

Plan de comidas septiembre 2026 Colexio Concepción Arenal. Temporada: Otoño-invierno. Tipo: comida y cena aconsejada.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		9 SOPA DE FIDEOS SALMÓN A LA PLANCHA ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA Cena: Puré de verduras y lomo	10 POTAJE DE LENTEJAS CON ARROZ INTEGRAL TORTILLA DE PATATAS Y CALABACÍN FRUTA (3) Cena: Brocheta de pollo con ensalada	11 CALDO GALLEGO MERLUZA A LA ROMANA CON ENSALADA FRUTA (1,3,4) Cena: Pasta con pisto y mejillones
14 ENSALADA MIXTA MACARRONES INTEGRALES A LA BOLONESA FRUTA (1,3,7,12) Cena: Pescado al horno con pimientos	15 POTAJE DE ALUBIAS FILETES DE POLLO CON COLIFLOR FRUTA (1,7,9,10) Cena: Pechuga de pavo y tomate fresco	16 CALDO DE VERDURAS BACALAO AL HORNO CON PATATAS FRUTA (4,12) Cena: Tortilla francesa y ensalada	17 POTAJE DE GARBANZOS CHIPIRONES EN SU TINTA CON ARROZ FRUTA (2,4,12,14) Cena: Roti de pavo con pasta corta y pisto	18 SOPA DE ESTRELLITAS Y PUERRO EMPANADA GALLEGA DE ATÚN FRUTA/YOGURT (1,3,4,12,7) Cena: Sardinillas con tomate
21 ENSALADA CAMPERA PAELLA MARINERA FRUTA (4,14) Cena: Sopa de calabaza; Pechuga de pavo	22 CREMA GUISANTES ROTI DE PAVO CON PATATAS FRUTA (1) Cena: Brochetas de pollo con champiñones	23 ENSALADA MIXTA MACARRONES INTEGRALES CON ATÚN FRUTA (1,3,4,7) Cena: Puré de verduras y sardinillas	24 MENESTRA DE VERDURAS MAGRO DE CERDO CON PATATAS FRUTA (12) Cena: Tortilla de calabacín con tosta de humus	25 SOPA PRIMAVERA MERLUZA A LA ROMANA CON ENSALADA FRUTA (1,3,4) Cena: Berenjena rellena y queso frito
28 ENSALADILLA RUSA FILETES DE POLLO CON COLIFLOR FRUTA (3,12) Cena: Pescado cocido y brócoli	29 POTAJE DE LENTEJAS CON ARROZ INTEGRAL SALMÓN AL HORNO CON BRÓCOLI FRUTA (4) Cena: Marmitaco de atún	30 CALDO GALLEGO RAGÚ CON PATACAS FRUTA/IQUR (1,7,12) Cena: Lombo con espárragos	1 SOPA DE FIDEOS Y ZANAHORIA CHIPIRONES EN SU TINTA CON ARROZ FRUTA (2,4,12,14) Cena: Empanadillas de jamón y queso	2 BRÓCOLI C/ PATATAS MARMITACO DE ATÚN FRUTA/YOGURT (4,7) Cena: Filete ruso con ensalada

Este servicio de comedor incluye **fruta variada de temporada** (kiwi, plátano, manzana, naranjas), **agua** como bebida principal y **pan**, con una apuesta por el **pan integral** dos veces por semana. Alérgenos: Gluten:1; Crustáceos:2; Huevo:3; Pescado:4; Cacahuete:5; Soja:6; Lactosa:7; Frutos de cáscara:8; Apio:9; Mostaza:10; Sésamo:11; Dióxido de azufre y sulfitos:12; Altramuces:13; Moluscos:14. Perfil Medio Diario Menú septiembre 2026: 705 Kcal/25g proteínas/26g lípidos/93g Hidratos de carbono. *IDR Normativa ES:650-750Kcal/21-26g/23-27g/88-96g*

Supervisión Dietista-Nutricionista. Fdo. M. LÓPEZ REYES Col. N°GA0075.



Monsi López Reyes
Membro Correspondente
ACADEMIA ESPAÑOLA DE
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Plan de comidas setembro 2026 Colexio Concepción Arenal. Tempada: Outono-inverno. Tipo: xantar e cea aconsellada.

Sen glute; sen peixe branco

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
		9 SOPA DE FIDEOS SALMÓN Á PRANCHA ENSALADA DE LEITUGA E CENORIA FROITA Cena: Puré de verduras e lombo	10 POTAXE DE LENTELLAS CON ARROZ INTEGRAL TORTILLA DE PATACAS E CABACIÑA FROITA (3) Cena: Brocheta de polo con ensalada	11 CALDO GALEGO ATÚN CON ENSALADA FROITA (4) Cena: Pasta con pisto e mexilóns
14 ENSALADA MIXTA MACARRÓNS INTEGRAIS (Pasta sen glute) A LA BOLONESA FROITA (3,7,12) Cea: Peixe ao forno con pementos	15 POTAXE DE ALUBIAS FILETES DE POLO Á PRANCHA CON COLIFLOR FROITA (7,9,10) Cea: Peituga de pavo e tomate fresco	16 CALDO DE VERDURAS SALMÓN AO FORNO CON PATACAS FROITA (4,12) Cea: Tortilla francesa; enslada	17 POTAXE DE GARAVANZOS CHIPIRONES NASÚA TINTA CO ARROZ FROITA (2,4,12,14) Cea: Roti de pavo con pasta curta e pisto	18 SOPA DE ESTRELIÑAS E PORRO (Pasta sen glute) TORTIÑAS DE POLO CON ENSALADA FROITA/IOGUR (12,7) Cea: Sardinilñas con tomate
21 ENSALADA CAMPERA PAELLA MARIÑEIRA FROITA (4,14) Cea: Sopa de cabaza; Peituga de pavo	22 CREMA DE CHÍCHAROS ROTI DE PAVO CON PATACAS FROITA Cea: Brochetas de pollo con champiñóns	23 ENSALADA MIXTA MACARRÓNS INTEGRAIS CON ATÚN (Pasta sen glute) FROITA (3,4,7) Cea: Puré de verduras e sardiniñas	24 MENESTRA DE VERDURAS MAGRO DE PORCO CON PATACAS FROITA (12) Cea: Tortilla de cabaciña con tosta de humus	25 SOPA PRIMAVERA (Pasta sen glute) TORTIÑAS DE ATÚN CON ENSALADA FROITA (4) Cea: Berenxea rechea e queixo frito
28 ENSALADIÑA RUSA FILETES DE POLO CON COLIFLOR FROITA (3,12) Cea: Peixe cocido e brécol	29 POTAXE DE LENTELLAS CON ARROZ INTEGRAL SALMÓN AO FORNO CON BRÉCOL FROITA (4) Cea: Marmitaco de atún	30 CALDO GALEGO RAGÚ CON PATACAS FROITA/IOGUR (7,12) Cea: Lombo con espárragos	1 SOPA DE FIDEOS (Pasta sen glute) E CENORIA CHIPIRÓNS NA SÚA TINTA CON ARROZ FROITA (2,4,12,14) Cena: Empanadiñas de xamón e queixo	2 BRÓCOLI C/ PATACAS MARMITACO DE ATÚN FROITA/IOGUR (4,7) Cena: Filete ruso con ensalada

Este servizo de comedor inclúe **froita variada de tempada** (kiwi, plátano, mazá, laranxas), **auga** como bebida principal e **pan sen glute, cunha aposta polo pan integral sen glute** dúas veces por semana, considerando os seguintes alérxenos: Glute:1; Crustáceos:2; Ovo:3; Peixe:4; Cacahuete:5; Soia:6; Lactosa:7; Froitos de casca:8; Apio:9; Mostaza:10; Sésamo:11; Dióxido de xofre e sulfitos:12; Tremozos:13; Moluscos:14; cun perfil medio diario para o menú de setembro de 2026 de 705 Kcal, 25g de proteínas, 26g de lípidos e 93g de hidratos de carbono, cumprindo coa IDR normativa ES de 650-750Kcal/21-26g/23-27g/88-96g.

Supervisión Dietista-Nutricionista. Fdo. M. LÓPEZ REYES Col. NºGA0075.



Mara López Reyes
Membro Correspondente

ACADEMIA ESPAÑOLA DE
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Plan de comidas setembro 2026 Colexio Concepción Arenal. Tempada: Outono-Inverno. Tipo: xantar e cea aconsellada.

Sen ovo e sen froitos de cáscas

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
		9 SOPA DE FIDEOS SALMÓN Á PRANCHA ENSALADA DE LEITUGA E CENORIA FROITA Cena: Puré de verduras e lombo	10 POTAXE DE LENTELLAS CON ARROZ INTEGRAL FILETE DE POLO CON PATACAS E CABACIÑA Cena: Brocheta de polo con ensalada	11 CALDO GALEGO ATÚN CON ENSALADA FROITA (4) Cena: Pasta con pisto e mexilóns
14 ENSALADA MIXTA MACARRÓNS (Pasta sen ovo) INTEGRAIS A LA BOLONESA FROITA (1,7,12) Cea: Peixe ao forno con pementos	15 POTAXE DE ALUBIAS FILETES DE POLO CON COLIFLOR FROITA (1,7,9,10) Cea: Peituga de pavo e tomate fresco	16 CALDO DE VERDURAS BACALLAO AO FORNO CON PATACAS FROITA (4,12) Cea: Calamares; ensalada	17 POTAXE DE GARBANZOS CHIPIRÓNS NA SÚA TINTA CON ARROZ FROITA (12) Cea: Roti de pavo con pasta corta e pisto	18 SOPA DE ESTRELIÑAS E PORRO (Pasta sen ovo) TORTIÑAS DE POLO CON ENSALADA FROITA/IOGUR (12,7) Cea: Sardiniñas con tomate
21 ENSALADA CAMPERA (sen ovo) PAELLA MARIÑEIRA FROITA (4,14) Cea: Sopa de cabaza; Peituga de pavo	22 CREMA CHÍCHAROS ROTI DE PAVO CON PATACAS FROITA (1) Cea: Brochetas de polo con champiñóns	23 ENSALADA MIXTA MACARRÓNS INTEGRAIS (Pasta sen ovo) CON ATÚN FROITA (1,4,7) Cea: Puré de verduras e sardiniñas	24 MENESTRA DE VERDURAS MAGRO DE PORCO CON PATACAS FROITA (12) Cea: Crema de cabaciña, Tosta con humuse xamón.	25 SOPA PRIMAVERA (Pasta sen ovo) TORTIÑAS DE ATÚN CON ENSALADA FROITA (1,4) Cea: Berenxea rechea e queixo frito
28 ENSALADIÑA RUSA (Sen ovo) FILETES DE POLO CON COLIFLOR FROITA (12) Cea: Peixe cocido e brécol	29 POTAXE DE LENTELLAS CON ARROZ INTEGRAL SALMÓN AO FORNO CON BRÉCOL FROITA (4) Cea: Marmitaco de atún	30 CALDO GALEGO RAGÚ CON PATACAS FROITA/IOGUR (1,7,12) Cea: Lombo con espárragos	1 SOPA DE FIDEOS (Pasta sen ovo) E CENORIA CHIPIRÓNS NA SÚA TINTA CON ARROZ FROITA (1,2,4,12,14) Cena: Empanadiñas de xamón e queixo	2 BRÓCOLI C/ PATACAS MARMITACO DE ATÚN FROITA/IOGUR (4,7) Cena: Filete ruso con ensalada

Este servizo de comedor inclúe **froita variada de tempada** (kiwi, plátano, mazá, laranxas), **auga** como bebida principal e pan, cunha aposta polo **pan integral** dúas veces por semana, considerando os seguintes alérxenos: Glute:1; Crustáceos:2; Ovo:3; Peixe:4; Cacahuete:5; Soia:6; Lactosa:7; Froitos de casca:8; Apio:9; Mostaza:10; Sésamo:11; Dióxido de xofre e sulfitos:12; Tremozos:13; Moluscos:14; cun perfil medio diario para o menú de setembro de 2026 de 705 Kcal, 25g de proteínas, 26g de lípidos e 93g de hidratos de carbono, cumprindo coa IDR normativa ES de 650-750Kcal/21-26g/23-27g/88-96g.

Supervisión Dietista-Nutricionista. Fdo. M. LÓPEZ REYES Col. NºGA0075.



Marta López Reyes
Membro Correspondente

ACADEMIA ESPAÑOLA DE
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Plan de comidas septiembre 2026 Colexio Concepción Arenal. Temporada: Otoño-invierno. Tipo: comida y cena aconsejada.

Sin gluten y sin pescado blanco

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		9 SOPA DE FIDEOS SALMÓN A LA PLANCHA ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA Cena: Puré de verduras y lomo	10 POTAJE DE LENTEJAS CON ARROZ INTEGRAL TORTILLA DE PATATAS Y CALABACÍN FRUTA (3) Cena: Brocheta de pollo con ensalada	11 CALDO GALLEGO ATÚN CON ENSALADA FRUTA (4) Cena: Pasta con pisto y mejillones
14 ENSALADA MIXTA MACARRONES INTEGRALES (Pasta sin gluten) A LA BOLONESA FRUTA (3,7,12) Cena: Pescado al horno con pimientos	15 POTAJE DE ALUBIAS FILETES DE POLLO plancha CON COLIFLOR FRUTA (7,9,10) Cena: Pechuga de pavo y tomate fresco	16 CALDO DE VERDURAS SALMÓN AL HORNO CON PATATAS FRUTA (4,12) Cena: Tortilla francesa y ensalada	17 POTAJE DE GARBANZOS CHIPIRONES EN SU TINTA CON ARROZ FRUTA (2,4,12,14) Cena: Roti de pavo con pasta corta y pisto	18 SOPA DE ESTRELLITAS Y PUERRO (Pasta sin gluten) TORTITAS DE POLLO CON ENSALADA FRUTA/YOGURT (12,7) Cena: Sardinillas con tomate
21 ENSALADA CAMPERA PAELLA MARINERA FRUTA (4,14) Cena: Sopa de calabaza; Pechuga de pavo	22 CREMA GUISANTES ROTI DE PAVO CON PATATAS FRUTA Cena: Brochetas de pollo con champiñones	23 ENSALADA MIXTA MACARRONES INTEGRALES CON ATÚN (Pasta sin gluten) FRUTA (3,4,7) Cena: Puré de verduras y sardinillas	24 MENESTRA DE VERDURAS MAGRO DE CERDO CON PATATAS FRUTA (12) Cena: Tortilla de calabacín con tosta de humus	25 SOPA PRIMAVERA (Pasta sin gluten) TORTITAS DE ATÚN CON ENSALADA FRUTA (4) Cena: Berenjena rellena y queso frito
28 ENSALADILLA RUSA FILETES DE POLLO CON COLIFLOR FRUTA (3,12) Cena: Pescado cocido y brócoli	29 POTAJE DE LENTEJAS CON ARROZ INTEGRAL SALMÓN AL HORNO CON BRÓCOLI FRUTA (4) Cena: Marmitaco de atún	30 CALDO GALLEGO RAGÚ CON PATACAS FRUTA/YOGURT (7,12) Cena: Lombo con espárragos	1 SOPA DE FIDEOS (Pasta sin gluten) Y ZANAHORIA CHIPIRONES EN SU TINTA CON ARROZ FRUTA (2,4,12,14) Cena: Empanadillas de jamón y queso	2 BRÓCOLI C/ PATATAS MARMITACO DE ATÚN FRUTA/YOGURT (4,7) Cena: Filete ruso con ensalada

Este servicio de comedor incluye **fruta variada de temporada** (kiwi, plátano, manzana, naranjas), **agua** como bebida principal y **pan sin gluten**, con una apuesta por el **pan integral sin gluten** dos veces por semana. Alérgenos: Gluten:1; Crustáceos:2; Huevo:3; Pescado:4; Cacahuete:5; Soja:6; Lactosa:7; Frutos de cáscara:8; Apio:9; Mostaza:10; Sésamo:11; Dióxido de azufre y sulfitos:12; Altramuces:13; Moluscos:14. Perfil Medio Diario Menú septiembre 2026: 705 Kcal/25g proteínas/26g lípidos/93g Hidratos de carbono. *IDR Normativa ES:650-750Kcal/21-26g/23-27g/88-96g*

Supervisión Dietista-Nutricionista. Fdo. M. LÓPEZ REYES Col. N°GA0075.



Marta López Reyes
Membro Correspondente
ACADEMIA ESPAÑOLA DE
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Plan de comidas septiembre 2026 Colexio Concepción Arenal. Temporada: Otoño-invierno. Tipo: comida y cena aconsejada.

Sin huevo y sin frutos secos

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		9 SOPA DE FIDEOS SALMÓN A LA PLANCHA ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA Cena: Puré de verduras y lomo	10 POTAJE DE LENTEJAS CON ARROZ INTEGRAL FILETE DE POLLO CON PATATAS Y CALABACÍN FRUTA Cena: Brocheta de pollo con ensalada	11 CALDO GALLEGO ATÚN CON ENSALADA FRUTA (4) Cena: Pasta con pisto y mejillones
14 ENSALADA MIXTA MACARRONES (Pasta sin huevo) INTEGRALES A LA BOLONESA FRUTA (1,7,12) Cena: Pescado al horno con pimientos	15 POTAJE DE ALUBIAS FILETES DE POLLO CON COLIFLOR FRUTA (1,7,9,10) Cena: Pechuga de pavo y tomate fresco	16 CALDO DE VERDURAS BACALAO AL HORNO CON PATATAS FRUTA (4,12) Cena: Calamares y ensalada	17 POTAJE DE GARBANZOS CHIPIRONES EN SU TINTA CON ARROZ FRUTA (2,4,12,14) Cena: Roti de pavo con pasta corta y pisto	18 SOPA DE ESTRELLITAS Y PUERRO (Pasta sin huevo) TORTITAS DE POLLO CON ENSALADA FRUTA/YOGURT (12,7) Cena: Sardinillas con tomate
21 ENSALADA CAMPERA (sin huevo) PAELLA MARINERA FRUTA (4,14) Cena: Sopa de calabaza; Pechuga de pavo	22 CREMA GUISANTES ROTI DE PAVO CON PATATAS FRUTA (1) Cena: Brochetas de pollo con champiñones	23 ENSALADA MIXTA MACARRONES INTEGRALES (Pasta sin huevo) CON ATÚN FRUTA (1,4,7) Cena: Puré de verduras y sardinillas	24 MENESTRA DE VERDURAS MAGRO DE CERDO CON PATATAS FRUTA (12) Cena: Crema de calabacín, Tosta con humus y jamón serrano	25 SOPA PRIMAVERA (Pasta sin huevo) TORTITAS DE ATÚN CON ENSALADA FRUTA (1,4) Cena: Berenjena rellena y queso frito
28 ENSALADILLA RUSA (Sin huevo) FILETES DE POLLO CON COLIFLOR FRUTA (12) Cena: Pescado cocido y brócoli	29 POTAJE DE LENTEJAS CON ARROZ INTEGRAL SALMÓN AL HORNO CON BRÓCOLI FRUTA (4) Cena: Marmitaco de atún	30 CALDO GALLEGO RAGÚ CON PATACAS FRUTA/YOGURT (1,7,12) Cena: Lombo con espárragos	1 SOPA DE FIDEOS (Pasta sin huevo) Y ZANAHORIA CHIPIRONES EN SU TINTA CON ARROZ FRUTA (2,4,12,14) Cena: Empanadillas de jamón y queso	2 BRÓCOLI C/ PATATAS MARMITACO DE ATÚN FRUTA/YOGURT (4,7) Cena: Filete ruso con ensalada

Este servicio de comedor incluye **fruta variada de temporada** (kiwi, plátano, manzana, naranjas), **agua** como bebida principal y **pan**, con una apuesta por el **pan integral** dos veces por semana. Alérgenos: Gluten:1; Crustáceos:2; Huevo:3; Pescado:4; Cacahuete:5; Soja:6; Lactosa:7; Frutos de cáscara:8; Apio:9; Mostaza:10; Sésamo:11; Dióxido de azufre y sulfitos:12; Altramucos:13; Moluscos:14. Perfil Medio Diario Menú septiembre 2026: 705 Kcal/25g proteínas/26g lípidos/93g Hidratos de carbono. *IDR Normativa ES:650-750Kcal/21-26g/23-27g/88-96g*

Supervisión Dietista-Nutricionista. Fdo. M. LÓPEZ REYES Col. NºGA0075.



Mariacristina López Reyes
Miembro Correspondiente
ACADEMIA ESPAÑOLA DE
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Plan de comidas setembro 2026 Colexio Concepción Arenal. Tempada: Outono-inverno. Tipo: comida e cea aconsellada.

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
		9 SOPA DE FIDEOS SALMÓN Á PRANCHA ENSALADA DE LEITUGA E CENORIA FROITA Cena: Puré de verduras e lombo	10 POTAXE DE LENTELLAS CON ARROZ INTEGRAL TORTILLA DE PATACAS E CABACIÑA FROITA (3) Cena: Brocheta de polo con ensalada	11 CALDO GALEGO PESCADA Á ROMANA CON ENSALADA FROITA (1,3,4) Cena: Pasta con pisto e mexilóns
14 ENSALADA MIXTA MACARRÓNS INTEGRAIS Á BOLONESA FROITA (1,3,7,12) Cea: Peixe ao forno con pementos	15 POTAXE DE ALUBIAS FILETES DE POLO CON COLIFLOR FROITA (1,7,9,10) Cea: Pechuga de pavo y tomate fresco	16 CALDO DE VERDURAS BACALLAO AO FORNO CON PATACAS FROITA (4,12) Cea: Tortilla francesa y ensлада	17 POTAXE DE GARAVANZOS CHIPIRÓNS NA SÚA TINTA CON ARROZ FROITA (2,4,12,14) Cea: Roti de pavo con pasta corta y pisto	18 SOPA DE ESTRELIÑAS E PORRO EMPANADA GALEGA DE ATÚN FROITA/IOGUR (1,3,4,12,7) Cea: Sardiniñas con tomate
21 ENSALADA CAMPERA PAELLA MARIÑEIRA FROITA (4,14) Cea: Sopa de cabaza; Peituga de pavo	22 CREMA CHÍCHAROS ROTI DE PAVO CON PATACAS FROITA (1,3) Cea: Brochetas de polo con champiñóns	23 ENSALADA MIXTA MACARRÓNS INTEGRAIS CON ATÚN FROITA (1,3,4,7) Cea: Puré de verduras, sardiniñas	24 MENESTRA DE VERDURAS MAGRO DE CERDO CON PATACAS FROITA (12) Cea: Tortilla de cabaciña con tosta de humus	25 SOPA PRIMAVERA PESCADA Á ROMANA CON ENSALADA FROITA (1,3,4) Cea: Berenxea rechea q queixo frito.
28 ENSALADIÑA RUSA FILETES DE POLO CON COLIFLOR FROITA (3,12) Cea: Peixe cocido e brécol	29 POTAXE DE LENTELLAS CO ARROZ INTEGRAL SALMÓN AO FORNO CON BRÉCOL FROITA (4) Cea: Marmitaco de atún	30 CALDO GALLEGO RAGÚ CON PATACAS FROITA/IOGUR (1,7,12) Cea: Lombo con espárragos	1 SOPA DE FIDEOS E CENORIA CHIPIRÓNS NA SÚA TINTA CON ARROZ FROITA (1,2,4,12,14) Cena: Empanadiñas de xamón e queixo	2 BRÓCOLI C/ PATACAS MARMITACO DE ATÚN FROITA/IOGUR (4,7) Cena: Filete ruso con ensalada

Este servizo de comedor inclúe **froita variada de tempada** (kiwi, plátano, mazá, laranxas), **auga** como bebida principal e pan, cunha aposta polo **pan integral** dúas veces por semana, considerando os seguintes alérxenos: Glute:1; Crustáceos:2; Ovo:3; Peixe:4; Cacahuete:5; Soia:6; Lactosa:7; Froitos de casca:8; Apio:9; Mostaza:10; Sésamo:11; Dióxido de xofre e sulfitos:12; Tremozos:13; Moluscos:14; cun perfil medio diario para o menú de setembro de 2026 de 705 Kcal, 25g de proteínas, 26g de lípidos e 93g de hidratos de carbono, cumprindo coa IDR normativa ES de 650-750Kcal/21-26g/23-27g/88-96g.

Supervisión Dietista-Nutricionista. Fdo. M. LÓPEZ REYES Col. NºGA0075.



Marta López Reyes
Membro Correspondente
ACADEMIA ESPAÑOLA DE
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA