

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	COMPOSICIÓN	INFORMACIÓN NUTRICIONAL DEL MENÚ								TÉCNICA CULINARIA	PROCESADO	
		INGREDIENTES	(g)/ración	ENERGÍA (kcal)	PROTEÍNAS (g)	LÍPIDOS (g)	Ácidos grasos saturados (g)	CARBOHIDRATOS (g)	Azúcares (g)			Sal (g)
ARROZ 3 DELICIAS VEGETAL	Arroz vaporizado	50	177	3,60	0,40	0,10	39,20	0,39	0,02	Cocción	Echamos el arroz en soberanas de horno junto con 1,2L. de agua por cada kilo de arroz y horneamos a vapor 99°C 40 min junto con el aceite y la sal. Por otro lado horneamos la verdura 30 min. también a vapor a 99°C. Finalmente lo mezclamos todo bien y embarquetamos.	
	Zanahoria dado	10,00	4	0,09	0,02	0,00	0,73	0,67	0,01			
	Calabacín dado	10,00	4	0,13	0,04	0,01	0,60	0,57	0,00	Salteado		
	Guisantes	10,00	8	0,60	0,04	0,02	1,13	0,28	0,00			
	Aceite de oliva virgen extra	5,00	45	0,00	5,00	0,83	0,00	0,00	0,00			
	Sal yodada	0,20	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
TOTAL		85	237	4,42	5,50	0,96	41,66	1,91	0,03			
SALMÓN EN FILETES EMPANADOS	Salmón en filetes empanados	85	147	8,16	4,76	0,60	17,85	1,62	1,45	1, 4, 6 y 12 (T): 2, 3, 7, 9, 10 y 14	Prefrito Horno	Pre calentamos el horno a 230-240°C, y hornear de 8 a 10 minutos.
TOTAL		85	147	8,16	4,76	0,60	17,85	1,62	1,45			
ENSALADA DE LECHUGA	Lechuga iceberg	65	10	0,91	0,13	0,00	1,89	0,52	0,05	12	Crudo	Crudo
	Aceite de oliva virgen extra	5	45	0,00	5,00	0,83	0,00	0,00	0,00			
	Vinagre	5	0	0,01	0,01	0,00	0,01	0,00	0,00			
	Sal yodada	0,2	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
TOTAL		75	55	0,92	5,14	0,83	1,89	0,52	0,05			
PAN BLANCO		40	113	3,66	0,72	0,22	22,28	0,85	0,53	1	Horno	Horno
TOTAL			113	3,66	0,72	0,22	22,28	0,85	0,53			
FRUTA	Kiwi	100	61	1,10	0,50	0,00	15,00	9,00	0,00			
TOTAL		100	61	1,10	0,50	0,00	15,00	9,00	0,00			
TOTAL			613	18,26	16,62	2,60	98,68	13,89	2,05			

ENERGÍA (kcal)	PROTEÍNAS (g)	LÍPIDOS (g)	Ácidos grasos saturados (g)	CARBOHIDRATOS (g)	Azúcares (g)	Sal (g)
----------------	---------------	-------------	-----------------------------	-------------------	--------------	---------

Ingredientes alergénicos según el Reglamento Europeo 1169/2011:

- | | | | | | | |
|------------------------------|---------------|-------------|----------------------|--------------|----------------|----------------------|
| 1- Gluten | 2- Crustáceos | 3- Huevo | 4- Pescado | 5- Cacahuets | 6- Soja | 7- Leche y derivados |
| 8- Frutos secos (de cáscara) | 9- Apio | 10- Mostaza | 11- Granos de sésamo | 12- Sulfitos | 13- Altramucos | 14- Moluscos |
- (T): TRAZAS (ppm)

CARACTERÍSTICAS	REGENERACIÓN T: > 75°C	ETIQUETADO: Individualizado por barquetas y plato.	TRANSPORTE: Camiones Isotermos FNA < 4°C	Vida útil: 7 días
	ALMACENAMIENTO: Cámaras Frigoríficas ≤ 4°C	Con fecha de elaboración (LOTE) y de consumo preferente.	DESTINATARIO FINAL: Comedores Escolares	Fecha actualización: Noviembre 2017
	ENVASADO: Barquetas de PP, termoselladas con semivacío.	Con identificación de alérgenos.	LOTE: fecha de elaboración	