

\*Menú IN SITU Andalucía. Sept 2024 martes, 10 septiembre, 2024

Comida	Ingredientes	Valores								
		gr	Kcal	Lip	Prot	HC	AGS	Az	Sal	
<b>Ensalada de Lechuga, Maíz y Queso Fresco</b> T. Culinaria: En crudo Alergenos: <b>Leche y Derivados, Sulfitos</b>  Elaboracion: En crudo Fecha Modificación:	Lechuga Iceberg	108,00	15,12	0,32	2,16	1,51	0,04	1,51	0,03	
	Maiz Dulce	10,00	8,60	0,24	0,29	1,20	0,05	0,49	0,03	
	<b>Queso Fresco</b>	10,00	20,50	1,70	1,00	0,30	1,10	0,30	0,07	
	Aceite Oliva Virgen Extra Eco	5,00	45,00	5,00	0,00	0,00	0,71	0,00	0,00	
	<b>Vinagre</b>	2,00	0,32	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Sal Fina Yodada	0,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,19	
	<b>TOTAL PLATO:</b>	<b>89,54</b>	<b>7,27</b>	<b>3,45</b>	<b>3,01</b>	<b>1,90</b>	<b>2,30</b>	<b>0,32</b>		
	<b>Cazuela de Arroz con Choco</b> T. Culinaria: Estofado / Guisado Alergenos: <b>Apio(T), Crustaceo(T), Moluscos, Pescado(T), Sulfitos</b>  Elaboracion: Ponemos en una olla con agua a hervir la verdura y el resto de ingredientes (tomate, pimiento, cebolla, vino blanco, ajo, cúrcuma y laurel). Añadimos los tacos de molusco y añadimos una pizca de sal. Incorporamos el arroz y hervimos durante 20 minutos. Finalmente adicionamos una infusión de hierbabuena.	Arroz Vaporizado	45,00	171,00	0,41	3,15	38,70	0,09	0,09	0,01
		<b>Poton (Dosidicus gigas)</b>	32,00	26,24	0,42	5,44	0,00	0,10	0,00	0,34
		Zanahoria Dado Eco	20,00	6,60	0,04	0,20	1,46	0,01	1,37	0,02
Agua		12,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Guisante Eco		12,00	8,40	0,05	0,72	1,36	0,02	0,00	0,00	
Tomate Triturado		5,00	3,40	0,01	0,23	0,65	0,01	0,64	0,03	
Aceite Oliva Virgen Extra Eco		5,00	45,00	5,00	0,00	0,00	0,71	0,00	0,00	
Cebolla Dado Eco		3,60	1,62	0,01	0,04	0,29	0,00	0,00	0,00	
Pimiento Rojo Dado Eco		3,60	0,68	0,01	0,04	0,13	0,00	0,00	0,00	
<b>Vino Blanco</b>		1,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
<b>Hierbabuena</b>		0,80	0,35	0,01	0,03	0,07	0,00	0,00	0,00	
Ajo		0,24	0,28	0,00	0,01	0,06	0,00	0,01	0,00	
<b>Laurel</b>		0,12	0,36	0,01	0,01	0,06	0,00	0,00	0,00	
Sal Fina Yodada		0,12	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	
Curcuma	0,12	0,37	0,00	0,01	0,08	0,00	0,00	0,00		

mediterránea

\*Menú IN SITU Andalucía. Sept 2024 martes, 10 septiembre, 2024

Comida	Ingredientes	Valores							
		gr	Kcal	Lip	Prot	HC	AGS	Az	Sal
Fecha Modificación:	<b>TOTAL PLATO:</b>	<b>264,31</b>	<b>5,95</b>	<b>9,87</b>	<b>42,85</b>	<b>0,94</b>	<b>2,11</b>	<b>0,52</b>	
<b>Yogur Natural Azucarado</b> T. Culinaria: En Frio Alergenos: <b>Leche y Derivados</b>  Elaboracion:	<b>Yogurt Natural C/az</b>	120,00	88,80	2,28	3,72	13,44	1,32	13,44	0,13
	Fecha Modificación: 16-nov.-2021	<b>TOTAL PLATO:</b>	<b>88,80</b>	<b>2,28</b>	<b>3,72</b>	<b>13,44</b>	<b>1,32</b>	<b>13,44</b>	<b>0,13</b>
	<b>TOTAL DEL DIA:</b>	<b>442,65</b>	<b>15,50</b>	<b>17,04</b>	<b>59,30</b>	<b>4,17</b>	<b>17,85</b>	<b>0,97</b>	
	<b>PORCENTAJES:</b>		<b>31,35</b>	<b>15,33</b>	<b>53,32</b>				

REGENERACIÓN: Todos los platos de consumo en caliente deben regenerarse hasta alcanzar al menos 75°C en el centro del producto. ALMACENAMIENTO de barquetas: igual o menor de 4°C. ENVASADO: Barquetas de PP, termoselladas con semivacio (blancas de 10, 12, 15 y 18 raciones) y negras (de 10 y 7 raciones). ETIQUETADO: Individualizado por barquetas y plato, con identificación de alérgenos, fecha de elaboración (LOTE) y de caducidad. LOTE: fecha de elaboración - código de plato. TRANSPORTE: camiones isoterms FNA < 4°C. DESTINATARIO FINAL: comedores escolares. VIDA ÚTIL: 7 días. Según el reglamento 1831/2003 nuestros platos son considerados no listos para el consumo ya que posteriormente van a sufrir un tratamiento térmico en el lugar de destino.

