

**Lunes**

**Martes**

**Miércoles**

**Jueves**

**Viernes**

.Crema de verduras - Día 1 -	*Coditos con salsa de tomate - Día 2 -	Lentejas ecológicas con chorizo - Día 3 -	.Sopa de Picadillo - Día 4 -	.Arroz a la Milanese - Día 5 -
.Lomo de Sajonia a la gallega	*Figuritas de pescado c/ Lechuga y maíz	.Tortilla Española c/ Lechuga y zanahoria	Jamoncitos de pollo con patatas	*Salmon a la naranja
Pan y Postre Lácteo Kcal:480 Prot:18,6 Lip:22,9 HC:53,4	Pan y Fruta y leche Kcal:365 Prot:13,3 Lip:14,5 HC:44,1	Pan y Fruta y leche Kcal:368 Prot:19,8 Lip:14,4 HC:38,6	Pan y Fruta y leche Kcal:173 Prot:16 Lip:9,4 HC:5,9	Pan y Postre Lácteo Kcal:530 Prot:23,6 Lip:21,1 HC:61,6
 - Día 8 -	.Menestra de verduras - Día 9 -	Macarrones integrales con salsa de tomate - Día 10 -	.Sopa de Cocido - Día 11 -	.Arroz con tomate - Día 12 -
	*Albondigas burger meat en salsa con patatas	.Filete de merluza en salsa verde	.Cocido Madrileño completo	*Filete de pollo empanado c/ Lechuga
	Pan y Melocoton en almibar Kcal:569 Prot:18,3 Lip:26,2 HC:68,5	Pan y Fruta y leche Kcal:417 Prot:33,7 Lip:22,2 HC:20,2	Pan y Fruta y leche Kcal:321 Prot:16,9 Lip:17,2 HC:28,2	Pan y Postre Lácteo Kcal:562 Prot:22,2 Lip:11,5 HC:88
<b>JORNADA POLACA</b> - Día 15 -	.Crema de calabaza - Día 16 -	*Alubias blancas estofadas con verduras - Día 17 -	*Entremeses fríos y calientes - Día 18 -	Fideua de verduras - Día 19 -
.Rosol (sopa de pollo)	*Salchichas de pavo en salsa con patatas	Palometa en salsa c/ Pisto manchego	Hamburguesa completa c/ Patatas fritas	.Filete de bacalao rebozado c/ Lechuga
.Kotlet schabowy (escalope de cerdo)				
Pan y Tarta de manzana Kcal:164 Prot:12,9 Lip:6,1 HC:14	Pan y Fruta y leche Kcal:353 Prot:16,4 Lip:20,4 HC:25,9	Pan y Fruta y leche Kcal:302 Prot:23,4 Lip:8,1 HC:33,6	Pan y Dulces navideños Kcal:1053 Prot:23,6 Lip:54,7 HC:98,3	Fruta y leche Kcal:322 Prot:15,6 Lip:13,9 HC:33
- Día 22 -	- Día 23 -	- Día 24 -	- Día 25 -	- Día 26 -
				
- Día 29 -	- Día 30 -	- Día 31 -		
				

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](http://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



Desde ENASUI,  
les deseamos una  
**FELIZ NAVIDAD**







**Lunes**

**Martes**

**Miércoles**

**Jueves**

**Viernes**

Vegetable cream - Día 1 -	Pasta elbows with tomato sauce - Día 2 -	Ecological lentils with chorizo - Día 3 -	Egg and serrano ham soup - Día 4 -	"Milanesa" rice - Día 5 -
Pork chop with potatoes	Fish figures c/ Lettuce and corn	Spanish omelette c/ Lettuce and carrots	Chicken legs with potatoes	Salmon orange
Bread y Flavoured yogurt Kcal:480 Prot:18,6 Lip:22,9 HC:53,4	Bread y **Fruta y leche Kcal:365 Prot:13,3 Lip:14,5 HC:44,1	Bread y **Fruta y leche Kcal:368 Prot:19,8 Lip:14,4 HC:38,6	Bread y **Fruta y leche Kcal:173 Prot:16 Lip:9,4 HC:5,9	Bread y Vanilla custard Kcal:530 Prot:23,6 Lip:21,1 HC:61,6
 - Día 8 -	Vegetable stew - Día 9 -	Wheat macaroni pasta with tomatoe sauce and tuna - Día 10 -	Stew soup - Día 11 -	Rice with tomatoe sauce - Día 12 -
Baked mixed burger meatballs with potatoes	Bread y Peach in syrup Kcal:569 Prot:18,3 Lip:26,2 HC:68,5	Hake fillet in green sauce	Full Madrid-style stew	Chiken escalope c/ Lettuce
**Rosol (chicken soup) - Día 15 -	Pumpkin cream - Día 16 -	Stewed white beans with vegetables - Día 17 -	***Starters - Día 18 -	Vegetable fideua - Día 19 -
**Kotlet schabowy (breaded pork loin)	Turkey sausages in sauce with potatoes	Harvestfish in sauce c/ Manchegan pisto	Burger c/ Fried potatoes	Battered cod fillet c/ Lettuce
Bread y Apple pie Kcal:164 Prot:12,9 Lip:6,1 HC:14	Bread y **Fruta y leche Kcal:353 Prot:16,4 Lip:20,4 HC:25,9	Bread y **Fruta y leche Kcal:302 Prot:23,4 Lip:8,1 HC:33,6	Bread y Christmas sweets Kcal:1053 Prot:23,6 Lip:54,7 HC:98,3	**Fruta y leche Kcal:322 Prot:15,6 Lip:13,9 HC:33
 - Día 22 -	 - Día 23 -	 - Día 24 -	 - Día 25 -	 - Día 26 -
 - Día 29 -	 - Día 30 -	 - Día 31 -		

