

TABLA DE PORCIONADO Y REGENERACIÓN

ACTUALIZADO 7º PERÍODO

NOMBRE DEL PLATO	Gramaje 3-6 años	MEDIDA CULINARIA1	Gramaje 7-12 años	MEDIDA CULINARIA2	13-15 años NIÑAS	MEDIDA CULINARIA3	NIÑOS3	MEDIDA CULINARIA32	16-18 años NIÑAS	MEDIDA CULINARIA43	NIÑOS4	MEDIDA CULINARIA42	POSICIÓN DE BARQUETA EN EL REGENERADOR	PRECALENTAR	HOMOGENEIZAR
Albóndigas de cerdo en salsa de tomate	100g	2 unidades + salsa	100g	2 unidades + salsa	150g	3 unidades + salsa	160g	3 unidades + salsa	150g	3 unidades + salsa	160g	3 unidades + salsa	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
Albóndigas de pollo y ternera en salsa de tomate	100g	2 unidades + salsa	100g	2 unidades + salsa	150g	3 unidades + salsa	160g	3 unidades + salsa	150g	3 unidades + salsa	160g	3 unidades + salsa	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
Arroz a la marinera con merluza y pota	145g	1 cazo pequeño	175g	1 cazo	220g	1 cazo	260g	1,5 cazos	220g	1 cazo	260g	1,5 cazos	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
Arroz salteado	55g	*	55g	*	50g	*	60g	*	70g	*	80g	*	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
Arroz salteado con salsa de tomate y taquitos de pavo	145g	1 cazo pequeño	175g	1 cazo	220g	1 cazo	260g	1,5 cazos	220g	1 cazo	260g	1,5 cazos	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
Arroz salteado con salsa de tomate	145g	1 cazo pequeño	175g	1 cazo	220g	1 cazo	260g	1,5 cazos	220g	1 cazo	260g	1,5 cazos	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
Arroz campero	145g	1 cazo pequeño	175g	1 cazo	220g	1 cazo	260g	1,5 cazos	220g	1 cazo	260g	1,5 cazos	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
Arroz salteado con zanahoria	55g	*	55g	*	50g	*	60g	*	70g	*	80g	*	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
Arroz tres delicias	145g	1 cazo pequeño	175g	1 cazo	220g	1 cazo	260g	1,5 cazos	220g	1 cazo	260g	1,5 cazos	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
Bacalao al horno en salsa de tomate	100g	1 filete + salsa	135g	1 filete + salsa	175g	1 filete + salsa	185g	1,5 filetes + salsa	175g	1 filete + salsa	185g	1,5 filetes + salsa	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
Bacalao al horno en salsa de verduras	100g	1 filete + salsa	135g	1 filete + salsa	175g	1 filete + salsa	185g	1,5 filetes + salsa	175g	1 filete + salsa	185g	1,5 filetes + salsa	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
Bacalao al horno en salsa verde	100g	1 filete + salsa	135g	1 filete + salsa	175g	1 filete + salsa	185g	1,5 filetes + salsa	175g	1 filete + salsa	185g	1,5 filetes + salsa	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
Caracolas a la napolitana	160g	1 cazo pequeño	190g	1 cazo	230g	1 cazo	270g	1,5 cazos	230g	1 cazo	270g	1,5 cazos	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
Caracolas con salsa carbonara	170g	1 cazo pequeño	200g	1 cazo	220g	1 cazo	240g	1 cazo	220g	1 cazo	240g	1 cazo	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
Caracolas con salsa de tomate	160g	1 cazo pequeño	190g	1 cazo	230g	1 cazo	270g	1,5 cazos	230g	1 cazo	270g	1,5 cazos	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
Coditos con salsa de tomate	160g	1 cazo pequeño	190g	1 cazo	230g	1 cazo	270g	1,5 cazos	230g	1 cazo	270g	1,5 cazos	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
Churrasquito de pollo al limón	55g	1 filete pequeño	75g	1 filete	90g	1 filete	100g	1 filete grande	90g	1 filete	100g	1 filete grande	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
Churrasquito de pollo a la jardinera	95g	0,5 cazo	145g	1 cazo pequeño	220g	1 cazo	250g	1 cazo	270g	1,5 cazos	300g	1,5 cazos	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
Cocido de garbanzos con calabaza	170g	1 cazo	230g	1 cazo	330g	1,5 cazos	355g	1,5 cazos	390g	2 cazos	415g	2 cazos	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
Cocido de garbanzos con calabaza y arroz	170g	1 cazo	230g	1 cazo	330g	1,5 cazos	355g	1,5 cazos	390g	2 cazos	415g	2 cazos	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