mediterránea



\*Menú IN SITU Andalucía. Sept 2024 miércoles, 11 septiembre, 2024

Comida	Ingredientes	Valores							
		gr	Kcal	Lip	Prot	HC	AGS	Az	Sal
<b>Potaje de Lentejas con Calabaza</b>	<b>Lentejas</b>	30,00	105,90	0,33	7,74	18,03	0,03	0,63	0,00
T. Culinaria: Estofado / Guisado	<b>Calabaza Dado Eco</b>	21,50	5,81	0,05	0,28	1,16	0,02	0,90	0,00
Alergenos: <b>Gluten(T)</b>	<b>Patata Dado Eco</b>	21,50	18,71	0,11	0,65	4,09	0,04	0,24	0,01
	<b>Tomate Triturado</b>	5,00	3,40	0,01	0,23	0,65	0,01	0,64	0,03
	<b>Cebolla Dado Eco</b>	5,00	2,25	0,01	0,06	0,40	0,00	0,00	0,00
Elaboracion:	<b>Pimiento Rojo Dado Eco</b>	5,00	0,95	0,01	0,05	0,19	0,00	0,00	0,00
Ponemos en una olla con agua las lentejas (previamente hidratadas mínimo 12 horas), patata y verdura/s y las llevamos hasta ebullición durante media hora. Incorporamos el refrito (tomate, pimiento, cebolla, pimentón, ajo, AOVE) previamente preparado, añadimos la sal y cocinamos 30-35 minutos más.	<b>Pimiento Verde Dado Eco</b>	5,00	0,95	0,01	0,05	0,19	0,00	0,00	0,00
<i>Fecha Modificación:</i>	<b>Aceite Oliva Virgen Extra Eco</b>	5,00	45,00	5,00	0,00	0,00	0,71	0,00	0,00
	<b>Ajo</b>	0,20	0,23	0,00	0,01	0,05	0,00	0,00	0,00
	<b>Sal Fina Yodada</b>	0,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,19
	<b>Pimenton Dulce</b>	0,20	0,71	0,03	0,03	0,07	0,00	0,07	0,00
	<b>TOTAL PLATO:</b>	<b>183,91</b>	<b>5,56</b>	<b>9,09</b>	<b>24,81</b>	<b>0,82</b>	<b>2,48</b>	<b>0,23</b>	
<b>Contramuslo de Pollo al Horno al Ajillo</b>	<b>Pollo Contramuslo</b>	50,00	97,90	2,05	9,85	0,05	0,55	0,05	0,00
T. Culinaria: Rehogado	<b>Aceite Oliva Virgen Extra Eco</b>	5,00	45,00	5,00	0,00	0,00	0,71	0,00	0,00
Alergenos: <b>Apio(T), Sulfitos</b>	<b>Cebolla Dado Eco</b>	5,00	2,25	0,01	0,06	0,40	0,00	0,00	0,00
	<b>Vino Blanco</b>	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Elaboracion:	<b>Ajo</b>	0,50	0,58	0,00	0,03	0,12	0,00	0,01	0,00
Colocamos la carne en placas de horno con todos los ingredinetes y horneamos 40 min. A 99°C en horno de vapor	<b>Sal Fina Yodada</b>	0,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,19
<i>Fecha Modificación:</i>	<b>Laurel</b>	0,20	0,61	0,02	0,02	0,10	0,00	0,00	0,00
	<b>TOTAL PLATO:</b>	<b>146,34</b>	<b>7,08</b>	<b>9,95</b>	<b>0,66</b>	<b>1,27</b>	<b>0,06</b>	<b>0,19</b>	

mediterránea

\*Menú IN SITU Andalucía. Sept 2024 miércoles, 11 septiembre, 2024

Comida	Ingredientes	Valores							
		gr	Kcal	Lip	Prot	HC	AGS	Az	Sal
<b>Ensalada Mézclum</b>	<b>Escarola, Lechuga, Tatsoi, Rúcula, Espinaca, Achic</b>	54,00	7,56	0,16	0,70	0,49	0,02	0,17	0,00
T. Culinaria: En crudo	<b>Aceite Oliva Virgen Extra Eco</b>	5,00	45,00	5,00	0,00	0,00	0,71	0,00	0,00
Alergenos: <b>Sulfitos</b>	<b>Vinagre</b>	2,00	0,32	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	<b>Sal Fina Yodada</b>	0,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,19
Elaboracion:	<b>TOTAL PLATO:</b>	<b>52,88</b>	<b>5,16</b>	<b>0,70</b>	<b>0,49</b>	<b>0,73</b>	<b>0,17</b>	<b>0,20</b>	
En crudo	<b>Pera</b>	80,00	38,40	0,24	0,32	9,36	0,03	9,36	0,01
<i>Fecha Modificación:</i>	<b>TOTAL PLATO:</b>	<b>38,40</b>	<b>0,24</b>	<b>0,32</b>	<b>9,36</b>	<b>0,03</b>	<b>9,36</b>	<b>0,01</b>	
	<b>TOTAL DEL DIA:</b>	<b>421,52</b>	<b>18,04</b>	<b>20,06</b>	<b>35,32</b>	<b>2,85</b>	<b>12,07</b>	<b>0,63</b>	
	<b>PORCENTAJES:</b>		<b>42,29</b>	<b>20,91</b>	<b>36,81</b>				

REGENERACIÓN: Todos los platos de consumo en caliente deben regenerarse hasta alcanzar al menos 75°C en el centro del producto. ALMACENAMIENTO de barquetas: igual o menor de 4°C. ENVASADO: Barquetas de PP, termoselladas con semivacio (blancas de 10, 12, 15 y 18 raciones) y negras (de 10 y 7 raciones). ETIQUETADO: Individualizado por barquetas y plato, con identificación de alérgenos, fecha de elaboración (LOTE) y de caducidad. LOTE: fecha de elaboración - código de plato. TRANSPORTE: camiones isoterms FNA < 4°C. DESTINATARIO FINAL: comedores escolares. VIDA ÚTIL: 7 días. Según el reglamento 1831/2003 nuestros platos son considerados no listos para el consumo ya que posteriormente van a sufrir un tratamiento térmico en el lugar de destino.