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](http://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



Desde ENASUI,  
les deseamos una  
**FELIZ NAVIDAD**












**Lunes**

**Martes**

**Miércoles**

**Jueves**

**Viernes**

.Crema de verduras - Día 1 -	*Coditos con salsa de tomate - Día 2 -	Lentejas ecológicas con chorizo - Día 3 -	.Sopa de Picadillo - Día 4 -	.Arroz a la Milanese - Día 5 -
.Lomo de Sajonia a la gallega	Filete de pollo al horno c/ Lechuga y maíz	.Tortilla Española c/ Lechuga y zanahoria	Jamoncitos de pollo con patatas	Ragout de ternera en salsa con patatas
Pan y Postre Lácteo Kcal:480 Prot:18,6 Lip:22,9 HC:53,4	Pan y Fruta y leche Kcal:272 Prot:26,8 Lip:9,5 HC:19,8	Pan y Fruta y leche Kcal:368 Prot:19,8 Lip:14,4 HC:38,6	Pan y Fruta y leche Kcal:173 Prot:16 Lip:9,4 HC:5,9	Pan y Postre Lácteo Kcal:606 Prot:25,2 Lip:27,4 HC:65,4
 - Día 8 -	.Menestra de verduras - Día 9 -	Macarrones integrales con salsa de tomate - Día 10 -	.Sopa de Cocido - Día 11 -	.Arroz con tomate - Día 12 -
	*Albondigas burger meat en salsa con patatas	Filete de pollo encebollado	.Cocido Madrileño completo	*Filete de pollo empanado c/ Lechuga
	Pan y Melocoton en almibar Kcal:569 Prot:18,3 Lip:26,2 HC:68,5	Pan y Fruta y leche Kcal:284 Prot:18,4 Lip:14,3 HC:20	Pan y Fruta y leche Kcal:321 Prot:16,9 Lip:17,2 HC:28,2	Pan y Postre Lácteo Kcal:562 Prot:22,2 Lip:11,5 HC:88
.Rosol (sopa de pollo) - Día 15 -	.Crema de calabaza - Día 16 -	*Alubias blancas estofadas con verduras - Día 17 -	*Entremeses fríos y calientes - Día 18 -	Fideua de verduras - Día 19 -
.Kotlet schabowy (escalope de cerdo)	*Salchichas de pavo en salsa con patatas	Cinta de lomo fresca en salsa c/ Pisto manchego	Hamburguesa completa c/ Patatas fritas	Pollo asado en su jugo c/ Lechuga
Pan y Tarta de manzana Kcal:164 Prot:12,9 Lip:6,1 HC:14	Pan y Fruta y leche Kcal:353 Prot:16,4 Lip:20,4 HC:25,9	Pan y Fruta y leche Kcal:405 Prot:28,6 Lip:16,5 HC:35,1	Pan y Postre Lácteo Kcal:563 Prot:20,5 Lip:25,7 HC:66	Pan y Fruta y leche Kcal:273 Prot:18,2 Lip:13,7 HC:19,2
 - Día 22 -	 - Día 23 -	 - Día 24 -	 - Día 25 -	 - Día 26 -
 - Día 29 -	 - Día 30 -	 - Día 31 -		

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](http://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



Desde ENASUI,  
les deseamos una  
**FELIZ NAVIDAD**



**Lunes**

**Martes**

**Miércoles**

**Jueves**

**Viernes**

.Crema de verduras - Día 1 -	*Coditos con salsa de tomate - Día 2 -	.Lentejas estofadas con verduras - Día 3 -	Sopa de ave - Día 4 -	Arroz con verduras - Día 5 -
Filete de pollo a la plancha	*Figuritas de pescado c/ Lechuga y maíz	.Tortilla Española c/ Lechuga y zanahoria	Jamoncitos de pollo con patatas	*Salmon a la naranja
Pan y Postre Lácteo Kcal:399 Prot:22,2 Lip:13,4 HC:51	Pan y Fruta y leche Kcal:365 Prot:13,3 Lip:14,5 HC:44,1	Pan y Fruta y leche Kcal:324 Prot:15,9 Lip:12 HC:37	Pan y Fruta y leche Kcal:173 Prot:16 Lip:9,4 HC:5,9	Pan y Postre Lácteo Kcal:509 Prot:19,1 Lip:19,5 HC:67,7
 - Día 8 -	.Menestra de verduras - Día 9 -	Macarrones integrales con salsa de tomate - Día 10 -	Sopa de ave - Día 11 -	.Arroz con tomate - Día 12 -
	Ragout de ternera en salsa con patatas	.Filete de merluza en salsa verde	Cocido madrileño sin embutidos	*Filete de pollo empanado c/ Lechuga
	Pan y Melocoton en almibar Kcal:515 Prot:19,3 Lip:22,7 HC:61,6	Pan y Fruta y leche Kcal:417 Prot:33,7 Lip:22,2 HC:20,2	Pan y Fruta y leche Kcal:305 Prot:18,1 Lip:7,6 HC:40,9	Pan y Postre Lácteo Kcal:562 Prot:22,2 Lip:11,5 HC:88
.Rosol (sopa de pollo) - Día 15 -	.Crema de calabaza - Día 16 -	*Alubias blancas estofadas con verduras - Día 17 -	.Crema de puerro - Día 18 -	Fideua de verduras - Día 19 -
Pollo asado en su jugo	*Salchichas de pavo en salsa con patatas	Palometa en salsa c/ Pisto manchego	Hamburguesa de vacuno 100% al horno c/ Patatas fritas	.Filete de bacalao rebozado c/ Lechuga
Pan y Tarta de manzana Kcal:182 Prot:15,9 Lip:10,8 HC:5,3	Pan y Fruta y leche Kcal:353 Prot:16,4 Lip:20,4 HC:25,9	Pan y Fruta y leche Kcal:302 Prot:23,4 Lip:8,1 HC:33,6	Pan y Postre Lácteo Kcal:658 Prot:26,5 Lip:37 HC:60,9	Pan y Fruta y leche Kcal:322 Prot:15,6 Lip:13,9 HC:33
 - Día 22 -	 - Día 23 -	 - Día 24 -	 - Día 25 -	 - Día 26 -
 - Día 29 -	 - Día 30 -	 - Día 31 -		

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](http://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



Desde ENASUI,  
les deseamos una  
**FELIZ NAVIDAD**






**Lunes**

**Martes**

**Miércoles**

**Jueves**

**Viernes**

.Crema de verduras - Día 1 -	*Coditos con salsa de tomate - Día 2 -	Brocoli al ajillo - Día 3 -	.Sopa de Picadillo - Día 4 -	.Arroz a la Milanese - Día 5 -
.Lomo de Sajonia a la gallega	*Figuritas de pescado c/ Lechuga y maíz	.Tortilla Española c/ Lechuga y zanahoria	Jamoncitos de pollo con patatas	*Salmon a la naranja
Pan y Postre Lácteo Kcal:480 Prot:18,6 Lip:22,9 HC:53,4	Pan y Fruta y leche Kcal:365 Prot:13,3 Lip:14,5 HC:44,1	Pan y Fruta y leche Kcal:204 Prot:7,3 Lip:13,6 HC:12	Pan y Fruta y leche Kcal:173 Prot:16 Lip:9,4 HC:5,9	Pan y Postre Lácteo Kcal:530 Prot:23,6 Lip:21,1 HC:61,6
 - Día 8 -	.Menestra de verduras - Día 9 -	Macarrones integrales con salsa de tomate - Día 10 -	.Sopa de Cocido - Día 11 -	.Arroz con tomate - Día 12 -
	*Albondigas burger meat en salsa con patatas	.Filete de merluza en salsa verde	.Cocido Madrileño completo	*Filete de pollo empanado c/ Lechuga
	Pan y Melocoton en almibar Kcal:569 Prot:18,3 Lip:26,2 HC:68,5	Pan y Fruta y leche Kcal:417 Prot:33,7 Lip:22,2 HC:20,2	Pan y Fruta y leche Kcal:321 Prot:16,9 Lip:17,2 HC:28,2	Pan y Postre Lácteo Kcal:562 Prot:22,2 Lip:11,5 HC:88
.Rosol (sopa de pollo) - Día 15 -	.Crema de calabaza - Día 16 -	*Alubias blancas estofadas con verduras - Día 17 -	*Entremeses fríos y calientes - Día 18 -	Fideua de verduras - Día 19 -
.Kotlet schabowy (escalope de cerdo)	*Salchichas de pavo en salsa con patatas	Palometa en salsa c/ Pisto manchego	Hamburguesa completa c/ Patatas fritas	.Filete de bacalao rebozado c/ Lechuga
Pan y Tarta de manzana Kcal:164 Prot:12,9 Lip:6,1 HC:14	Pan y Fruta y leche Kcal:353 Prot:16,4 Lip:20,4 HC:25,9	Pan y Fruta y leche Kcal:302 Prot:23,4 Lip:8,1 HC:33,6	Pan y Dulces navideños Kcal:1053 Prot:23,6 Lip:54,7 HC:98,3	Fruta y leche Kcal:322 Prot:15,6 Lip:13,9 HC:33
 - Día 22 -	 - Día 23 -	 - Día 24 -	 - Día 25 -	 - Día 26 -
 - Día 29 -	 - Día 30 -	 - Día 31 -		

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](http://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



