



## TERCERA ACTIVIDAD LEÓN

### INDICACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE LOS MENÚS

\*Todos los platos que lleven caldo de pescado, carne o verduras, pueden contener: soja, gluten, leche, crustáceos y pescado.

\*Las salsas o platos que lleven harina pueden contener soja y gluten

\*Los platos que lleven en su elaboración vino de cocinar o vinagre, marisco o pollo congelado, contienen dióxido de azufre y sulfitos.

\*Los platos que lleven colorante pueden contener sésamo, mostaza y apio.

\*En caso de añadir fideos a las sopas, tener en cuenta que contienen cereales y huevo.

\*En caso de utilizar apio para cualquier elaboración deberá indicarse, ya que es un alérgeno.

\*Avisar cuando los purés cremas y demás elaboraciones lleven leche o derivados, ya que son otro alérgeno.

Nota: Todos los días se dispondrá de una bandeja de fruta a disposición de los residentes (un tipo de fruta por día)

Se respetará siempre la elaboración que se especifica en el menú ya sea plancha, horno, hervido, frito...

Todos los segundos aunque no se especifique irán acompañados de guarnición de ensalada

Todos los platos se cocinarán con aceite de oliva

Ingredientes que puede contener la ensalada (lechuga, maíz, zanahoria rallada, remolacha rallada, atún, huevo)

Calibración: Las calibraciones están determinadas por ración ( Kcal/ Pt/ Hc/ Lip)

(\*)Desayuno y merienda: café con leche, infusión, galletas, bollería, zumos, fruta, embutido....etc. Calibración para café con leche, azúcar, magdalena y zumo

**EN CASO DE AÑADIR ALGUNO DE ESTOS INGREDIENTES A LOS PLATOS O LOS OBSERVEMOS EN EL ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS USADOS EN LA ELABORACIÓN DE LA COMIDA, DEBEMOS ANOTARLO EN EL MENÚ E INFORMAR A LAS PERSONAS OPORTUNAS**

Frutos de cáscara	Gluten (trigo, cebada, centeno, avena)	Moluscos	Soja	Huevo	Sésamo	Crustáceos
Dióxido de azufre y sulfitos	Leche y derivados	Pescado	Apio	Mostaza	Cacahuetes	Altramuces



## TERCERA ACTIVIDAD LEÓN

### INDICACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE LOS MENÚS

\*Todos los platos que lleven caldo de pescado, carne o verduras, pueden contener: soja, gluten, leche, crustáceos y pescado.

\*Las salsas o platos que lleven harina pueden contener soja y gluten

\*Los platos que lleven en su elaboración vino de cocinar o vinagre, marisco o pollo congelado, contienen dióxido de azufre y sulfitos.

\*Los platos que lleven colorante pueden contener sésamo, mostaza y apio.

\*En caso de añadir fideos a las sopas, tener en cuenta que contienen cereales y huevo.

\*En caso de utilizar apio para cualquier elaboración deberá indicarse, ya que es un alérgeno.

\*Avisar cuando los purés cremas y demás elaboraciones lleven leche o derivados, ya que son otro alérgeno.

Nota: Todos los días se dispondrá de una bandeja de fruta a disposición de los residentes (un tipo de fruta por día)

Se respetará siempre la elaboración que se especifica en el menú ya sea plancha, horno, hervido, frito...

Todos los segundos aunque no se especifique irán acompañados de guarnición de ensalada

Todos los platos se cocinarán con aceite de oliva

Ingredientes que puede contener la ensalada (lechuga, maíz, zanahoria rallada, remolacha rallada, atún, huevo)

Calibración: Las calibraciones están determinadas por ración ( Kcal/ Pt/ Hc/ Lip)

(\*)Desayuno y merienda: café con leche, infusión, galletas, bollería, zumos, fruta, embutido....etc. Calibración para café con leche, azúcar, magdalena y zumo

**EN CASO DE AÑADIR ALGUNO DE ESTOS INGREDIENTES A LOS PLATOS O LOS OBSERVEMOS EN EL ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS USADOS EN LA ELABORACIÓN DE LA COMIDA, DEBEMOS ANOTARLO EN EL MENÚ E INFORMAR A LAS PERSONAS OPORTUNAS**

Frutos de cáscara	Gluten (trigo, cebada, centeno, avena)	Moluscos	Soja	Huevo	Sésamo	Crustáceos
Dióxido de azufre y sulfitos	Leche y derivados	Pescado	Apio	Mostaza	Cacahuets	Altramuces



