechuga

*Hamburguesa burger meat mixta en salsa con patatas cuadro

Filete de abadejo en salsa de tomate

Pan y Profiteroles
Kcal:231 Prot:12 Lip:0 HC:27

Pan y Fruta y leche
Kcal:610 Prot:10,3 Lip:14,8 HC:23,5

Pan y Postre Lácteo
Kcal:667 Prot:30,3 Lip:18,4 HC:97,4

Pan y Fruta y leche
Kcal:259 Prot:13,6 Lip:18,1 HC:10,4

Pan y Fruta y leche
Kcal:251 Prot:35,2 Lip:5,7 HC:11,5

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



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



Día 3 -

Arroz integral con salsa de tomate

- Día 4 -

.Sopa de Cocido

- Día 5 -

.Patatas guisadas con verduras

- Día 6 -

Judias verdes ecológicas con jamón **- Día 7 -**

*Filete de merluza al horno con guisantes y huevo duro

Pan y Melocoton en almibar
Kcal:495 Prot:17,1 Lip:12,4 HC:74,3

.Cocido Madrileño completo

Pan y Postre Lácteo
Kcal:534 Prot:24,5 Lip:20,6 HC:69,7

Escalope de pollo c/ Lechuga

Pan y Fruta y leche
Kcal:254 Prot:14,6 Lip:5,6 HC:36,4

Tortilla española de chorizo c/ Lechuga

Pan y Fruta y leche
Kcal:274 Prot:11,5 Lip:16,6 HC:17,9

- Día 10 -

*Menestra de verduras rehogadas con jamón serrano y huevo duro

Albondigas de burger meat mixta en salsa casera con patatas cuadro

Pan y Postre Lácteo
Kcal:571 Prot:24,3 Lip:28,8 HC:57,6

Sopa de lluvia

- Día 12 -

Lentejas ecologicas con verduras

- Día 13 -

.Arroz a la Milanesa **- Día 14 -**

Jamoncitos de pollo con patatas

Pan y Fruta y leche
Kcal:173 Prot:16 Lip:9,4 HC:5,9

.Tortilla Francesa c/ Lechuga

Pan y Fruta y leche
Kcal:326 Prot:18,1 Lip:9,1 HC:42,2

.Filete de bacalao rebozado c/ Lechuga y remolacha

Pan y Postre Lácteo
Kcal:580 Prot:25,8 Lip:17,4 HC:80

- Día 17 -

.Farfalle a la Napolitana

.Judias pintas con verduras

- Día 18 -

Crema de calabaza con queso

- Día 19 -

Arroz con verduras

- Día 20 -

.Lentejas estofadas con verduras **- Día 21 -**

*Cinta de lomo adobada a la gallega

Salmon al horno c/ Patata cuadro

*Pollo asado con salsa de pimientos

Filete de Merluza Rebozado c/ Lechuga

.Tortilla Francesa con jamón york c/ Lechuga

Pan y Fruta y leche
Kcal:376 Prot:17,2 Lip:24,2 HC:22,2

Pan y Fruta y leche
Kcal:419 Prot:32,5 Lip:9,3 HC:50,4

Pan y Postre Lácteo
Kcal:559 Prot:28,8 Lip:25,4 HC:57,3

Pan integral y Fruta y leche
Kcal:326 Prot:14,5 Lip:12,2 HC:40

Pan y Postre Lácteo
Kcal:545 Prot:33,5 Lip:14,5 HC:73,4

- Día 24 -

Risotto primavera

Guisantes con ajo y bacon

- Día 25 -

.Alubias blancas con chorizo

- Día 26 -

.Sopa de Estrellas

- Día 27 -

.Garbanzos estofados **- Día 28 -**

Pizza de jamon york y queso

.Tortilla Española c/ Lechuga y maíz

*Figuritas de pescado c/ Lechuga

*Hamburguesa burger meat mixta en salsa con patatas cuadro

Filete de abadejo en salsa de tomate

Pan y Profiteroles
Kcal:231 Prot:12 Lip:0 HC:27

Pan y Fruta y leche
Kcal:610 Prot:10,3 Lip:14,8 HC:23,5

Pan y Postre Lácteo
Kcal:667 Prot:30,3 Lip:18,4 HC:97,4

Pan y Fruta y leche
Kcal:259 Prot:13,6 Lip:18,1 HC:10,4

Pan y Fruta y leche
Kcal:251 Prot:35,2 Lip:5,7 HC:11,5

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



Día 3 -

Arroz integral con salsa de tomate

- Día 4 -

Sopa (pasta sin gluten/huevo)

- Día 5 -

Patatas guisadas a la marinera

- Día 6 -

*Judías verdes rehogadas

- Día 7 -

Filete de merluza al horno

.Cocido Madrileño completo

Escalope de pollo c/ Lechuga

Cinta de lomo fresca en su jugo c/ Lechuga

Pan y Melocoton en almibar
Kcal:470 Prot:14,7 Lip:6,1 HC:74,6

Pan y yogur de soja
Kcal:451 Prot:20,8 Lip:19,2 HC:57,2

Fruta, leche sin lactosa y pan
Kcal:396 Prot:20,4 Lip:9,8 HC:59,8

Fruta, leche sin lactosa y pan
Kcal:401 Prot:24,1 Lip:19,1 HC:36,6

- Día 10 -

.Menestra de verduras

- Día 11 -

Sopa (pasta sin gluten/huevo)

- Día 12 -

Lentejas ecologicas con verduras

- Día 13 -

.Arroz a la Milanesa

- Día 14 -

Albondigas de burger meat mixta en salsa casera con patatas cuadro

Jamoncitos de pollo con patatas

Cinta de lomo fresca en su jugo c/ Lechuga

*Bacalao al horno c/ Lechuga y remolacha

Yogur de soja y pan
Kcal:466 Prot:17,2 Lip:24,7 HC:47

Fruta, leche sin lactosa y pan
Kcal:303 Prot:19,9 Lip:11,4 HC:34,9

Fruta, leche sin lactosa y pan
Kcal:520 Prot:33,4 Lip:17,9 HC:59,6

Yogur de soja y pan
Kcal:370 Prot:23,2 Lip:11,6 HC:43,9

Pasta (sin gluten/huevo)

- Día 17 -

.Judías pintas con verduras

- Día 18 -

.Crema de calabaza

- Día 19 -

Arroz con verduras

- Día 20 -

.Lentejas estofadas con verduras

- Día 21 -

*Cinta de lomo adobada a la gallega

Salmon al horno c/ Patata cuadro

*Pollo asado con salsa de pimientos

Filete de merluza al horno c/ Lechuga

Cinta de lomo fresca en su jugo c/ Lechuga

Fruta, leche sin lactosa y pan
Kcal:379 Prot:17,7 Lip:21,8 HC:31,4

Fruta, leche sin lactosa y pan
Kcal:555 Prot:36,4 Lip:11,3 HC:79,4

Yogur de soja y pan
Kcal:358 Prot:20 Lip:14,9 HC:39,4

Fruta, leche sin lactosa y pan integral
Kcal:441 Prot:18,8 Lip:5,1 HC:70,3

Yogur de soja y pan
Kcal:520 Prot:33,4 Lip:17,9 HC:59,6

Risotto primavera

- Día 24 -

Guisantes con ajo y bacon

- Día 25 -

.Alubias blancas con chorizo

- Día 26 -

Sopa (pasta sin gluten/huevo)

- Día 27 -

.Garbanzos estofados

- Día 28 -

Pizza sin alérgenos

Pollo asado en su jugo c/ Lechuga y maíz

Filete de merluza al horno c/ Lechuga

*Hamburguesa burger meat mixta en salsa con patatas cuadro

Filete de abadejo en salsa de tomate

Pan y Fruta
Kcal:136 Prot:3,9 Lip:2 HC:29

Fruta, leche sin lactosa y pan
Kcal:752 Prot:24,2 Lip:16,9 HC:45,3

Yogur de soja y pan
Kcal:432 Prot:25,7 Lip:7,2 HC:59,4

Fruta, leche sin lactosa y pan
Kcal:389 Prot:17,5 Lip:20,1 HC:39,4

Fruta, leche sin lactosa y pan
Kcal:387 Prot:39,1 Lip:7,7 HC:40,5

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