Desde ENASUI,  
les deseamos una  
**FELIZ NAVIDAD**



**Lunes**

**Martes**

**Miércoles**

**Jueves**

**Viernes**

.Crema de verduras - Día 1 -	*Coditos con salsa de tomate - Día 2 -	Lentejas ecológicas con chorizo - Día 3 -	.Sopa de Picadillo - Día 4 -	.Arroz a la Milanese - Día 5 -
.Lomo de Sajonia a la gallega	*Figuritas de pescado c/ Lechuga y maíz	.Tortilla Española c/ Lechuga y zanahoria	Jamoncitos de pollo con patatas	Cinta de lomo fresca encebollada
Pan y Postre Lácteo Kcal:480 Prot:18,6 Lip:22,9 HC:53,4	Pan y Fruta y leche Kcal:365 Prot:13,3 Lip:14,5 HC:44,1	Pan y Fruta y leche Kcal:368 Prot:19,8 Lip:14,4 HC:38,6	Pan y Fruta y leche Kcal:173 Prot:16 Lip:9,4 HC:5,9	Pan y Postre Lácteo Kcal:500 Prot:28,9 Lip:14,7 HC:64
 - Día 8 -	.Menestra de verduras - Día 9 -	Macarrones integrales con salsa de tomate - Día 10 -	.Sopa de Cocido - Día 11 -	.Arroz con tomate - Día 12 -
	*Albondigas burger meat en salsa con patatas	.Filete de merluza en salsa verde	.Cocido Madrileño completo	*Filete de pollo empanado c/ Lechuga
	Pan y Melocoton en almibar Kcal:569 Prot:18,3 Lip:26,2 HC:68,5	Pan y Fruta y leche Kcal:417 Prot:33,7 Lip:22,2 HC:20,2	Pan y Fruta y leche Kcal:321 Prot:16,9 Lip:17,2 HC:28,2	Pan y Postre Lácteo Kcal:562 Prot:22,2 Lip:11,5 HC:88
.Rosol (sopa de pollo) - Día 15 -	.Crema de calabaza - Día 16 -	*Alubias blancas estofadas con verduras - Día 17 -	*Entremeses fríos y calientes - Día 18 -	Fideua de verduras - Día 19 -
.Kotlet schabowy (escalope de cerdo)	*Salchichas de pavo en salsa con patatas	Palometa en salsa c/ Pisto manchego	Hamburguesa completa c/ Patatas fritas	.Filete de bacalao rebozado c/ Lechuga
Pan y Tarta de manzana Kcal:164 Prot:12,9 Lip:6,1 HC:14	Pan y Fruta y leche Kcal:353 Prot:16,4 Lip:20,4 HC:25,9	Pan y Fruta y leche Kcal:302 Prot:23,4 Lip:8,1 HC:33,6	Pan y Dulces navideños Kcal:1053 Prot:23,6 Lip:54,7 HC:98,3	Fruta y leche Kcal:322 Prot:15,6 Lip:13,9 HC:33
 - Día 22 -	 - Día 23 -	 - Día 24 -	 - Día 25 -	 - Día 26 -
 - Día 29 -	 - Día 30 -	 - Día 31 -		

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](http://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



Desde ENASUI,  
les deseamos una  
**FELIZ NAVIDAD**





**Lunes**

**Martes**

**Miércoles**

**Jueves**

**Viernes**

.Crema de verduras - Día 1 -	*Coditos con salsa de tomate - Día 2 -	Lentejas ecológicas con chorizo - Día 3 -	.Sopa de Picadillo - Día 4 -	.Arroz a la Milanese - Día 5 -
.Lomo de Sajonia a la gallega	Filete de merluza en salsa c/ Lechuga y maíz	.Tortilla Española c/ Lechuga y zanahoria	Jamoncitos de pollo con patatas	*Salmon a la naranja
Pan y yogur de soja Kcal:471 Prot:29,4 Lip:21,5 HC:43,9	Fruta, leche sin lactosa y pan Kcal:434 Prot:31,7 Lip:12,7 HC:52,1	Fruta, leche sin lactosa y pan Kcal:571 Prot:38,2 Lip:16,4 HC:70,6	Fruta, leche sin lactosa y pan Kcal:376 Prot:34,4 Lip:11,4 HC:37,9	Yogur de soja y pan Kcal:474 Prot:35 Lip:17,1 HC:45,6
 - Día 8 -	.Menestra de verduras - Día 9 -	Macarrones integrales con salsa de tomate - Día 10 -	.Sopa de Cocido - Día 11 -	.Arroz con tomate - Día 12 -
	*Albondigas burger meat en salsa con patatas	.Filete de merluza en salsa verde	.Cocido Madrileño completo	*Filete de pollo empanado c/ Lechuga
	Pan y Fruta variada Kcal:547 Prot:32,4 Lip:26,2 HC:49,5	Fruta, leche sin lactosa y pan Kcal:620 Prot:52,1 Lip:24,2 HC:52,2	Fruta, leche sin lactosa y pan Kcal:525 Prot:35,3 Lip:19,2 HC:60,2	Yogur de soja y pan Kcal:552 Prot:33 Lip:10,1 HC:78,5
.Rosol (sopa de pollo) - Día 15 -	.Crema de calabaza - Día 16 -	*Alubias blancas estofadas con verduras - Día 17 -	*Entremeses fríos y calientes - Día 18 -	Fideua de verduras - Día 19 -
.Kotlet schabowy (escalope de cerdo)	*Salchichas de pavo en salsa con patatas	Palometa en salsa c/ Pisto manchego	Hamburguesa completa c/ Patatas fritas	*Bacalao al horno c/ Lechuga
Pan y Fruta variada Kcal:368 Prot:31,3 Lip:8,1 HC:46	Fruta, leche sin lactosa y pan Kcal:557 Prot:34,8 Lip:22,4 HC:57,9	Fruta, leche sin lactosa y pan Kcal:506 Prot:41,8 Lip:10,1 HC:65,6	Pan y Fruta variada Kcal:543 Prot:31,1 Lip:24,7 HC:53,3	Fruta, leche sin lactosa y pan Kcal:416 Prot:34,4 Lip:10,9 HC:49
 - Día 22 -	 - Día 23 -	 - Día 24 -	 - Día 25 -	 - Día 26 -
 - Día 29 -	 - Día 30 -	 - Día 31 -		