mediterránea



\*Menú IN SITU Andalucía. Sept 2024 jueves, 12 septiembre, 2024

Comida	Ingredientes	Valores							
		gr	Kcal	Lip	Prot	HC	AGS	Az	Sal
<b>Crema de Calabacín</b>	Calabacin Dado Eco	100,00	31,00	0,40	1,30	6,00	0,08	0,00	0,01
T. Culinaria: Cocido/ Hervido	Patata Dado Eco	67,50	58,73	0,34	2,03	12,83	0,14	0,74	0,02
Alergenos:	Aceite Oliva Virgen Extra Eco	5,00	45,00	5,00	0,00	0,00	0,71	0,00	0,00
	Cebolla Dado Eco	5,00	2,25	0,01	0,06	0,40	0,00	0,00	0,00
	Puerro Rodaja	3,00	1,11	0,01	0,05	0,23	0,00	0,17	0,00
	Sal Fina Yodada	0,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,19
Elaboracion: Ponemos las verduras limpias y troceadas con agua y un poco de aceite en una olla y las dejamos en ebullición durante 20 minutos. Seguidamente lo trituramos todo añadiéndole la sal.	<b>TOTAL PLATO:</b>	<b>138,09</b>	<b>5,75</b>	<b>3,43</b>	<b>19,45</b>	<b>0,93</b>	<b>0,91</b>	<b>0,22</b>	
Fecha Modificación:									
<b>Albóndigas de Cerdo al Horno con Salsa de T</b>	<b>Albondiga Cerdo</b>	50,00	63,50	3,25	8,75	4,30	0,41	0,88	0,00
T. Culinaria: Horno	Tomate Frito	15,00	11,25	0,65	0,15	1,04	0,09	0,98	0,18
Alergenos: <b>Soja, Sulfitos</b>	Tomate Triturado	15,00	10,20	0,03	0,68	1,95	0,02	1,92	0,09
	Aceite Oliva Virgen Extra Eco	5,00	45,00	5,00	0,00	0,00	0,71	0,00	0,00
	Sal Fina Yodada	0,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,19
Elaboracion: Salteamos el tomate triturado. Cuando esté listo añadimos el tomate frito para terminar la salsa. Colocamos las albóndigas en una placa de horno y horneamos 30 min. a 140°C en horno mixto. Añadimos la salsa de tomate previo calentamiento a 90°C.	<b>TOTAL PLATO:</b>	<b>129,95</b>	<b>8,93</b>	<b>9,57</b>	<b>7,28</b>	<b>1,22</b>	<b>3,78</b>	<b>0,46</b>	
Fecha Modificación:									

mediterránea

\*Menú IN SITU Andalucía. Sept 2024 jueves, 12 septiembre, 2024

Comida	Ingredientes	Valores							
		gr	Kcal	Lip	Prot	HC	AGS	Az	Sal
<b>Patatas Panaderas al Vapor</b>	Patata Panadera Eco	67,50	58,73	0,34	2,03	12,83	0,14	0,74	0,02
T. Culinaria: Al vapor	Aceite Oliva Virgen Extra Eco	2,00	18,00	2,00	0,00	0,00	0,28	0,00	0,00
Alergenos: <b>Apio(T)</b>	Sal Fina Yodada	0,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,19
	<b>Perejil</b>	0,20	0,06	0,00	0,01	0,01	0,00	0,00	0,00
Elaboracion: Ponemos las patatas tipo panadera junto al aceite y la sal en una placa de horno y horneamos 45 min. a 99°C en horno de vapor.	<b>TOTAL PLATO:</b>	<b>76,78</b>	<b>2,34</b>	<b>2,03</b>	<b>12,83</b>	<b>0,42</b>	<b>0,74</b>	<b>0,21</b>	
Fecha Modificación:									
<b>Pan integral (harina integral 50%)</b>	<b>Pan Integral</b>	20,00	57,00	0,34	1,89	11,02	0,09	0,58	0,26
T. Culinaria: Horno									
Alergenos: <b>Gluten, Sesamo(T)</b>									
Elaboracion: Horno	<b>TOTAL PLATO:</b>	<b>57,00</b>	<b>0,34</b>	<b>1,89</b>	<b>11,02</b>	<b>0,09</b>	<b>0,58</b>	<b>0,26</b>	
Fecha Modificación:									

mediterránea

\*Menú IN SITU Andalucía. Sept 2024 **jueves, 12 septiembre, 2024**

Comida	Ingredientes	Valores							
		gr	Kcal	Lip	Prot	HC	AGS	Az	Sal
<b>Fruta de Temporada</b> T.Culinaria: En crudo Alergenos: <b>Apio(T)</b>  Elaboracion: En crudo Fecha Modificación:	Pera	35,00	16,80	0,11	0,14	4,10	0,01	4,10	0,00
	<b>Manzana Golden</b>	35,00	14,35	0,00	0,11	3,68	0,00	3,68	0,00
	Platano Banana	35,00	30,80	0,11	0,42	7,00	0,04	5,92	0,00
	Naranja	35,00	13,30	0,11	0,28	3,01	0,01	3,01	0,00
	<b>TOTAL PLATO:</b>	<b>75,25</b>	<b>0,32</b>	<b>0,95</b>	<b>17,78</b>	<b>0,06</b>	<b>16,70</b>	<b>0,01</b>	
<b>TOTAL DEL DIA:</b>	<b>477,07</b>	<b>17,68</b>	<b>17,86</b>	<b>68,36</b>	<b>2,72</b>	<b>22,71</b>	<b>1,17</b>		
<b>PORCENTAJES:</b>		<b>31,57</b>	<b>14,18</b>	<b>54,25</b>					

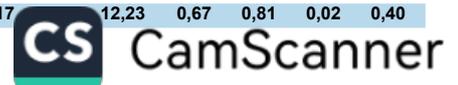
REGENERACIÓN: Todos los platos de consumo en caliente deben regenerarse hasta alcanzar al menos 75°C en el centro del producto. ALMACENAMIENTO de barquetas: igual o menor de 4°C. ENVASADO: Barquetas de PP, termoselladas con semivacío (blancas de 10, 12, 15 y 18 raciones) y negras (de 10 y 7 raciones). ETIQUETADO: Individualizado por barquetas y plato, con identificación de alérgenos, fecha de elaboración (LOTE) y de caducidad. LOTE: fecha de elaboración - código de plato. TRANSPORTE: camiones isoterms FNA < 4°C. DESTINATARIO FINAL: comedores escolares. VIDA ÚTIL: 7 días. Según el reglamento 2073/2005 nuestros platos son considerados no listos para el consumo ya que posteriormente van a sufrir un tratamiento térmico en el lugar de destino.

*mediterránea*

\*Menú IN SITU Andalucía. Sept 2024 **viernes, 13 septiembre, 2024**

Comida	Ingredientes	Valores								
		gr	Kcal	Lip	Prot	HC	AGS	Az	Sal	
<b>Alubias Blancas Guisadas</b> T.Culinaria: Estofado / Guisado Alergenos:  Elaboracion: Ponemos en una olla con agua la legumbre (previamente hidratada mínimo 12 horas), patata y verdura/s y las llevamos hasta ebullición durante media hora. Incorporamos el refrito (tomate, pimiento, cebolla, pimentón, ajo, azúcar, AOVE) previamente preparado, añadimos la sal y cocinamos 30-35 minutos más. Fecha Modificación:	Alubia Blanca	30,00	91,50	0,45	6,42	16,44	0,06	0,00	0,03	
	Patata Dado Eco	30,00	26,10	0,15	0,90	5,70	0,06	0,33	0,01	
	Zanahoria Dado Eco	20,00	6,60	0,04	0,20	1,46	0,01	1,37	0,02	
	Pimiento Verde Dado Eco	10,00	1,90	0,02	0,10	0,37	0,00	0,00	0,00	
	Pimiento Rojo Dado Eco	10,00	1,90	0,02	0,10	0,37	0,00	0,00	0,00	
	Cebolla Dado Eco	10,00	4,50	0,02	0,12	0,80	0,00	0,00	0,00	
	Aceite Oliva Virgen Extra Eco	5,00	45,00	5,00	0,00	0,00	0,71	0,00	0,00	
	Tomate Triturado	5,00	3,40	0,01	0,23	0,65	0,01	0,64	0,03	
	Pimenton Dulce	0,20	0,71	0,03	0,03	0,07	0,00	0,07	0,00	
	Sal Fina Yodada	0,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,19	
	Ajo	0,20	0,23	0,00	0,01	0,05	0,00	0,00	0,00	
	<b>TOTAL PLATO:</b>	<b>181,85</b>	<b>5,73</b>	<b>8,11</b>	<b>25,91</b>	<b>0,86</b>	<b>2,41</b>	<b>0,28</b>		
	<b>Abadejo a Las Finas Hierbas</b> T.Culinaria: Horno Alergenos: <b>Apio(T), Pescado</b>  Elaboracion: Descongelamos el pescado previamente a su utilización. Se ponen las porciones de pescado en placas de horno con el resto de los ingredientes y horneamos 20 min. a 160°C en horno mixto (vapor y calor). Fecha Modificación:	<b>Abadejo Lomo</b>	70,00	51,80	0,46	12,18	0,35	0,09	0,00	0,20
		Aceite Oliva Virgen Extra Eco	5,00	45,00	5,00	0,00	0,00	0,71	0,00	0,00
Ajo		0,20	0,23	0,00	0,01	0,05	0,00	0,00	0,00	
Sal Fina Yodada		0,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,19	
Tomillo		0,20	0,55	0,01	0,02	0,13	0,01	0,00	0,00	
Oregano		0,20	0,53	0,01	0,02	0,14	0,00	0,01	0,00	
<b>Perejil</b>		0,20	0,06	0,00	0,01	0,01	0,00	0,00	0,00	
<b>TOTAL PLATO:</b>	<b>98,17</b>	<b>12,23</b>	<b>0,67</b>	<b>0,81</b>	<b>0,02</b>	<b>0,40</b>				

*mediterránea*



\*Menú IN SITU Andalucía. Sept 2024 viernes, 13 septiembre, 2024

Comida	Ingredientes	Valores							
		gr	Kcal	Lip	Prot	HC	AGS	Az	Sal
<b>Ensalada Campestre</b> T. Culinaria: En crudo Alergenos: <b>Sulfitos</b>  Elaboracion: En crudo Fecha Modificación:	Lech. Romana, Esc. Rizada, Achicoria, Acelga Roja	54,00	7,56	0,16	1,08	0,76	0,02	0,00	0,01
	Aceite Oliva Virgen Extra Eco	5,00	45,00	5,00	0,00	0,00	0,71	0,00	0,00
	<b>Vinagre</b>	2,00	0,32	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Sal Fina Yodada	0,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,19
<b>TOTAL PLATO:</b>		<b>52,88</b>	<b>5,16</b>	<b>1,08</b>	<b>0,76</b>	<b>0,73</b>	<b>0,00</b>	<b>0,21</b>	
<b>Mandarina</b> T. Culinaria: En crudo Alergenos:  Elaboracion: En crudo Fecha Modificación: 11-nov.-2021	Mandarina	80,00	32,00	0,15	0,64	7,20	0,02	7,20	0,00
	<b>TOTAL PLATO:</b>		<b>32,00</b>	<b>0,15</b>	<b>0,64</b>	<b>7,20</b>	<b>0,02</b>	<b>7,20</b>	<b>0,00</b>
	<b>TOTAL DEL DIA:</b>		<b>364,90</b>	<b>16,53</b>	<b>22,06</b>	<b>34,53</b>	<b>2,42</b>	<b>9,63</b>	<b>0,89</b>
	<b>PORCENTAJES:</b>		<b>39,66</b>	<b>23,52</b>	<b>36,82</b>				

REGENERACIÓN: Todos los platos de consumo en caliente deben regenerarse hasta alcanzar al menos 75°C en el centro del producto. ALMACENAMIENTO de barquetas: igual o menor de 4°C. ENVASADO: Barquetas de PP, termoselladas con semivacío (blancas de 10, 12, 15 y 18 raciones) y negras (de 10 y 7 raciones). ETIQUETADO: Individualizado por barquetas y plato, con identificación de alérgenos, fecha de elaboración (LOTE) y de caducidad. LOTE: fecha de elaboración - código de plato. TRANSPORTE: camiones isoterms FNA < 4°C. DESTINATARIO FINAL: comedores escolares. VIDA ÚTIL: 7 días. Según el reglamento 2073/2005 nuestros platos son considerados no listos para el consumo ya que posteriormente van a sufrir un tratamiento térmico en el lugar de destino.