P/23HD/23,2G/25KCAL/123  
P/4,5HD/13,8G/0,3KCAL/77

P/23HD/23,2G/25KCAL/123  
P/4,5HD/13,8G/0,3KCAL/77

P/23HD/23,2G/25KCAL/123  
P/4,5HD/13,8G/0,3KCAL/77

P/23HD/23,2G/25KCAL/123  
P/4,5HD/13,8G/0,3KCAL/77

P/23HD/23,2G/25KCAL/123  
P/4,5HD/13,8G/0,3KCAL/77

P/23HD/23,2G/25KCAL/123  
P/4,5HD/13,8G/0,3KCAL/77

P/23HD/23,2G/25KCAL/123  
P/4,5HD/13,8G/0,3KCAL/77

SILVIA GUTIÉRREZ COSÍO  
Nºcol. CYL00151

## TERCERA ACTIVIDAD LEÓN

### INDICACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE LOS MENÚS

\*Todos los platos que lleven caldo de pescado, carne o verduras, pueden contener: soja, gluten, leche, crustáceos y pescado.

\*Las salsas o platos que lleven harina pueden contener soja y gluten

\*Los platos que lleven en su elaboración vino de cocinar o vinagre, marisco o pollo congelado, contienen dióxido de azufre y sulfitos.

\*Los platos que lleven colorante pueden contener sésamo, mostaza y apio.

\*En caso de añadir fideos a las sopas, tener en cuenta que contienen cereales y huevo.

\*En caso de utilizar apio para cualquier elaboración deberá indicarse, ya que es un alérgeno.

\*Avisar cuando los purés cremas y demás elaboraciones lleven leche o derivados, ya que son otro alérgeno.

Nota: Todos los días se dispondrá de una bandeja de fruta a disposición de los residentes (un tipo de fruta por día)

Se respetará siempre la elaboración que se especifica en el menú ya sea plancha, horno, hervido, frito...

Todos los segundos aunque no se especifique irán acompañados de guarnición de ensalada

Todos los platos se cocinarán con aceite de oliva

Ingredientes que puede contener la ensalada (lechuga, maíz, zanahoria rallada, remolacha rallada, atún, huevo)

Calibración: Las calibraciones están determinadas por ración ( Kcal/ Pt/ Hc/ Lip)

(\*)Desayuno y merienda: café con leche, infusión, galletas, bollería, zumos, fruta, embutido....etc. Calibración para café con leche, azúcar, magdalena y zumo

**EN CASO DE AÑADIR ALGUNO DE ESTOS INGREDIENTES A LOS PLATOS O LOS OBSERVEMOS EN EL ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS USADOS EN LA ELABORACIÓN DE LA COMIDA, DEBEMOS ANOTARLO EN EL MENÚ E INFORMAR A LAS PERSONAS OPORTUNAS**

Frutos de cáscara	Gluten (trigo, cebada, centeno, avena)	Moluscos	Soja	Huevo	Sésamo	Crustáceos
Dióxido de azufre y sulfitos	Leche y derivados	Pescado	Apio	Mostaza	Cacahuetes	Altramuces



## TERCERA ACTIVIDAD LEÓN

### INDICACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE LOS MENÚS

\*Todos los platos que lleven caldo de pescado, carne o verduras, pueden contener: soja, gluten, leche, crustáceos y pescado.

\*Las salsas o platos que lleven harina pueden contener soja y gluten

\*Los platos que lleven en su elaboración vino de cocinar o vinagre, marisco o pollo congelado, contienen dióxido de azufre y sulfitos.

\*Los platos que lleven colorante pueden contener sésamo, mostaza y apio.

\*En caso de añadir fideos a las sopas, tener en cuenta que contienen cereales y huevo.

\*En caso de utilizar apio para cualquier elaboración deberá indicarse, ya que es un alérgeno.

\*Avisar cuando los purés cremas y demás elaboraciones lleven leche o derivados, ya que son otro alérgeno.

Nota: Todos los días se dispondrá de una bandeja de fruta a disposición de los residentes (un tipo de fruta por día)

Se respetará siempre la elaboración que se especifica en el menú ya sea plancha, horno, hervido, frito...

Todos los segundos aunque no se especifique irán acompañados de guarnición de ensalada

Todos los platos se cocinarán con aceite de oliva

Ingredientes que puede contener la ensalada (lechuga, maíz, zanahoria rallada, remolacha rallada, atún, huevo)

Calibración: Las calibraciones están determinadas por ración ( Kcal/ Pt/ Hc/ Lip)

(\*)Desayuno y merienda: café con leche, infusión, galletas, bollería, zumos, fruta, embutido....etc. Calibración para café con leche, azúcar, magdalena y zumo

**EN CASO DE AÑADIR ALGUNO DE ESTOS INGREDIENTES A LOS PLATOS O LOS OBSERVEMOS EN EL ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS USADOS EN LA ELABORACIÓN DE LA COMIDA, DEBEMOS ANOTARLO EN EL MENÚ E INFORMAR A LAS PERSONAS OPORTUNAS**

Frutos de cáscara	Gluten (trigo, cebada, centeno, avena)	Moluscos	Soja	Huevo	Sésamo	Crustáceos
Dióxido de azufre y sulfitos	Leche y derivados	Pescado	Apio	Mostaza	Cacahuets	Altramuces



## TERCERA ACTIVIDAD LEÓN

### INDICACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE LOS MENÚS

\*Todos los platos que lleven caldo de pescado, carne o verduras, pueden contener: soja, gluten, leche, crustáceos y pescado.

\*Las salsas o platos que lleven harina pueden contener soja y gluten

\*Los platos que lleven en su elaboración vino de cocinar o vinagre, marisco o pollo congelado, contienen dióxido de azufre y sulfitos.

\*Los platos que lleven colorante pueden contener sésamo, mostaza y apio.

\*En caso de añadir fideos a las sopas, tener en cuenta que contienen cereales y huevo.

\*En caso de utilizar apio para cualquier elaboración deberá indicarse, ya que es un alérgeno.

\*Avisar cuando los purés cremas y demás elaboraciones lleven leche o derivados, ya que son otro alérgeno.

Nota: Todos los días se dispondrá de una bandeja de fruta a disposición de los residentes (un tipo de fruta por día)

Se respetará siempre la elaboración que se especifica en el menú ya sea plancha, horno, hervido, frito...

Todos los segundos aunque no se especifique irán acompañados de guarnición de ensalada

Todos los platos se cocinarán con aceite de oliva

Ingredientes que puede contener la ensalada (lechuga, maíz, zanahoria rallada, remolacha rallada, atún, huevo)

Calibración: Las calibraciones están determinadas por ración ( Kcal/ Pt/ Hc/ Lip)

(\*)Desayuno y merienda: café con leche, infusión, galletas, bollería, zumos, fruta, embutido....etc. Calibración para café con leche, azúcar, magdalena y zumo

**EN CASO DE AÑADIR ALGUNO DE ESTOS INGREDIENTES A LOS PLATOS O LOS OBSERVEMOS EN EL ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS USADOS EN LA ELABORACIÓN DE LA COMIDA, DEBEMOS ANOTARLO EN EL MENÚ E INFORMAR A LAS PERSONAS OPORTUNAS**

Frutos de cáscara	Gluten (trigo, cebada, centeno, avena)	Moluscos	Soja	Huevo	Sésamo	Crustáceos
Dióxido de azufre y sulfitos	Leche y derivados	Pescado	Apio	Mostaza	Cacahuets	Altramuces



## TERCERA ACTIVIDAD LEÓN

### INDICACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE LOS MENÚS

\*Todos los platos que lleven caldo de pescado, carne o verduras, pueden contener: soja, gluten, leche, crustáceos y pescado.

\*Las salsas o platos que lleven harina pueden contener soja y gluten

\*Los platos que lleven en su elaboración vino de cocinar o vinagre, marisco o pollo congelado, contienen dióxido de azufre y sulfitos.

\*Los platos que lleven colorante pueden contener sésamo, mostaza y apio.

\*En caso de añadir fideos a las sopas, tener en cuenta que contienen cereales y huevo.

\*En caso de utilizar apio para cualquier elaboración deberá indicarse, ya que es un alérgeno.

\*Avisar cuando los purés cremas y demás elaboraciones lleven leche o derivados, ya que son otro alérgeno.

Nota: Todos los días se dispondrá de una bandeja de fruta a disposición de los residentes (un tipo de fruta por día)

Se respetará siempre la elaboración que se especifica en el menú ya sea plancha, horno, hervido, frito...

Todos los segundos aunque no se especifique irán acompañados de guarnición de ensalada

Todos los platos se cocinarán con aceite de oliva

Ingredientes que puede contener la ensalada (lechuga, maíz, zanahoria rallada, remolacha rallada, atún, huevo)

Calibración: Las calibraciones están determinadas por ración ( Kcal/ Pt/ Hc/ Lip)

(\*)Desayuno y merienda: café con leche, infusión, galletas, bollería, zumos, fruta, embutido....etc. Calibración para café con leche, azúcar, magdalena y zumo

**EN CASO DE AÑADIR ALGUNO DE ESTOS INGREDIENTES A LOS PLATOS O LOS OBSERVEMOS EN EL ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS USADOS EN LA ELABORACIÓN DE LA COMIDA, DEBEMOS ANOTARLO EN EL MENÚ E INFORMAR A LAS PERSONAS OPORTUNAS**

Frutos de cáscara	Gluten (trigo, cebada, centeno, avena)	Moluscos	Soja	Huevo	Sésamo	Crustáceos
Dióxido de azufre y sulfitos	Leche y derivados	Pescado	Apio	Mostaza	Cacahuetes	Altramuces

# MENÚ SEMANAL · TURMIX · Del 4 al 10 de mayo del 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
04-may	05-may	06-may	07-may	08-may	09-may	10-may
Comida	Comida	Comida	Comida	Comida	Comida	Comida
Puré de lentejas, verduras, arroz y huevo	Puré de verduras, patata y carne	Puré de alubias, verduras, patata y pescado	Puré de verduras, pasta y carne picada	Puré de verduras, garbanzos, carne y patata	Puré de verduras, patata y carne	Puré de verduras, arroz y carne
huevo	puede tener soja	pescado	huevo, gluten, puede tener soja	puede tener soja	puede tener soja	puede tener soja
P/31,69HD/65,28G/22,69KCAL/567	P/40,28HD/44,94G/36,91KCAL/493	P/35,58HD/40,27G/33,67KCAL/584	P/40,28HD/55,39G/10,28KCAL/529	P/32,8HD/41,3G/12,28KCAL/529	P/40,28HD/55,39G/10,28KCAL/529	P/36,87HD/59,07G/15,28KCAL/519
Fruta triturada	Natillas	Compota de manzana	Fruta triturada	Flan	Fruta triturada	Tarta
	puede tener huevo, leche y derivados			leche y derivados, puede tener huevo		huevo, gluten, leche y derivados, puede tener frutos de cáscara
P/23HD23,2G/8,42KCAL/123	P/5,07HD/10,85G/3,5KCAL/125	P/0,2HD/20,73G/0,07KCAL/83	P/23HD23,2G/8,42KCAL/123	P/4,3HD/27,5G/4,8KCAL/172	P/23HD23,2G/8,42KCAL/123	P/4,4HD/20,4G/18KCAL/257
Cena	Cena	Cena	Cena	Cena	Cena	Cena
Puré de verduras, pasta y pescado	Puré de verduras, pescado y arroz	Puré de verduras, arroz, huevo y nata	Puré de verduras, arroz y pescado	Puré de verduras, fiambre de pavo, huevo y pasta	Puré de verduras, pasta y pescado	Puré de verduras, patata y pescado
pescado, huevo, gluten	pescado	huevo, leche y derivados	pescado	huevo, gluten, soja	pescado, huevo, gluten	pescado
P/28,1HC/29,5G/3,5KCAL/492	P/30,93HD/58,41G/10,82KCAL/457	P/22,69HD/62,15G/31,84KCAL/631	P/30,93HD/58,41G/10,82KCAL/457	P/39,97HD/45,26G/24,49KCAL/567	P/28,1HC/29,5G/3,5KCAL/492	P/25,2HD/32,89G/6,41KCAL/393
Yogur	Yogur	Yogur	Yogur	Yogur	Yogur	Yogur
leche y derivados	leche y derivados	leche y derivados	leche y derivados	leche y derivados	leche y derivados	leche y derivados
P/3,2HD/3,9G/3,9KCAL/64	P/3,2HD/3,9G/3,9KCAL/64	P/3,2HD/3,9G/3,9KCAL/64	P/3,2HD/3,9G/3,9KCAL/64	P/3,2HD/3,9G/3,9KCAL/64	P/3,2HD/3,9G/3,9KCAL/64	P/3,2HD/3,9G/3,9KCAL/64

SILVIA GUTIÉRREZ COSÍO  
Nºcol. CYL00151

## TERCERA ACTIVIDAD LEÓN

EN CASO DE AÑADIR ALGUNO DE ESTOS INGREDIENTES A LOS PLATOS O LOS OBSERVEMOS EN EL ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS USADOS EN LA ELABORACIÓN DE LA COMIDA, DEBEMOS ANOTARLO EN EL MENÚ E INFORMAR A LAS PERSONAS OPORTUNAS

Frutos de cáscara	Gluten (trigo, cebada, centeno, avena)	Moluscos	Soja	Huevo	Sésamo	Crustáceos
Dióxido de azufre y sulfitos	Leche y derivados	Pescado	Apio	Mostaza	Cacahuets	Altramuces