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](http://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



Desde ENASUI,  
les deseamos una  
**FELIZ NAVIDAD**



**Lunes**

**Martes**

**Miércoles**

**Jueves**

**Viernes**

.Crema de verduras - Día 1 -	Pasta (sin gluten/huevo) - Día 2 -	Lentejas ecológicas con chorizo - Día 3 -	Sopa (pasta sin gluten/huevo) - Día 4 -	.Arroz a la Milanese - Día 5 -
.Lomo de Sajonia a la gallega	Filete de merluza en salsa c/ Lechuga y maíz	Cinta de lomo fresca en salsa c/ Lechuga y zanahoria	Jamoncitos de pollo con patatas	*Salmon a la naranja
Pan y Postre Lácteo Kcal:480 Prot:18,6 Lip:22,9 HC:53,4	Pan y Fruta y leche Kcal:98 Prot:9,9 Lip:6,3 HC:0,3	Pan y Fruta y leche Kcal:416 Prot:32,8 Lip:18 HC:30,7	Pan y Fruta y leche Kcal:167 Prot:16 Lip:9,4 HC:5,9	Pan y Postre Lácteo Kcal:530 Prot:23,6 Lip:21,1 HC:61,6
 - Día 8 -	.Menestra de verduras - Día 9 -	Pasta (sin gluten/huevo) - Día 10 -	Sopa (pasta sin gluten/huevo) - Día 11 -	.Arroz con tomate - Día 12 -
	*Albondigas burger meat en salsa con patatas	.Filete de merluza en salsa verde	.Cocido Madrileño completo	*Filete de pollo empanado c/ Lechuga
	Pan y Melocoton en almibar Kcal:569 Prot:18,3 Lip:26,2 HC:68,5	Pan y Fruta y leche Kcal:278 Prot:28,3 Lip:17,3 HC:2,5	Pan y Fruta y leche Kcal:315 Prot:16,9 Lip:17,2 HC:28,2	Pan y Postre Lácteo Kcal:562 Prot:22,2 Lip:11,5 HC:88
Sopa (pasta sin gluten/huevo) - Día 15 -	.Crema de calabaza - Día 16 -	*Alubias blancas estofadas con verduras - Día 17 -	*Entremeses fríos y calientes - Día 18 -	Pasta (sin gluten/huevo) - Día 19 -
.Kotlet schabowy (escalope de cerdo)	*Salchichas de pavo en salsa con patatas	Palometa en salsa c/ Pisto manchego	Hamburguesa completa c/ Patatas fritas	*Bacalao al horno c/ Lechuga
Pan y Tarta de manzana Kcal:158 Prot:12,9 Lip:6,1 HC:14	Pan y Fruta y leche Kcal:353 Prot:16,4 Lip:20,4 HC:25,9	Pan y Fruta y leche Kcal:302 Prot:23,4 Lip:8,1 HC:33,6	Pan y Postre Lácteo Kcal:563 Prot:20,5 Lip:25,7 HC:66	Pan y Fruta y leche Kcal:105 Prot:13 Lip:5,2 HC:1,6
 - Día 22 -	 - Día 23 -	 - Día 24 -	 - Día 25 -	 - Día 26 -
 - Día 29 -	 - Día 30 -	 - Día 31 -		

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](http://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



Desde ENASUI,  
les deseamos una  
**FELIZ NAVIDAD**





**Lunes**

**Martes**

**Miércoles**

**Jueves**

**Viernes**

.Crema de verduras - Día 1 -	Pasta (sin gluten/huevo) - Día 2 -	Lentejas ecológicas con chorizo - Día 3 -	Sopa (pasta sin gluten/huevo) - Día 4 -	.Arroz a la Milanese - Día 5 -
.Lomo de Sajonia a la gallega Pan y yogur de soja Kcal:471 Prot:29,4 Lip:21,5 HC:43,9	Filete de merluza en salsa c/ Lechuga y maíz Fruta, leche sin lactosa y pan Kcal:301 Prot:28,3 Lip:8,3 HC:32,3	Cinta de lomo fresca en salsa c/ Lechuga y zanahoria Fruta, leche sin lactosa y pan Kcal:620 Prot:51,2 Lip:20 HC:62,7	Jamoncitos de pollo con patatas Fruta, leche sin lactosa y pan Kcal:370 Prot:34,4 Lip:11,4 HC:37,9	*Salmon a la naranja Yogur de soja y pan Kcal:474 Prot:35 Lip:17,1 HC:45,6
 - Día 8 -	.Menestra de verduras *Albondigas burger meat en salsa con patatas Pan y Melocoton en almibar Kcal:569 Prot:18,3 Lip:26,2 HC:68,5	Pasta (sin gluten/huevo) - Día 10 - .Filete de merluza en salsa verde Fruta, leche sin lactosa y pan Kcal:482 Prot:46,7 Lip:19,3 HC:34,5	Sopa (pasta sin gluten/huevo) - Día 11 - .Cocido Madrileño completo Fruta, leche sin lactosa y pan Kcal:519 Prot:35,3 Lip:19,2 HC:60,2	.Arroz con tomate - Día 12 - *Filete de pollo empanado c/ Lechuga Yogur de soja y pan Kcal:552 Prot:33 Lip:10,1 HC:78,5
Sopa (pasta sin gluten/huevo) - Día 15 - .Kotlet schabowy (escalope de cerdo) Pan y Fruta variada Kcal:362 Prot:31,3 Lip:8,1 HC:46	.Crema de calabaza - Día 16 - *Salchichas de pavo en salsa con patatas Fruta, leche sin lactosa y pan integral Kcal:557 Prot:34,8 Lip:22,4 HC:57,9	*Alubias blancas estofadas con verduras - Día 17 - Palometa en salsa c/ Pisto manchego Fruta, leche sin lactosa y pan Kcal:506 Prot:41,8 Lip:10,1 HC:65,6	*Entremeses fríos y calientes - Día 18 - Hamburguesa completa c/ Patatas fritas Pan y Fruta variada Kcal:543 Prot:31,1 Lip:24,7 HC:53,3	Pasta (sin gluten/huevo) - Día 19 - *Bacalao al horno c/ Lechuga Fruta, leche sin lactosa y pan Kcal:308 Prot:31,4 Lip:7,2 HC:33,6
 - Día 22 -	 - Día 23 -	 - Día 24 -	 - Día 25 -	 - Día 26 -
 - Día 29 -	 - Día 30 -	 - Día 31 -		

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](http://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



Desde ENASUI,  
les deseamos una  
**FELIZ NAVIDAD**










**Lunes**

**Martes**

**Miércoles**

**Jueves**

**Viernes**

.Crema de verduras - Día 1 -	*Coditos con salsa de tomate - Día 2 -	Lentejas ecológicas con chorizo - Día 3 -	.Sopa de Picadillo - Día 4 -	.Arroz a la Milanese - Día 5 -
.Lomo de Sajonia a la gallega	Filete de pollo al horno c/ Lechuga y maíz	.Tortilla Española c/ Lechuga y zanahoria	Jamoncitos de pollo con patatas	Ragout de ternera en salsa con patatas
Pan y Postre Lácteo Kcal:480 Prot:18,6 Lip:22,9 HC:53,4	Pan y Fruta y leche Kcal:272 Prot:26,8 Lip:9,5 HC:19,8	Pan y Fruta y leche Kcal:368 Prot:19,8 Lip:14,4 HC:38,6	Pan y Fruta y leche Kcal:173 Prot:16 Lip:9,4 HC:5,9	Pan y Postre Lácteo Kcal:606 Prot:25,2 Lip:27,4 HC:65,4
 - Día 8 -	.Menestra de verduras - Día 9 -	Macarrones integrales con salsa de tomate - Día 10 -	.Sopa de Cocido - Día 11 -	.Arroz con tomate - Día 12 -
	*Albondigas burger meat en salsa con patatas	Filete de pollo encebollado	.Cocido Madrileño completo	*Filete de pollo empanado c/ Lechuga
	Pan y Melocoton en almibar Kcal:569 Prot:18,3 Lip:26,2 HC:68,5	Pan y Fruta y leche Kcal:284 Prot:18,4 Lip:14,3 HC:20	Pan y Fruta y leche Kcal:321 Prot:16,9 Lip:17,2 HC:28,2	Pan y Postre Lácteo Kcal:562 Prot:22,2 Lip:11,5 HC:88
.Rosol (sopa de pollo) - Día 15 -	.Crema de calabaza - Día 16 -	*Alubias blancas estofadas con verduras - Día 17 -	*Entremeses fríos y calientes - Día 18 -	Fideua de verduras - Día 19 -
.Kotlet schabowy (escalope de cerdo)	*Salchichas de pavo en salsa con patatas	Cinta de lomo fresca en salsa c/ Pisto manchego	Hamburguesa completa c/ Patatas fritas	Pollo asado en su jugo c/ Lechuga
Pan y Tarta de manzana Kcal:164 Prot:12,9 Lip:6,1 HC:14	Pan y Fruta y leche Kcal:353 Prot:16,4 Lip:20,4 HC:25,9	Pan y Fruta y leche Kcal:405 Prot:28,6 Lip:16,5 HC:35,1	Pan y Dulces navideños Kcal:1053 Prot:23,6 Lip:54,7 HC:98,3	Pan y Fruta y leche Kcal:273 Prot:18,2 Lip:13,7 HC:19,2
 - Día 22 -	 - Día 23 -	 - Día 24 -	 - Día 25 -	 - Día 26 -
 - Día 29 -	 - Día 30 -	 - Día 31 -		