mediterránea

\*Menú IN SITU Andalucía. Sept 2024 lunes, 16 septiembre, 2024

Comida	Ingredientes	Valores							
		gr	Kcal	Lip	Prot	HC	AGS	Az	Sal
<b>Arroz con Pisto</b> T. Culinaria: Rehogado Alergenos:  Elaboracion: Rehogamos las verduras en una sartén con el aceite y el ajo. Cuando las verduras estén tiernas se le añade el tomate frito y mezclamos. Añadimos la sal y embarquetamos. Fecha Modificación:	Arroz Vaporizado	45,00	171,00	0,41	3,15	38,70	0,09	0,09	0,01
	Tomate Frito Eco	25,00	18,75	1,09	0,24	1,73	0,14	1,63	0,30
	Cebolla Dado Eco	5,00	2,25	0,01	0,06	0,40	0,00	0,00	0,00
	Aceite Oliva Virgen Extra Eco	5,00	45,00	5,00	0,00	0,00	0,71	0,00	0,00
	Calabacin Dado Eco	5,00	1,55	0,02	0,07	0,30	0,00	0,00	0,00
	Pimiento Rojo Dado Eco	3,00	0,57	0,01	0,03	0,11	0,00	0,00	0,00
	Pimiento Verde Dado Eco	3,00	0,57	0,01	0,03	0,11	0,00	0,00	0,00
	Ajo	0,20	0,23	0,00	0,01	0,05	0,00	0,00	0,00
	Sal Fina Yodada	0,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,19
	<b>TOTAL PLATO:</b>		<b>239,92</b>	<b>6,53</b>	<b>3,59</b>	<b>41,39</b>	<b>0,96</b>	<b>1,72</b>	<b>0,50</b>
	<b>Tortilla Francesa</b> T. Culinaria: Alergenos: <b>Huevo</b>  Elaboracion: Refrigeración y embarquetado. Fecha Modificación: 21-nov.-2022	<b>Tortilla Francesa</b>	75,00	104,25	4,95	4,65	9,75	2,25	0,53
<b>TOTAL PLATO:</b>		<b>104,25</b>	<b>4,95</b>	<b>4,65</b>	<b>9,75</b>	<b>2,25</b>	<b>0,53</b>	<b>0,75</b>	

mediterránea

\*Menú IN SITU Andalucía. Sept 2024 **lunes, 16 septiembre, 2024**

Comida	Ingredientes	Valores							
		gr	Kcal	Lip	Prot	HC	AGS	Az	Sal
<b>Zanahorias al Vapor (guarnición)</b> T.Culinaria: Cocido / Hervido Alergenos: <b>Apio(T)</b>  Elaboración: Poner la verdura troceada en placas de horno, junto con el ajo, aceite y sal y hornear durante 30 min. a 99°C en horno de vapor. Fecha Modificación:	Zanahoria Rodaja	54,00	17,82	0,11	0,54	3,94	0,02	3,70	0,05
	Aceite Oliva Virgen Extra Eco	5,00	45,00	5,00	0,00	0,00	0,71	0,00	0,00
	Cebolla Dado Eco	2,00	0,90	0,00	0,02	0,16	0,00	0,00	0,00
	Ajo	0,20	0,23	0,00	0,01	0,05	0,00	0,00	0,00
	Sal Fina Yodada	0,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,19
	<b>Perejil</b>	0,20	0,06	0,00	0,01	0,01	0,00	0,00	0,00
	<b>TOTAL PLATO:</b>	<b>64,01</b>	<b>5,11</b>	<b>0,58</b>	<b>4,15</b>	<b>0,73</b>	<b>3,70</b>	<b>0,24</b>	
	<b>TOTAL DEL DIA:</b>	<b>408,18</b>	<b>16,59</b>	<b>8,82</b>	<b>55,30</b>	<b>3,93</b>	<b>5,95</b>	<b>1,49</b>	
	<b>PORCENTAJES:</b>		<b>36,80</b>	<b>8,69</b>	<b>54,51</b>				

REGENERACIÓN: Todos los platos de consumo en caliente deben regenerarse hasta alcanzar al menos 75°C en el centro del producto. ALMACENAMIENTO de barquetas: igual o menor de 4°C. ENVASADO: Barquetas de PP, termoselladas con semivacío (blancas de 10, 12, 15 y 18 raciones) y negras (de 10 y 7 raciones). ETIQUETADO: Individualizado por barquetas y plato, con identificación de alérgenos, fecha de elaboración (LOTE) y de caducidad. LOTE: fecha de elaboración - código de plato. TRANSPORTE: camiones isoterms FNA < 4°C. DESTINATARIO FINAL: comedores escolares. VIDA ÚTIL: 7 días. Según el reglamento 2073/2005 nuestros platos son considerados no listos para el consumo ya que posteriormente van a sufrir un tratamiento térmico en el lugar de destino.

*mediterránea*

\*Menú IN SITU Andalucía. Sept 2024 **martes, 17 septiembre, 2024**

Comida	Ingredientes	Valores							
		gr	Kcal	Lip	Prot	HC	AGS	Az	Sal
<b>Crema Hortelana</b> T.Culinaria: Cocido / Hervido Alergenos:  Elaboración: Sofriemos la cebolla y el puerro durante 40 min en una olla y los trituramos. Ponemos el triturado junto con las verduras limpias y troceadas con agua y un poco de aceite en una olla. Las dejamos en ebullición durante 20 minutos a 180°C. Seguidamente lo trituramos todo añadiéndole la sal. Fecha Modificación:	Patata Dado Eco	50,00	43,50	0,25	1,50	9,50	0,10	0,55	0,01
	Calabaza Dado Eco	45,00	12,15	0,11	0,59	2,43	0,05	1,88	0,00
	Zanahoria Dado Eco	45,00	14,85	0,09	0,45	3,29	0,01	3,08	0,04
	Espinacas	15,00	3,15	0,06	0,45	0,24	0,01	0,00	0,09
	Calabacin Dado Eco	15,00	4,65	0,06	0,20	0,90	0,01	0,00	0,00
	Aceite Oliva Virgen Extra Eco	8,00	72,00	8,00	0,00	0,00	1,14	0,00	0,00
	Cebolla Dado Eco	5,00	2,25	0,01	0,06	0,40	0,00	0,00	0,00
	Puerro Rodaja	2,00	0,74	0,01	0,03	0,15	0,00	0,11	0,00
	Sal Fina Yodada	0,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,19
	<b>TOTAL PLATO:</b>	<b>153,29</b>	<b>8,59</b>	<b>3,27</b>	<b>16,91</b>	<b>1,32</b>	<b>5,62</b>	<b>0,34</b>	
<b>Estofado de Patatas con Ternera</b> T.Culinaria: Estofado / Guisado Alergenos: <b>Apio(T)</b>  Elaboración:									

*mediterránea*

\*Menú IN SITU Andalucía. Sept 2024 martes, 17 septiembre, 2024

Comida	Ingredientes	Valores							
		gr	Kcal	Lip	Prot	HC	AGS	Az	Sal
<p>Calentamos aceite en una olla o cazuela y pochamos la cebolla y zanahoria con un poco de sal a fuego lento hasta que se empiece a caramelizar. Añadimos el pimiento, el ajo, el tomate, el puerro, el laurel y sofreímos unos minutos. Añadimos las patatas, el pimentón y un poco de sal. Cubrimos con agua y llevamos a ebullición. Bajamos el fuego, tapamos, y dejamos cocer durante al menos 30 minutos. Incluimos la carne al final de la cocción. Tapar y dejar a fuego mínimo, o directamente apagado, durante unos pocos minutos, lo justo para que la carne se cocine.</p> <p>Fecha Modificación:</p>	Patata Dado Eco	135,00	117,45	0,68	4,05	25,65	0,27	1,49	0,03
	Ternera Dado	45,00	58,95	2,43	9,32	0,00	0,90	0,00	0,07
	Tomate Frito Eco	30,00	22,50	1,30	0,29	2,07	0,17	1,95	0,36
	Tomate Triturado	10,00	6,80	0,02	0,45	1,30	0,01	1,28	0,06
	Puerro Rodaja	10,00	3,70	0,03	0,15	0,75	0,00	0,00	0,00
	Cebolla Dado Eco	10,00	4,50	0,02	0,12	0,80	0,00	0,00	0,00
	Pimiento Rojo Dado Eco	10,00	1,90	0,02	0,10	0,37	0,00	0,00	0,00
	Zanahoria Rodaja	10,00	3,30	0,02	0,10	0,73	0,00	0,00	0,01
	Aceite Oliva Virgen Extra Eco	2,00	18,00	2,00	0,00	0,00	0,28	0,00	0,00
	Pimenton Dulce	0,20	0,71	0,03	0,03	0,07	0,00	0,07	0,00
	Sal Fina Yodada	0,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,19
	Ajo	0,20	0,23	0,00	0,01	0,05	0,00	0,00	0,00
	Laurel	0,20	0,61	0,02	0,02	0,10	0,00	0,00	0,00
	<b>TOTAL PLATO:</b>		<b>238,65</b>	<b>6,56</b>	<b>14,63</b>	<b>31,88</b>	<b>1,66</b>	<b>4,79</b>	<b>0,73</b>
<b>TOTAL DEL DIA:</b>		<b>391,94</b>	<b>15,14</b>	<b>17,90</b>	<b>48,79</b>	<b>2,98</b>	<b>10,41</b>	<b>1,07</b>	
<b>PORCENTAJES:</b>			<b>33,81</b>	<b>17,77</b>	<b>48,42</b>				

REGENERACIÓN: Todos los platos de consumo en caliente deben regenerarse hasta alcanzar al menos 75°C en el centro del producto. ALMACENAMIENTO de barquetas: igual o menor de 4°C. ENVASADO: Barquetas de PP, termoselladas con semivacio (blancas de 10, 12, 15 y 18 raciones) y negras (de 10 y 7 raciones). ETIQUETADO: Individualizado por barquetas y plato, con identificación de alérgenos, fecha de elaboración (LOTE) y de caducidad. LOTE: fecha de elaboración - código de plato. TRANSPORTE: camiones isoterms FNA < 4°C. DESTINATARIO FINAL: comedores escolares. VIDA ÚTIL: 7 días. Según el reglamento 2073/2005 nuestros platos son considerados no listos para el consumo ya que posteriormente van a sufrir un tratamiento térmico en el lugar de destino.

mediterránea

\*Menú IN SITU Andalucía. Sept 2024 miércoles, 18 septiembre, 2024

Comida	Ingredientes	Valores								
		gr	Kcal	Lip	Prot	HC	AGS	Az	Sal	
<p><b>Ensalada de Tomate, Maíz y Queso Fresco</b></p> <p>T. Culinaria: En crudo Alergenos: Apio(T), Leche y Derivados, Sulfitos Elaboración: En crudo Fecha Modificación:</p>	Tomate	108,00	19,44	0,12	1,08	3,78	0,00	3,78	0,02	
	Queso Fresco	10,00	20,50	1,70	1,00	0,30	1,10	0,30	0,07	
	Aceite Oliva Virgen Extra Eco	5,00	45,00	5,00	0,00	0,00	0,71	0,00	0,00	
	Maíz Dulce	5,00	4,30	0,12	0,15	0,60	0,03	0,25	0,01	
	Vinagre	2,00	0,32	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Sal Fina Yodada	0,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,19	
	<b>TOTAL PLATO:</b>		<b>89,56</b>	<b>6,94</b>	<b>2,23</b>	<b>4,68</b>	<b>1,84</b>	<b>4,33</b>	<b>0,29</b>	
	<p><b>Lentejas Guisadas con Pollo</b></p> <p>T. Culinaria: Estofado / Guisado Alergenos: Gluten(T) Elaboración: Ponemos en una olla con agua las lentejas (previamente hidratadas mínimo 12 horas), patata y verduras y las llevamos hasta ebullición durante media hora. Incorporamos el refrito (tomate, pimiento, cebolla, pimentón, ajo, azúcar, AOVE) previamente preparado, añadimos la sal y cocinamos 20 minutos. Finalmente añadimos la carne y hervimos 10-15 minutos más. Fecha Modificación:</p>	Patata Dado Eco	33,00	28,71	0,17	0,99	6,27	0,07	0,36	0,01
		Lentejas	25,00	88,25	0,28	6,45	15,03	0,03	0,53	0,00
		Zanahoria Dado Eco	20,00	6,60	0,04	0,20	1,46	0,01	1,37	0,02
Pimiento Rojo Dado Eco		10,00	1,90	0,02	0,10	0,37	0,00	0,00	0,00	
Pimiento Verde Dado Eco		10,00	1,90	0,02	0,10	0,37	0,00	0,00	0,00	
Cebolla Dado Eco		10,00	4,50	0,02	0,12	0,80	0,00	0,00	0,00	
Tomate Triturado		10,00	6,80	0,02	0,45	1,30	0,01	1,28	0,06	
Pollo Contramuslo		10,00	19,58	0,41	1,97	0,01	0,11	0,01	0,00	
Aceite Oliva Virgen Extra Eco		5,00	45,00	5,00	0,00	0,00	0,71	0,00	0,00	
Ajo		0,20	0,23	0,00	0,01	0,05	0,00	0,00	0,00	
Sal Fina Yodada		0,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,19	
Pimenton Dulce		0,20	0,71	0,03	0,03	0,07	0,00	0,07	0,00	
<b>TOTAL PLATO:</b>			<b>204,19</b>	<b>5,99</b>	<b>10,42</b>	<b>25,72</b>	<b>0,94</b>	<b>3,62</b>	<b>0,28</b>	
<b>TOTAL DEL DIA:</b>		<b>293,75</b>	<b>12,93</b>	<b>12,65</b>	<b>30,40</b>	<b>2,78</b>	<b>7,95</b>	<b>0,58</b>		
<b>PORCENTAJES:</b>				<b>17,53</b>	<b>42,14</b>					