Crema de calabacín	140g	1 cazo pequeño	150g	1 cazo pequeño	250g	1 cazo	285g	1,5 cazos	250g	1 cazo	285g	1,5 cazos	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
Crema de calabacín con queso	140g	1 cazo pequeño	150g	1 cazo pequeño	250g	1 cazo	285g	1,5 cazos	250g	1 cazo	285g	1,5 cazos	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento

	Crema de calabaza	140g	1 cazo pequeño	150g	1 cazo pequeño	250g	1 cazo	285g	1,5 cazos	250g	1 cazo	285g	1,5 cazos	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Crema de siete verduras	140g	1 cazo pequeño	150g	1 cazo pequeño	250g	1 cazo	285g	1,5 cazos	250g	1 cazo	285g	1,5 cazos	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Crema de zanahorias	140g	1 cazo pequeño	150g	1 cazo pequeño	250g	1 cazo	285g	1,5 cazos	250g	1 cazo	285g	1,5 cazos	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Crema de zanahorias con queso	140g	1 cazo pequeño	150g	1 cazo pequeño	250g	1 cazo	285g	1,5 cazos	250g	1 cazo	285g	1,5 cazos	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Ensalada de lechuga, zanahoria, espinacas, col y lombarda	120g	*	120g	*	200g	*	250g	*	200g	*	250g	*	X	X	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Ensalada de lechuga, zanahoria, col, lombarda y maíz aliñada con aceite de oliva virgen extra y sal yodada	120g	*	120g	*	200g	*	250g	*	200g	*	250g	*	X	X	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Ensalada de lechuga, zanahoria, col, lombarda y atún aliñada con aceite de oliva virgen extra y sal yodada	120g	*	120g	*	200g	*	250g	*	200g	*	250g	*	X	X	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Ensalada de lechuga, zanahoria, cebolla, escarola, col y lombarda	120g	*	120g	*	200g	*	250g	*	200g	*	250g	*	X	X	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Espirales con salsa boloñesa de pavo	160g	1 cazo pequeño	190g	1 cazo	230g	1 cazo	270g	1,5 cazos	230g	1 cazo	270g	1,5 cazos	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Espirales salteados con salsa de tomate y pavo	160g	1 cazo pequeño	190g	1 cazo	230g	1 cazo	270g	1,5 cazos	230g	1 cazo	270g	1,5 cazos	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Espirales con pisto de verduras	160g	1 cazo pequeño	190g	1 cazo	230g	1 cazo	270g	1,5 cazos	230g	1 cazo	270g	1,5 cazos	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Estofado de patatas con costillas de cerdo	175g	1 cazo	215g	1 cazo	220g	1 cazo	275g	1,5 cazos	220g	1 cazo	275g	1,5 cazos	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Estofado de patatas con magro de cerdo	175g	1 cazo	215g	1 cazo	220g	1 cazo	275g	1,5 cazos	220g	1 cazo	275g	1,5 cazos	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Estofado de patatas con potón y verduras	175g	1 cazo	215g	1 cazo	220g	1 cazo	275g	1,5 cazos	220g	1 cazo	275g	1,5 cazos	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Estofado de patatas con merluza y pota	175g	1 cazo	215g	1 cazo	220g	1 cazo	275g	1,5 cazos	220g	1 cazo	275g	1,5 cazos	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Estofado de patatas con pollo	175g	1 cazo	215g	1 cazo	220g	1 cazo	275g	1,5 cazos	220g	1 cazo	275g	1,5 cazos	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Estofado de patatas con vacuno	175g	1 cazo	215g	1 cazo	220g	1 cazo	275g	1,5 cazos	220g	1 cazo	275g	1,5 cazos	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Estofado de patatas con verduras	175g	1 cazo	215g	1 cazo	220g	1 cazo	275g	1,5 cazos	220g	1 cazo	275g	1,5 cazos	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Fruta	90g	*	175g	*	150g	*	200g	*	150g	*	200g	*	X	X	X
	Fogonero al horno en salsa de verduras	100g	1 filete + salsa	135g	1 filete + salsa	175g	1 filete + salsa	185g	1,5 filetes + salsa	175g	1 filete + salsa	185g	1,5 filetes + salsa	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Jamonicos de pollo al horno	55g	1 porción pequeña	75g	1 porción	90g	1 porción	100g	1 porción grande	90g	1 porción	100g	1 porción grande	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento

	Gallo en salsa de verduras	100g	1 filete + salsa	135g	1 filete + salsa	175g	1 filete + salsa	185g	1,5 filetes + salsa	175g	1 filete + salsa	185g	1,5 filetes + salsa	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Gallineta en salsa de verduras	100g	1 filete + salsa	135g	1 filete + salsa	175g	1 filete + salsa	185g	1,5 filetes + salsa	175g	1 filete + salsa	185g	1,5 filetes + salsa	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Guarnición de remolacha y cebolla	70g	*	80g	*	120g	*	150g	*	120g	*	150g	*	X	X	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Guisantes salteados	40g	*	40g	*	60g	*	75g	*	60g	*	75g	*	X	X	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Guiso de arroz con magro de cerdo	145g	1 cazo pequeño	175g	1 cazo	220g	1 cazo	260g	1,5 cazos	220g	1 cazo	260g	1,5 cazos	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Guiso de arroz con pollo	145g	1 cazo pequeño	175g	1 cazo	220g	1 cazo	260g	1,5 cazos	220g	1 cazo	260g	1,5 cazos	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Guiso de arroz con verduras	145g	1 cazo pequeño	175g	1 cazo	220g	1 cazo	260g	1,5 cazos	220g	1 cazo	260g	1,5 cazos	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Hamburguesa de merluza y jibia al horno en salsa de verduras	95g	0,5 unidades + salsa	120g	1 unidad + salsa	145g	1 unidad + salsa	155g	1,5 unidades + salsa	145g	1 unidad + salsa	155g	1,5 unidades +salsa	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Hamburguesa de salmón al horno en salsa de verduras	95g	0,5 unidades + salsa	120g	1 unidad + salsa	145g	1 unidad + salsa	155g	1,5 unidades + salsa	145g	1 unidad + salsa	155g	1,5 unidades +salsa	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Hamburguesa de ternera guisada en salsa de verduras	95g	0,5 unidades + salsa	120g	1 unidad + salsa	145g	1 unidad + salsa	155g	1,5 unidades + salsa	145g	1 unidad + salsa	155g	1,5 unidades +salsa	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Hamburguesa de ternera al horno	65g	0,5 unidades	90g	1 unidad	115g	1 unidad	125g	1,5 unidades	115g	1 unidad	125g	1,5 unidades	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Huevos cocidos con salsa de tomate	65g	2 unidades	95g	2 unidades	125g	4 unidades	125g	4 unidades	125g	4 unidades	125g	4 unidades	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Huevos a la bechamel	65g	2 unidades	95g	2 unidades	125g	4 unidades	125g	4 unidades	125g	4 unidades	125g	4 unidades	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Lasaña de cerdo	165g	1 porción pequeña	180g	1 porción	190g	1 porción	200g	1 porción	190g	1 porción	200g	1 porción	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Lechuga aliñada con aceite de oliva virgen extra y sal yodada	70g	*	70g	*	120g	*	150g	*	120g	*	150g	*	X	X	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Lechuga y maíz aliñados con aceite de oliva virgen extra y sal yodada	70g	*	70g	*	120g	*	150g	*	120g	*	150g	*	X	X	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Lechuga y zanahoria aliñados con aceite de oliva virgen extra y sal yodada	70g	*	70g	*	120g	*	150g	*	120g	*	150g	*	X	X	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Lentejas estofadas con patatas y verduras	170g	1 cazo pequeño	235g	1 cazo	335g	1,5 cazos	355g	1,5 cazos	390g	2 cazos	415g	2 cazos	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Lentejas estofadas con chorizo, patatas y verduras	170g	1 cazo pequeño	235g	1 cazo	335g	1,5 cazos	355g	1,5 cazos	390g	2 cazos	415g	2 cazos	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Lomo de cerdo a la plancha	55g	1 filete pequeño	75g	1 filete	90g	1 filete	100g	1 filete grande	90g	1 filete	100g	1 filete grande	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Lomo de cerdo al horno	55g	1 filete pequeño	75g	1 filete	90g	1 filete	100g	1 filete grande	90g	1 filete	100g	1 filete grande	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Lomo de cerdo en salsa	95g	0,5 cazo	145g	1 cazo pequeño	220g	1 cazo	250g	1 cazo	270g	1,5 cazos	300g	1,5 cazos	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Macarrones a la napolitana	160g	1 cazo pequeño	190g	1 cazo	230g	1 cazo	270g	1,5 cazos	230g	1 cazo	270g	1,5 cazos	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento

	Macarrones con salsa carbonara	170g	1 cazo pequeño	200g	1 cazo	220g	1 cazo	240g	1 cazo	220g	1 cazo	240g	1 cazo	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Macarrones con salsa de tomate	160g	1 cazo pequeño	190g	1 cazo	230g	1 cazo	270g	1,5 cazos	230g	1 cazo	270g	1,5 cazos	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Magro de cerdo a la jardinera	95g	0,5 cazo	145g	1 cazo pequeño	220g	1 cazo	250g	1 cazo	270g	1,5 cazos	300g	1,5 cazos	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Magro de cerdo en salsa de tomate	95g	0,5 cazo	145g	1 cazo pequeño	220g	1 cazo	250g	1 cazo	270g	1,5 cazos	300g	1,5 cazos	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Merluza a la jardinera	100g	1 filete + salsa	135g	1 filete + salsa	175g	1 filete + salsa	185g	1,5 filetes + salsa	175g	1 filete + salsa	185g	1,5 filetes + salsa	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Merluza a la menier	75g	1 filete pequeño	110g	1 filete	150g	1,5 filetes	160g	1,5 filetes	150g	1,5 filetes	160g	1,5 filetes	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Merluza al horno en salsa verde	75g	1 filete pequeño	110g	1 filete	150g	1,5 filetes	160g	1,5 filetes	150g	1,5 filetes	160g	1,5 filetes	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Merluza al horno en salsa de verduras	100g	1 filete + salsa	135g	1 filete + salsa	175g	1 filete + salsa	185g	1,5 filetes + salsa	175g	1 filete + salsa	185g	1,5 filetes + salsa	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Merluza en salsa	100g	1 filete + salsa	135g	1 filete + salsa	175g	1 filete + salsa	185g	1,5 filetes + salsa	175g	1 filete + salsa	185g	1,5 filetes + salsa	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Pan / Pan integral	45g	*	45g	*	60g	*	60g	*	60g	*	60g	*	X	X	X
	Patatas al horno	50g	*	50g	*	85g	*	90g	*	85g	*	90g	*	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Patatas panaderas	50g	*	50g	*	85g	*	90g	*	85g	*	90g	*	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Pollo a la jardinera	95g	0,5 cazo	145g	1 cazo pequeño	220g	1 cazo	250g	1 cazo	270g	1,5 cazos	300g	1,5 cazos	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Pavo a la jardinera	95g	0,5 cazo	145g	1 cazo pequeño	220g	1 cazo	250g	1 cazo	270g	1,5 cazos	300g	1,5 cazos	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Pavo a la plancha al ajillo	55g	1 filete pequeño	75g	1 filete	90g	1 filete	100g	1 filete grande	90g	1 filete	100g	1 filete grande	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Pinchitos de pollo	45g	4-5 porciones	65g	6-7 porciones	80g	8 porciones	90g	9 porciones	80g	8 porciones	90g	9 porciones	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Potaje de alubias con pollo, patatas y verduras	170g	1 cazo pequeño	235g	1 cazo	335g	1,5 cazos	355g	1,5 cazos	390g	2 cazos	415g	2 cazos	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Potaje de alubias con patatas y verduras	170g	1 cazo pequeño	235g	1 cazo	335g	1,5 cazos	355g	1,5 cazos	390g	2 cazos	415g	2 cazos	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Puchero de garbanzos con verduras con fideos	170g	1 cazo	235g	1 cazo	330g	1,5 cazos	360g	1,5 cazos	390g	2 cazos	415g	2 cazos	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Puchero de garganzos con verduras	170g	1 cazo	235g	1 cazo	330g	1,5 cazos	360g	1,5 cazos	390g	2 cazos	415g	2 cazos	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
	Ragout de pavo al ajillo	45g	4-5 porciones	65g	6-7 porciones	80g	8 porciones	90g	9 porciones	80g	8 porciones	90g	9 porciones	Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento