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](http://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



Desde ENASUI,  
les deseamos una  
**FELIZ NAVIDAD**





**Lunes**

**Martes**

**Miércoles**

**Jueves**

**Viernes**

.Crema de verduras - Día 1 -	Pasta (sin gluten/huevo) - Día 2 -	Brocoli al ajillo - Día 3 -	Sopa (pasta sin gluten/huevo) - Día 4 -	.Arroz a la Milanese - Día 5 -
.Lomo de Sajonia a la gallega	Filete de merluza en salsa c/ Lechuga y maíz	.Tortilla Española c/ Lechuga y zanahoria	Jamoncitos de pollo con patatas	*Salmon a la naranja
Barra de pan sin gluten y Postre Lácteo Kcal:267 Prot:11 Lip:19,5 HC:11,9	Barra de pan sin gluten y Fruta y leche Kcal:98 Prot:9,9 Lip:6,3 HC:0,3	Barra de pan sin gluten y Fruta y leche Kcal:204 Prot:7,3 Lip:13,6 HC:12	Barra de pan sin gluten y Fruta y leche Kcal:167 Prot:16 Lip:9,4 HC:5,9	Barra de pan sin gluten y Postre Lácteo Kcal:270 Prot:16,6 Lip:15,1 HC:13,6
 - Día 8 -	.Menestra de verduras - Día 9 -	Pasta (sin gluten/huevo) - Día 10 -	Sopa (pasta sin gluten/huevo) - Día 11 -	.Arroz con tomate - Día 12 -
	Ragout de ternera en salsa con patatas	.Filete de merluza en salsa verde	.Cocido Madrileño completo	Filete de pollo al horno c/ Lechuga
	Barra de pan sin gluten y Melocoton en almibar Kcal:289 Prot:15 Lip:20,7 HC:10,6	Barra de pan sin gluten y Fruta y leche Kcal:278 Prot:28,3 Lip:17,3 HC:2,5	Barra de pan sin gluten y Fruta y leche Kcal:315 Prot:16,9 Lip:17,2 HC:28,2	Barra de pan sin gluten y Postre Lácteo Kcal:315 Prot:26 Lip:9 HC:24,9
Sopa (pasta sin gluten/huevo) - Día 15 -	.Crema de calabaza - Día 16 -	*Alubias blancas estofadas con verduras - Día 17 -	*Entremeses fríos y calientes - Día 18 -	Pasta (sin gluten/huevo) - Día 19 -
Cinta de lomo fresca en salsa	*Salchichas de pavo en salsa con patatas	Palometa en salsa c/ Pisto manchego	Hamburguesa completa c/ Patatas fritas	*Bacalao al horno c/ Lechuga
Barra de pan sin gluten y Tarta de manzana Kcal:218 Prot:18,9 Lip:14,4 HC:4,5	Barra de pan sin gluten y Fruta y leche Kcal:353 Prot:16,4 Lip:20,4 HC:25,9	Barra de pan sin gluten y Fruta y leche Kcal:302 Prot:23,4 Lip:8,1 HC:33,6	Barra de pan sin gluten y Postre Lácteo Kcal:340 Prot:12,7 Lip:22,7 HC:21,3	Barra de pan sin gluten y Fruta y leche Kcal:105 Prot:13 Lip:5,2 HC:1,6
 - Día 22 -	 - Día 23 -	 - Día 24 -	 - Día 25 -	 - Día 26 -
 - Día 29 -	 - Día 30 -	 - Día 31 -		

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](http://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



Desde ENASUI,  
les deseamos una  
**FELIZ NAVIDAD**








**Lunes**

**Martes**

**Miércoles**

**Jueves**

**Viernes**

.Crema de verduras - Día 1 -	*Coditos con salsa de tomate - Día 2 -	Lentejas ecológicas con chorizo - Día 3 -	.Sopa de Picadillo - Día 4 -	.Arroz a la Milanese - Día 5 -
.Lomo de Sajonia a la gallega	*Figuritas de pescado c/ Lechuga y maíz	.Tortilla Española c/ Lechuga y zanahoria	Jamoncitos de pollo con patatas	*Salmon a la naranja
Pan y Postre Lácteo Kcal:480 Prot:18,6 Lip:22,9 HC:53,4	Pan y Fruta y leche Kcal:365 Prot:13,3 Lip:14,5 HC:44,1	Pan y Fruta y leche Kcal:368 Prot:19,8 Lip:14,4 HC:38,6	Pan y Fruta y leche Kcal:173 Prot:16 Lip:9,4 HC:5,9	Pan y Postre Lácteo Kcal:530 Prot:23,6 Lip:21,1 HC:61,6
 - Día 8 -	.Menestra de verduras - Día 9 -	Macarrones integrales con salsa de tomate - Día 10 -	.Sopa de Cocido - Día 11 -	.Arroz con tomate - Día 12 -
*Albondigas burger meat en salsa con patatas	*Albondigas burger meat en salsa con patatas	.Filete de merluza en salsa verde	.Cocido Madrileño completo	*Filete de pollo empanado c/ Lechuga
Pan y Melocoton en almibar Kcal:569 Prot:18,3 Lip:26,2 HC:68,5	Pan y Fruta y leche Kcal:417 Prot:33,7 Lip:22,2 HC:20,2	Pan y Fruta y leche Kcal:321 Prot:16,9 Lip:17,2 HC:28,2	Pan y Postre Lácteo Kcal:562 Prot:22,2 Lip:11,5 HC:88	
.Rosol (sopa de pollo) - Día 15 -	.Crema de calabaza - Día 16 -	*Alubias blancas estofadas con verduras - Día 17 -	*Entremeses fríos y calientes - Día 18 -	Fideua de verduras - Día 19 -
.Kotlet schabowy (escalope de cerdo)	*Salchichas de pavo en salsa con patatas	Palometa en salsa c/ Pisto manchego	Hamburguesa completa c/ Patatas fritas	.Filete de bacalao rebozado c/ Lechuga
Pan y Tarta de manzana Kcal:164 Prot:12,9 Lip:6,1 HC:14	Pan y Fruta y leche Kcal:353 Prot:16,4 Lip:20,4 HC:25,9	Pan y Fruta y leche Kcal:302 Prot:23,4 Lip:8,1 HC:33,6	Pan y Postre Lácteo Kcal:563 Prot:20,5 Lip:25,7 HC:66	Pan y Fruta y leche Kcal:322 Prot:15,6 Lip:13,9 HC:33
 - Día 22 -	 - Día 23 -	 - Día 24 -	 - Día 25 -	 - Día 26 -
 - Día 29 -	 - Día 30 -	 - Día 31 -		

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](http://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



Desde ENASUI,  
les deseamos una  
**FELIZ NAVIDAD**





**Lunes**

**Martes**

**Miércoles**

**Jueves**

**Viernes**

.Crema de verduras - Día 1 -	*Coditos blancos salteados con verduras - Día 2 -	Lentejas ecologicas con verduras - Día 3 -	.Sopa de Picadillo - Día 4 -	.Arroz a la Milanese - Día 5 -
.Lomo de Sajonia a la gallega	Filete de merluza en salsa c/ Lechuga y maíz	Tortilla francesa c/ Lechuga y zanahoria	Jamoncitos de pollo con patatas	*Salmon a la naranja
Pan y Yogur desnatado Kcal:443 Prot:19,3 Lip:22 HC:45,3	Pan y Fruta Kcal:360 Prot:16,7 Lip:14,1 HC:44,9	Pan y Fruta Kcal:451 Prot:21,4 Lip:10,9 HC:69,6	Pan y Fruta Kcal:309 Prot:19,9 Lip:11,4 HC:34,9	Pan y Yogur desnatado Kcal:446 Prot:24,9 Lip:17,6 HC:47
 - Día 8 -	.Menestra de verduras - Día 9 -	Macarrones blancos salteados con verduras - Día 10 -	.Sopa de Cocido - Día 11 -	*Arroz con champiñones - Día 12 -
	*Ragout de ternera a la jardinera de verduras	.Filete de merluza en salsa verde	Cocido madrileño sin embutidos	Filete de pollo encebollado c/ Lechuga
	Pan y Fruta Kcal:400 Prot:18,9 Lip:36 HC:38	Pan y Yogur desnatado Kcal:580 Prot:39,5 Lip:25,6 HC:51,5	Pan y Fruta Kcal:441 Prot:22 Lip:9,6 HC:69,9	Pan y Fruta Kcal:434 Prot:19,5 Lip:17 HC:53,6
.Rosol (sopa de pollo) - Día 15 -	.Crema de calabaza - Día 16 -	*Alubias blancas estofadas con verduras - Día 17 -	*Arroz con champiñones - Día 18 -	Fideua de verduras - Día 19 -
.Kotlet schabowy (escalope de cerdo)	*Salchichas de pavo en salsa con patatas	Palometa en salsa c/ Pisto manchego	Hamburguesa completa c/ Patatas fritas	.Filete de bacalao rebozado c/ Lechuga
Pan y Fruta Kcal:300 Prot:16,8 Lip:8,1 HC:43	Pan y Yogur desnatado Kcal:529 Prot:24,7 Lip:22,9 HC:59,3	Pan y Fruta Kcal:438 Prot:27,3 Lip:10,1 HC:62,6	Pan y Fruta Kcal:618 Prot:18,6 Lip:30,1 HC:71,1	Fruta Kcal:322 Prot:15,6 Lip:13,9 HC:33
 - Día 22 -	 - Día 23 -	 - Día 24 -	 - Día 25 -	 - Día 26 -
 - Día 29 -	 - Día 30 -	 - Día 31 -		

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](http://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



Desde ENASUI,  
les deseamos una  
**FELIZ NAVIDAD**