mediterránea



\*Menú IN SITU Andalucía. Sept 2024 **miércoles, 18 septiembre, 2024**

**Comida**

**Ingredientes**

**Valores**

gr Kcal Lip Prot HC AGS Az Sal

REGENERACIÓN: Todos los platos de consumo en caliente deben regenerarse hasta alcanzar al menos 75°C en el centro del producto. ALMACENAMIENTO de barquetas: igual o menor de 4°C. ENVASADO: Barquetas de PP, termoselladas con semivacío (blancas de 10, 12, 15 y 18 raciones) y negras (de 10 y 7 raciones). ETIQUETADO: Individualizado por barquetas y plato, con identificación de alérgenos, fecha de elaboración (LOTE) y de caducidad. LOTE: fecha de elaboración - código de plato. TRANSPORTE: camiones isoterms FNA < 4°C. DESTINATARIO FINAL: comedores escolares. VIDA ÚTIL: 7 días. Según el reglamento 2073/2005 nuestros platos son considerados no listos para el consumo ya que posteriormente van a sufrir un tratamiento térmico en el lugar de destino.

*mediterránea*

\*Menú IN SITU Andalucía. Sept 2024 **jueves, 19 septiembre, 2024**

**Comida**

**Ingredientes**

**Valores**

gr Kcal Lip Prot HC AGS Az Sal

**Garbanzos Estofados con Verduras**

T. Culinaria: Estofado / Guisado  
Alergenos:

Elaboracion:

Ponemos en una olla con agua la legumbre (previamente hidratada mínimo 12 horas), la patata y la zanahoria y las llevamos hasta ebullición durante media hora. Incorporamos el tomate, pimiento, cebolla, pimentón, ajo, azúcar y aceite previamente mezclados y triturados. Añadimos la sal y mantenemos todo en cocción 30-35 minutos más.

Fecha Modificación:

Patata Dado Eco	30,00	26,10	0,15	0,90	5,70	0,06	0,33	0,01
Garbanzo	30,00	109,20	1,80	5,79	18,18	0,03	3,21	0,02
Zanahoria Dado Eco	10,00	3,30	0,02	0,10	0,73	0,00	0,69	0,01
Pimiento Verde Dado Eco	5,00	0,95	0,01	0,05	0,19	0,00	0,00	0,00
Pimiento Rojo Dado Eco	5,00	0,95	0,01	0,05	0,19	0,00	0,00	0,00
Cebolla Dado Eco	5,00	2,25	0,01	0,06	0,40	0,00	0,00	0,00
Tomate Triturado	5,00	3,40	0,01	0,23	0,65	0,01	0,64	0,03
Aceite Oliva Virgen Extra Eco	3,00	27,00	3,00	0,00	0,00	0,43	0,00	0,00
Sal Fina Yodada	0,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,19
Ajo	0,20	0,23	0,00	0,01	0,05	0,00	0,00	0,00
Pimenton Dulce	0,20	0,71	0,03	0,03	0,07	0,00	0,07	0,00
<b>TOTAL PLATO:</b>	<b>174,10</b>	<b>5,03</b>	<b>7,22</b>	<b>26,15</b>	<b>0,53</b>	<b>4,94</b>	<b>0,26</b>	

**Muslito de Pollo al Horno al Ajillo**

T. Culinaria: Horno  
Alergenos: **Apio(T), Sulfitos**

Elaboracion:

*mediterránea*



CamScanner

\*Menú IN SITU Andalucía. Sept 2024 jueves, 19 septiembre, 2024

Comida	Ingredientes	Valores								
		gr	Kcal	Lip	Prot	HC	AGS	Az	Sal	
<p>Salteamos en una olla/sartén el ajo y la cebolla, con el aceite y el vino blanco hasta que estén tiernos. Añadimos agua y hervimos junto con la patata y laurel de 5 a 10 minutos a 100°C. Retiramos el laurel y batimos todos los ingredientes. Añadimos la salsa a los muslitos de pollo colocados en una placa de horno que hornearemos 1h. a 180°C en horno mixto.</p> <p>Fecha Modificación:</p>	Pollo Jamoncito	50,00	54,50	1,70	9,75	0,00	0,70	0,00	0,00	
	Aceite Oliva Virgen Extra Eco	5,00	45,00	5,00	0,00	0,00	0,71	0,00	0,00	
	Patata Dado Eco	4,50	3,92	0,02	0,14	0,86	0,01	0,05	0,00	
	Cebolla Dado Eco	2,00	0,90	0,00	0,02	0,16	0,00	0,00	0,00	
	Vino Blanco	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Ajo	0,44	0,51	0,00	0,02	0,10	0,00	0,01	0,00	
	Sal Fina Yodada	0,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,19	
	Laurel	0,20	0,61	0,02	0,02	0,10	0,00	0,00	0,00	
	<b>TOTAL PLATO:</b>	<b>105,43</b>	<b>6,74</b>	<b>9,95</b>	<b>1,21</b>	<b>1,42</b>	<b>0,06</b>	<b>0,20</b>		
	<p><b>Ensalada 4 Estaciones (guarnición)</b></p> <p>T. Culinaria: En crudo</p> <p>Alergenos: <b>Sulfitos</b></p> <p>Elaboracion: En crudo</p> <p>Fecha Modificación:</p>	4 estaciones (lechuga, lombarda, zanahoria)	49,00	6,86	0,15	0,98	0,69	0,02	0,69	0,01
		Aceite Oliva Virgen Extra Eco	5,00	45,00	5,00	0,00	0,00	0,71	0,00	0,00
		Vinagre	3,00	0,48	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		Sal Fina Yodada	0,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,19
<b>TOTAL PLATO:</b>		<b>52,34</b>	<b>5,15</b>	<b>0,98</b>	<b>0,69</b>	<b>0,73</b>	<b>0,69</b>	<b>0,21</b>		
<b>TOTAL DEL DIA:</b>	<b>331,87</b>	<b>16,93</b>	<b>18,14</b>	<b>28,05</b>	<b>2,69</b>	<b>5,69</b>	<b>0,67</b>			
<b>PORCENTAJES:</b>	<b>45,19</b>	<b>21,53</b>	<b>33,28</b>							

REGENERACIÓN: Todos los platos de consumo en caliente deben regenerarse hasta alcanzar al menos 75°C en el centro del producto. ALMACENAMIENTO de barquetas: igual o menor de 4°C. ENVASADO: Barquetas de PP, termoselladas con semivacío (blancas de 10, 12, 15 y 18 raciones) y negras (de 10 y 7 raciones). ETIQUETADO: Individualizado por barquetas y plato, con identificación de alérgenos, fecha de elaboración (LOTE) y de caducidad. LOTE: fecha de elaboración - código de plato. TRANSPORTE: camiones isoterms FNA < 4°C. DESTINATARIO FINAL: comedores escolares. VIDA ÚTIL: 7 días. Según el reglamento 2073/2005 nuestros platos son considerados no listos para el consumo ya que posteriormente van a sufrir un tratamiento térmico en el lugar de destino.

mediterránea

\*Menú IN SITU Andalucía. Sept 2024 viernes, 20 septiembre, 2024

Comida	Ingredientes	Valores							
		gr	Kcal	Lip	Prot	HC	AGS	Az	Sal
<p><b>Espirales con Tomate</b></p> <p>T. Culinaria: Cocido / Hervido</p> <p>Alergenos: <b>Gluten, Huevo(T), Mostaza(T), Soja(T)</b></p> <p>Elaboracion: En primer lugar, se llena una olla con agua y una pizca de sal. Cuando llegue a ebullición se echa la pasta y se deja hervir unos 10 min. Escurrimos la pasta y mezclamos todo bien con la salsa de tomate.</p> <p>Fecha Modificación:</p>	Espiral	50,00	183,50	0,90	6,00	37,90	0,15	1,40	0,01
	Tomate Frito	30,00	22,50	1,30	0,29	2,07	0,17	1,95	0,36
	Aceite Oliva Virgen Extra Eco	5,00	45,00	5,00	0,00	0,00	0,71	0,00	0,00
	Sal Fina Yodada	0,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,19
	<b>TOTAL PLATO:</b>	<b>251,00</b>	<b>7,20</b>	<b>6,29</b>	<b>39,97</b>	<b>1,03</b>	<b>3,35</b>	<b>0,56</b>	
<p><b>Palometa al Horno en Salsa de Cebolla y Ene</b></p> <p>T. Culinaria: Horno</p> <p>Alergenos: <b>Crustaceo(T), Moluscos(T), Pescado, Sulfitos</b></p> <p>Elaboracion: Sofreímos el ajo picado finamente y a continuación añadimos la cebolla. Rehogamos todo despacio a fuego medio. Después añadimos un poco de sal y el eneldo, seguimos rehogando. Añadimos el vino y dejamos evaporar el alcohol. Después trituramos todo para finalizar la salsa que añadiremos al pescado previamente horneado 20 min. a 160°C en horno mixto (vapor y calor).</p>	Palometa Filete S/p 60/110 (Brama Brama)	65,00	81,25	3,25	13,00	0,00	0,46	0,00	0,18
	Cebolla Dado Eco	10,00	4,50	0,02	0,12	0,80	0,00	0,00	0,00
	Vino Blanco	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Aceite Oliva Virgen Extra Eco	3,00	27,00	3,00	0,00	0,00	0,43	0,00	0,00
	Eneldo	0,50	1,27	0,02	0,10	0,28	0,00	0,28	0,00
	Ajo	0,30	0,35	0,00	0,02	0,07	0,00	0,01	0,00
	Sal Fina Yodada	0,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,19

mediterránea

Comida	Ingredientes	Valores							
		gr	Kcal	Lip	Prot	HC	AGS	Az	Sal
<i>Fecha Modificación:</i>	<b>TOTAL PLATO:</b>	<b>114,36</b>	<b>6,29</b>	<b>13,24</b>	<b>1,15</b>	<b>0,89</b>	<b>0,29</b>	<b>0,38</b>	
<b>Ensalada de Lechuga</b>	Lechuga Iceberg	54,00	7,56	0,16	1,08	0,76	0,02	0,76	0,01
T. Culinaria: En crudo	Aceite Oliva Virgen Extra Eco	5,00	45,00	5,00	0,00	0,00	0,71	0,00	0,00
Alergenos: <b>Sulfitos</b>	<b>Vinagre</b>	2,00	0,32	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Sal Fina Yodada	0,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,19
Elaboracion: En crudo	<b>TOTAL PLATO:</b>	<b>52,88</b>	<b>5,16</b>	<b>1,08</b>	<b>0,76</b>	<b>0,73</b>	<b>0,76</b>	<b>0,21</b>	
<i>Fecha Modificación:</i> 31-mar.-2022	<b>TOTAL DEL DIA:</b>	<b>418,24</b>	<b>18,65</b>	<b>20,61</b>	<b>41,88</b>	<b>2,65</b>	<b>4,39</b>	<b>1,15</b>	
	<b>PORCENTAJES:</b>	<b>40,18</b>	<b>19,73</b>	<b>40,09</b>					

REGENERACIÓN: Todos los platos de consumo en caliente deben regenerarse hasta alcanzar al menos 75°C en el centro del producto. ALMACENAMIENTO de barquetas: igual o menor de 4°C. ENVASADO: Barquetas de PP, termoselladas con semivacío (blancas de 10, 12, 15 y 18 raciones) y negras (de 10 y 7 raciones). ETIQUETADO: Individualizado por barquetas y plato, con identificación de alérgenos, fecha de elaboración (LOTE) y de caducidad. LOTE: fecha de elaboración - código de plato. TRANSPORTE: camiones isoterms FNA < 4°C. DESTINATARIO FINAL: comedores escolares. VIDA ÚTIL: 7 días. Según el reglamento 2073/2005 nuestros platos son considerados no listos para el consumo ya que posteriormente van a sufrir un tratamiento térmico en el lugar de destino.

*mediterránea*