



LOS BILLARES CATERING S.L.
Nº RGSEAA: 26.08977/CO
957 684 199
info@losbillares.com



MENÚ ENTERO CENTRO DE DIA AFA LA RAMBLA

MARZO

Nota: La fruta habitual es manzana, pera, naranja, mandarinas, plátano. Sandía y melón en temporada.

TODOS NUESTROS CALDOS ESTAN ELABORADOS DE MANERA CASERA EN NUESTRAS INSTALACIONES

				VIERNES 1
				Crema de verduras con pollo Empanada de atún Maiz Yogur y pan
				Valor energético: 4591kJ/ 1044kcal Grasas 47,5g / Saturadas 18,8g Hidratos de carbono 139g/Azúcares 33g Proteínas 19,9 Sal 4,43g
LUNES 4	MARTES 5	MIERCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
Cocido de verduras y pollo Merluza en salsa verde Lechuga y tomate Fruta del tiempo y pan	Potaje de habichuelas con verduras Alcachofas a la montillana Lechuga y zanahoria Fruta del tiempo y pan	Sopa de ave con letras Salmón al horno con salsa de champiñón Puré de frutas y pan	Crema de zanahoria con pollo Revuelto de espinacas con queso Lechuga Fruta del tiempo y pan integral	Cazuela de fideos con verduras Huevos fritos horno Patatas fritas horno Yogur y pan
Valor energético: 2350kJ/ 590kcal Grasas 14,87g / Saturadas 3g Hidratos de carbono 60g/Azúcares 24,42g Proteínas 43,69g/ Sal 4,2g	Valor energético: 2707kJ/ 652,39kcal Grasas 18,51g / Saturadas 6,55g Hidratos de carbono 69,96g/Azúcares 28,22g Proteínas 46,2/ Sal 5,5g	Valor energético: 3110,9kJ/735,6kcal Grasas 38,22g / Saturadas 12,08g Hidratos de carbono 57,44g/Azúcares 12,36g Proteínas 36,1g/ Sal 2,92g	Valor energético: 2416,06kJ/588,66kcal Grasas 22,8g / Saturadas 4,81g Hidratos de carbono 71,39g/Azúcares 28,29g Proteínas 20,45g/ Sal 2,6g	Valor energético: 2840J/ 667,7kcal Grasas 28,2g / Saturadas 7,41g Hidratos de carbono 93g/Azúcares 23g Proteínas 32g/ Sal 4,15g
LUNES 11	MARTES 12	MIERCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
Lentejas con verduras Merluza al horno Menestra verduras Fruta del tiempo y pan	Arroz caldoso con pollo Tortilla de atún Lechuga y maiz Fruta del tiempo y pan	Habichuelas marineras Empanada de york y queso Lechuga y zanahoria Puré de frutas y pan	Macarrones boloñesa Croquetas de bacalao Lechuga y tomate Fruta del tiempo y pan integral	Crema de calabacín con pollo Pollo al horno Patatas al horno Yogur y pan
Valor energético: 3035J/ 696kcal Grasas 22,55g / Saturadas 3,71g Hidratos de carbono 85,44g/Azúcares 26,32g Proteínas 45,22g/ Sal 4,54g	Valor energético: 3176kJ/ 754kcal Grasas 31g / Saturadas 6,4g Hidratos de carbono 84,6g/Azúcares 24,72g Proteínas 34,9g/ Sal 5,45g	Valor energético: 3992,93kJ/ 951,39kcal Grasas 46,2g / Saturadas 17,56g Hidratos de carbono 91,85g/Azúcares 15,68g Proteínas 42,08g/ Sal 4,3g	Valor energético: 3196kJ/ 768kcal Grasas 19,9g / Saturadas 2,89g Hidratos de carbono 69,4g/Azúcares 35,6g Proteínas 26g/ Sal 4,33g	Valor energético: 2717kJ/ 650kcal Grasas 26,13g / Saturadas 5,82g Hidratos de carbono 595g/Azúcares 20,7g Proteínas 30,4g/ Sal 3,3g
LUNES 18	MARTES 19	MIERCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
Estofado de patatas con verduras Bacalao con tomate Lechuga Fruta del tiempo y pan	Cocido de verduras y pollo Revuelto de huevo con patatas y jamón Tomate picado Fruta del tiempo y pan	Arroz a la cubana con atún Pollo a la jardinera Puré de frutas y pan	Revuelto de espinacas con queso Albóndigas de merluza Patatas panaderas Fruta del tiempo y pan integral	Crema de calabaza con pollo Crioquetas de jamón Zanahoria baby Yogur y pan
Valor energético: 2705kJ/ 639kcal Grasas 24,6g / Saturadas 3,9g Hidratos de carbono 78,5g/Azúcares 31,5g Proteínas 26,5g/ Sal 3,3g	Valor energético: 2990kJ/ 700,16kcal Grasas 21,79g / Saturadas 5,19g Hidratos de carbono 89,26g/Azúcares 25,98g Proteínas 39,52g/ Sal 2,53g	Valor energético: 2994kJ/ 667kcal Grasas 24,1g / Saturadas 4,7g Hidratos de carbono 92,6g/Azúcares 19,7g Proteínas 28,4g/ Sal 4,5g	Valor energético: 2553,9kJ/ 604,7kcal Grasas 28,88g / Saturadas 6,57g Hidratos de carbono 65,3g/Azúcares 13,15g Proteínas 28,03g/ Sal 4,46g	Valor energético: 2988,3kJ/ 706,11kcal Grasas 25,96g / Saturadas 12,1g Hidratos de carbono 56,25g/Azúcares 25,5g Proteínas 18,19g/ Sal 4,28g
LUNES 25	MARTES 26	MIERCOLES 27		
Estofado de patatas con ternera Tortilla de calabacín Menestra verduras Fruta del tiempo y pan	Coditos con tomate y salchichas Merluza en salsa marinera Lechuga Fruta del tiempo y pan	Lentejas con verduras Pollo con tomate Zanahoria rallada Puré de frutas y pan		
Valor energético: 3523J/ 813kcal Grasas 36,2g / Saturadas 7,23g Hidratos de carbono 89,25g/Azúcares 36,62g Proteínas 31,06g/ Sal 4,15g	Valor energético: 3359kJ/ 797kcal Grasas 31,4g / Saturadas 6,7g Hidratos de carbono 90,3g/Azúcares 24,5g Proteínas 38,5g/ Sal 3,5g	Valor energético: 2932,8kJ/ 694,54Kcal Grasas 21,07g / Saturadas 5,42g Hidratos de carbono 78,04g/Azúcares 16,33g Proteínas 53,4g/ Sal 2,64g		

Todos nuestros platos están elaborados con aceite de oliva virgen extra y sal yodada.

En la elaboración de estos platos no se usan colorantes, ni conservantes, ni azúcares añadidos, ni alimentos que contengan en su composición glutamato monosódico, grasas trans o grasas hidrogenadas, excepto las que se presenten de forma natural. En caso de intolerancia o alergia solicite información para la elaboración de un menú adaptado.



LOS BILLARES CATERING S.L.
Nº RGSEAA: 26.08977/CO
957 684 199
info@losbillares.com



MENÚ TRITURADO CENTRO DE DIA AFA LA RAMBLA

MARZO

Nota: La fruta habitual es manzana, pera, naranja, mandarinas, plátano. Sandía y melón en temporada.

TODOS NUESTROS CALDOS ESTAN ELABORADOS DE MANERA CASERA EN NUESTRAS INSTALACIONES

				VIERNES 1
				Crema de verduras con pollo
				Yogur y pan
				Valor energético: 1279kJ/ 300kcal Grasas 2,47g / Saturadas 0,4g Hidratos de carbono 62,1g/Azúcares 29,3g Proteínas 8g/ Sal 2,3g
LUNES 4	MARTES 5	MIERCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
Puré de cocido de verduras y pollo	Puré de potaje de habichuelas con verduras	Puré de verduras con ternera	Crema de zanahoria con pollo	Puré de verduras con merluza
Fruta del tiempo y pan	Fruta del tiempo y pan	Puré de frutas y pan	Fruta del tiempo y pan integral	Yogur y pan
Valor energético: 2020kJ/ 475kcal Grasas 9,3g / Saturadas 2,05g Hidratos de carbono 72,4g/Azúcares 23g Proteínas 25,5g/ Sal 2,29g	Valor energético: 1339kJ/ 324kcal Grasas 0,62g / Saturadas 0,14g Hidratos de carbono 63,7g/Azúcares 26,4g Proteínas 15,8g/ Sal 3,5g	Valor energético: 1053kJ/ 246kcal Grasas 2,04g / Saturadas 0,7g Hidratos de carbono 44,8g/Azúcares 13g Proteínas 12,18g/ Sal 1,29g	Valor energético: 1482kJ/357kcal Grasas 10,3g / Saturadas 1,7g Hidratos de carbono 56,8g/Azúcares 27g Proteínas 7,17/ Sal 2,36g	Valor energético: 1231kJ/ 288kcal Grasas 5,5g / Saturadas 2,2g Hidratos de carbono 47,03g/Azúcares 22g Proteínas 13,5g/ Sal 1,4g
LUNES 11	MARTES 12	MIERCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
Puré de lentejas con verduras	Puré de verduras con palometa	Puré de habichuelas marineras	Puré de verduras con merluza	Crema de calabacín con pollo
Fruta del tiempo y pan	Fruta del tiempo y pan	Puré de frutas y pan	Fruta del tiempo y pan integral	Yogur y pan
Valor energético: 1807kJ/ 426kcal Grasas 5,47g / Saturadas 0,92g Hidratos de carbono 74,17g/Azúcares 13,78g Proteínas 20,8g/ Sal 1,3g	Valor energético: 1147kJ/ 268kcal Grasas 3,23g / Saturadas 0,53g Hidratos de carbono 50,9g/Azúcares 24,9g Proteínas 9,9g/ Sal 1,4g	Valor energético: 1711,9kJ/ 403,6kcal Grasas 11,51g / Saturadas 1,87g Hidratos de carbono 41,17g/Azúcares 12,88g Proteínas 28g/ Sal 1,77g	Valor energético: 1202,98kJ/ 290,83kcal Grasas 0,56g / Saturadas 0,12g Hidratos de carbono 59,21g/Azúcares 24,27g Proteínas 10,3g/ Sal 1,25g	Valor energético: 1460kJ/ 342kcal Grasas 11,83g / Saturadas 3,31g Hidratos de carbono 49,9g/Azúcares 20,5g Proteínas 10,1g/ Sal 1,39g
LUNES 18	MARTES 19	MIERCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
Puré de estofado de patatas con verduras	Puré de cocido de verduras y pollo	Puré de verduras con pavo	Puré de verduras con ternera	Crema de calabaza con pollo
Fruta del tiempo y pan	Fruta del tiempo y pan	Puré de frutas y pan	Fruta del tiempo y pan integral	Yogur y pan
Valor energético: 2062,9kJ/ 487,6kcal Grasas 17,32g / Saturadas 5,1g Hidratos de carbono 73,3g/Azúcares 27,5g Proteínas 10,5g/ Sal 1,8g	Valor energético: 2020kJ/ 475kcal Grasas 9,3g / Saturadas 2,05g Hidratos de carbono 72,4g/Azúcares 23g Proteínas 25,5g/ Sal 2,29g	Valor energético: 1930,5kJ/ 456,6kcal Grasas 14,12g / Saturadas 2,38g Hidratos de carbono 58,4g/Azúcares 15,3g Proteínas 23,6g/ Sal 0,71g	Valor energético: 1122kJ/ 271kcal Grasas 1,94g / Saturadas 0,72g Hidratos de carbono 48,8g/Azúcares 22,2g Proteínas 12,5g/ Sal 1,25g	Valor energético: 1428kJ/ 344kcal Grasas 3,12g / Saturadas 1,89g Hidratos de carbono 59,8g/Azúcares 23,5g Proteínas 19,17g/ Sal 3,57g
LUNES 25	MARTES 26	MIERCOLES 27		
Puré de estofado de patatas con ternera	Puré de verduras con pavo	Puré de lentejas con verduras		
Fruta del tiempo y pan	Fruta del tiempo y pan	Puré de frutas y pan		
Valor energético: 2499kJ/ 591kcal Grasas 19,2g / Saturadas 4,14g Hidratos de carbono 73,3g/Azúcares 26,9g Proteínas 24,4/ Sal 2,46g	Valor energético: 1108kJ/ 275kcal Grasas 1,1g / Saturadas 0,2g Hidratos de carbono 53,8g/Azúcares 24,9g Proteínas 13,5g/ Sal 1,45g	Valor energético: 1807kJ/ 426kcal Grasas 5,47g / Saturadas 0,92g Hidratos de carbono 74,17g/Azúcares 13,7g Proteínas 20,8g/ Sal 1,3g		

Todos nuestros platos están elaborados con aceite de oliva virgen extra y sal yodada.

En la elaboración de estos platos no se usan colorantes, ni conservantes, ni azúcares añadidos, ni alimentos que contengan en su composición glutamato monosódico, grasas trans o grasas hidrogenadas, excepto las que se presenten de forma natural. En caso de intolerancia o alergia solicite información para la elaboración de un menú adaptado.



LOS BILLARES CATERING S.L.
Nº RGSEAA: 26.08977/CO
957 684 199
info@losbillares.com



ENÚ TRITURADO MARISCO CENTRO DE DIA AFA LA RAMBLA

MARZO

Nota: La fruta habitual es manzana, pera, naranja, mandarinas, plátano. Sandía y melón en temporada.

TODOS NUESTROS CALDOS ESTAN ELABORADOS DE MANERA CASERA EN NUESTRAS INSTALACIONES

				VIERNES 1
				Crema de verduras con pollo Empanada de atún Maiz Yogur y pan
				Valor energético: 4591kJ/ 1044kcal Grasas 47,5g / Saturadas 18,8g Hidratos de carbono 139g/Azúcares 33g Proteínas 19,9 Sal 4,43g
LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
Puré de cocido de verduras y pollo Tortilla de jamón serrano Lechuga y tomate Fruta del tiempo y pan	Puré de potaje de habichuelas con verduras Alcachofas a la montillana Lechuga y zanahoria Fruta del tiempo y pan	Puré de verduras con ternera Salmón al horno con salsa de champiñón Puré de frutas y pan	Crema de zanahoria con pollo Revuelto de espinacas con queso Lechuga Fruta del tiempo y pan integral	Puré de verduras con pollo Huevos fritos horno Patatas fritas horno Yogur y pan
Valor energético: 2350kJ/ 590kcal Grasas 14,87g / Saturadas 3g Hidratos de carbono 60g/Azúcares 24,42g Proteínas 43,69g/ Sal 4,2g	Valor energético: 2707kJ/ 652,39kcal Grasas 18,51g / Saturadas 6,55g Hidratos de carbono 69,96g/Azúcares 28,22g Proteínas 46,2/ Sal 5,5g	Valor energético: 2441,389kJ/577,9kcal Grasas 25,04g / Saturadas 4,74g Hidratos de carbono 44,8g/Azúcares 13g Proteínas 42,98g/ Sal 1,62g	Valor energético: 2416,06kJ/588,66kcal Grasas 22,8g / Saturadas 4,81g Hidratos de carbono 71,39g/Azúcares 28,29g Proteínas 20,45g/ Sal 2,6g	Valor energético: 2840J/ 667,7kcal Grasas 28,2g / Saturadas 7,41g Hidratos de carbono 93g/Azúcares 23g Proteínas 32g/ Sal 4,15g
LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
Puré de lentejas con verduras Bacalao encebollado con tomate Menestra verduras Fruta del tiempo y pan	Puré de verduras con pavo Tortilla de atún Lechuga y maiz Fruta del tiempo y pan	Puré de potaje de garbanzos y habichuelas Empanada de york y queso Lechuga y zanahoria Puré de frutas y pan	Puré de verduras con ternera Churrasco de pollo ajiillo con patatas Fruta del tiempo y pan integral	Crema de calabacín con pollo Pollo al horno Patatas al horno Yogur y pan
Valor energético: 3035J/ 696kcal Grasas 22,55g / Saturadas 3,71g Hidratos de carbono 85,44g/Azúcares 26,32g Proteínas 45,22g/ Sal 4,54g	Valor energético: 1966,3kJ/ 480,2kcal Grasas 16,33g / Saturadas 3,8g Hidratos de carbono 56,47g/Azúcares 26,22g Proteínas 27,85g/ Sal 3,83g	Valor energético: 3992,93kJ/ 951,39kcal Grasas 46,2g / Saturadas 17,56g Hidratos de carbono 91,85g/Azúcares 15,68g Proteínas 42,08g/ Sal 4,3g	Valor energético: 2926kJ/ 723kcal Grasas 14g / Saturadas 3,4g Hidratos de carbono 38,6g/Azúcares 27,2g Proteínas 61,8g/ Sal 4,1g	Valor energético: 2717kJ/ 650kcal Grasas 26,13g / Saturadas 5,82g Hidratos de carbono 59,5g/Azúcares 20,7g Proteínas 30,4g/ Sal 3,3g
LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
Puré de estofado de patatas con verduras Bacalao con tomate Lechuga Fruta del tiempo y pan	Puré de cocido de verduras y pollo Revuelto de huevo con patatas y jamón Tomate picado Fruta del tiempo y pan	Puré de verduras con pavo Pollo a la jardinera Puré de frutas y pan	Puré de verduras con ternera Churrasco de pollo ajiillo con patatas Fruta del tiempo y pan integral	Crema de calabaza con pollo Salmón al horno con verduras Zanahoria baby Yogur y pan
Valor energético: 2705kJ/ 639kcal Grasas 24,6g / Saturadas 3,9g Hidratos de carbono 78,5g/Azúcares 31,5g Proteínas 26,5g/ Sal 3,3g	Valor energético: 2990kJ/ 700,16kcal Grasas 21,79g / Saturadas 5,19g Hidratos de carbono 89,26g/Azúcares 25,98g Proteínas 39,52g/ Sal 2,53g	Valor energético: 1161kJ/ 407kcal Grasas 9,5g / Saturadas 2,4g Hidratos de carbono 51,3g/Azúcares 18,36g Proteínas 28,2g/ Sal 3g	Valor energético: 2982KJ/ 704kcal Grasas 22,15g / Saturadas 6,28g Hidratos de carbono 94g/Azúcares 27,9g Proteínas 23,24g/ Sal 4g	Valor energético: 2179kJ/ 513kcal Grasas 13,7g / Saturadas 3,61g Hidratos de carbono 63,2g/Azúcares 31,3g Proteínas 35,01g/ Sal 5,7g
LUNES 25	MARTES 26	MIÉRCOLES 27		
Puré de estofado de patatas con ternera Tortilla de calabacín Menestra verduras Fruta del tiempo y pan	Puré de verduras con pavo Atún encebollado con arroz Fruta del tiempo y pan	Puré de lentejas con verduras Pollo con tomate Zanahoria rallada Puré de frutas y pan		
Valor energético: 3523J/ 813kcal Grasas 36,2g / Saturadas 7,23g Hidratos de carbono 89,25g/Azúcares 36,62g Proteínas 31,06g/ Sal 4,15g	Valor energético: 1909kJ/ 466Kcal Grasas 11,6g / Saturadas 1,96g Hidratos de carbono 56,7g/Azúcares 26,5g Proteínas 33,9g/ Sal 2,77g	Valor energético: 2932,8kJ/ 694,54Kcal Grasas 21,07g / Saturadas 5,42g Hidratos de carbono 78,04g/Azúcares 16,33g Proteínas 53,4g/ Sal 2,64g		

Todos nuestros platos están elaborados con aceite de oliva virgen extra y sal yodada.

En la elaboración de estos platos no se usan colorantes, ni conservantes, ni azúcares añadidos, ni alimentos que contengan en su composición glutamato monosódico, grasas trans o grasas hidrogenadas, excepto las que se presenten de forma natural. En caso de intolerancia o alergia solicite información para la elaboración de un menú adaptado.