

PROGRAMACIÓN BASAL OTOÑO-INVIERNO 2018- 2019 RESIDÈNCIA SOL I NATURA



SEMANA 1

	LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES		SÁBADO		DOMINGO															
DESAYUNO	Leche/ Leche con eko / café con leche / zumo																											
	Galletas o magdalenas / bocadillo variado / tostadas con mermelada y fruta											Croissants y magdalenas																
	422,70	14,70	422,70	14,70	422,70	14,70	422,70	14,70	422,70	14,70	422,70	14,70	422,70	14,70	12,80	45,85	12,80	45,85	12,80	45,85	12,80	45,85	12,80	45,85	12,80	45,85		
COMIDA	COLIFLOR GRATINADA CON YORK (250g)		LENTEJAS (60g) ESTOFADAS		FIDEOS A LA CAZUELA (60g)		PAELLA MARINERA (60g)		ESPIRALES (60g) A LA NAPOLITANA		COCIDO DE GARBANZOS (60g)		ENSALADA CATALANA (250g)															
	ALBÓNDIGAS CON SALSA DE TOMATE Y CEBOLLA (125g)		SALCHICHAS CON GUI SANTES (120g)		POLLO (125g) A LA PEPITORIA		PAVO CON CHAMPIÑONES Y CEBOLLA (125g)		FRICANDÓ DE TERNERA (125g)		CARNE DE COCIDO (125g)		PASTEL DE CARNE (200g)															
	FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		MANZANA AL HORNO		FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		NATILLAS															
	728,10	45,28	909,01	51,38	839,29	39,98	728,70	12,76	686,54	59,75	739,89	30,45	619,61	36,76	41,76	37,35	36,60	73,55	42,39	73,60	32,71	89,27	41,81	62,30	39,22	78,56	31,86	40,29
MERIENDA	Zumos / Leche / Yogur / Gelatina																											
	Galletas / Magdalenas/Pan																											
	249,21	6,13	249,21	6,13	249,21	6,13	249,21	6,13	249,21	6,13	249,21	6,13	249,21	6,13	6,01	42,50	6,01	42,50	6,01	42,50	6,01	42,50	6,01	42,50	6,01	42,50		
CENA	CREMA DE PUERRO (250g)		BRÓCOLI CON PATATAS (250g)		SOPA DE AVE CON PASTA (30g pasta)		CREMA DE CALABACÍN (250g)		ENSALADA DE TOMATE Y QUESO FRESCO (250g)		SOPA DE AVE CON ESTRELLITAS (30g)		ESPINACAS SALTEADAS CON PATATA Y PASAS (250g)															
	CROQUETAS DE BACALAO (120g) CON TOMATE ALINADO		PESCADO (150g) AL HORNO CON VERDURAS		TORTILLA DE QUESO (120g) CON TOMATE AL HORNO		PESCADO AL HORNO (125g) CON PATATA Y CEBOLLA		TORTILLA DE CALABACÍN (120g) CON CHAMPIÑONES		SALMÓN (150g) AL HORNO		ROLLITOS DE JAMÓN CON QUESO (120g)															
	YOGUR		YOGUR		YOGUR		YOGUR		YOGUR		YOGUR		FRUTA DE TEMPORADA															
	1037,05	54,49	527,33	25,55	586,62	37,84	413,64	20,63	590,38	42,56	579,04	36,49	552,74	25,26	19,92	108,71	35,73	40,18	30,36	31,11	32,65	24,29	33,30	18,51	37,02	25,58	31,85	48,00
TOTAL	2437	121	2108	98	2098	99	1814	54	1949	123	1991	88	1844	83	80	234	91	202	92	193	84	202	94	169	95	192	83	177

En cada comida se sirve una ración de pan de 50g

Para asegurar una dieta de fácil masticación, se potenciarán las verduras como guarnición, y los residentes que quieran podrán comer las ensaladas también ofrecidas.

Leyenda valor nutricional total diario

Kcal	Lípidos (g)
Proteínas (g)	Hcarbono (g)

Responsable **dietética** **higiénico-**

CESNUT
NUTRICIÓN
Consultoria Nutricional

Roser Montané - Directora de Cesnut

PROGRAMACIÓN BASAL OTOÑO-INVIERNO 2018 SOL I NATURA



SEMANA 2

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO							
DESAYUNO	Leche/ Leche con eko / café con leche / zumo													
	Galletas o magdalenas / bocadillo variado / tostadas con mermelada y fruta											Croissants y magdalenas		
	422,70	14,70	422,70	14,70	422,70	14,70	422,70	14,70	422,70	14,70	422,70	14,70	422,70	14,70
	12,80	45,85	12,80	45,85	12,80	45,85	12,80	45,85	12,80	45,85	12,80	45,85	12,80	45,85
COMIDA	JUDÍAS BLANCAS CON VERDURAS(60g)	SALTEADO DE VERDURA CON JAMÓN (250g)	GARBANZOS CON BACALAO (60g)	ARROZ (60g) CON MAGRA DE CERDO Y VERDURAS	ESTOFADO DE PATATAS CON SEPIA (250g)	ESCUDELLA /250g)	ENSALADA COMPLETA (250g)							
	MUSLOS DE POLLO AL HORNO (125g) CON PISTO	ALBÓNDIGAS CON Salsa DE TOMATE Y CEBOLLA (125g)	CODILLO (125g) EN Salsa	HAMBURGUESA DE POLLO (150g) CON ENSALADA	SALMÓN CON Salsa DE CEBOLLA Y ZANAHORIA (150g)	CARN D'OLLA (150g)	FIDEUA (60g) CON ALL I OLI							
	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	MANZANA AL HORNO	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FLAN							
	763,52	40,24	677,5	35,85	540,75	19,45	643	18,6	779,4	38,39	683,93	23,58	727,76	31,04
	39,31	59,53	33,46	53,5	36,74	51,04	32,49	88,08	49,3	57,7	39,17	77,23	28,31	85,24
MERIENDA	Zumos / Leche / Yogur / Gelatina													
	Galletas / Magdalenas/Pan													
	249,21	6,13	249,21	6,13	249,21	6,13	249,21	6,13	249,21	6,13	249,21	6,13	249,21	6,13
	6,01	42,50	6,01	42,50	6,01	42,50	6,01	42,50	6,01	42,50	6,01	42,50	6,01	42,50
CENA	CREMA DE VERDURAS (250g)	SOPA DE AVE CON PASTA (30g pasta)	CREMA DE ESPÁRRAGOS (250g)	SOPA DE PISTONES (30g pasta)	CREMA DE ZANAHORIA CON PICATOSTES (250g)	JUDÍAS VERDES CON ZANAHORIA (250g)	ACELGAS A LA CREMA (250g)							
	BACALAO AL PIL PIL (150g) CON PATATAS ASADAS	TORTILLA FRANCESA (120g huevo) CON CALABACÍN AL HORNO	MERLUZA (150g) AL HORNO CON VERDURAS	EMPANADILLAS DE ATÚN (150g) CON BERENJENA	TORTILLA DE CALABACÍN (120g huevo) CON TOMATE ALIÑADO	SAN JACOBO (120g) CON ENSALADA	PAN CON TOMATE Y EMBUTIDO (150g)							
	YOGUR	YOGUR	YOGUR	YOGUR	YOGUR	YOGUR	FRUTA DE TEMPORADA							
	559,88	28,58	458,62	26,24	529,89	24,58	735,62	40,11	519,49	31,39	629,22	34,72	626,23	24,07
	36,86	42,58	24,76	30,81	38,96	38,03	14,61	73,67	25,73	33,49	16,19	61,40	20,37	80,46
TOTAL	1995	90	1808	83	1943	65	2051	80	1971	91	1985	79	2026	76
	95	190	77	173	95	177	66	250	94	180	74	227	67	254

En cada comida se sirve una ración de pan de 50g

Para asegurar una dieta de fácil masticación, se potenciarán las verduras como guarnición, y los residentes que quieran podrán comer las ensaladas también ofrecidas.

Legenda valor nutricional total diario

Kcal	Lípidos (g)
Proteínas (g)	Hcarbono (g)

Responsable	Programación dietética supervisada	Responsable higiénico-sanitario
	Roser Montané - Directora de Cesnut	



SEMANA 3

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO							
DESAYUNO	Leche/ Leche con eko / café con leche / zumo													
	Galletas o magdalenas / bocadillo variado / tostadas con mermelada y fruta										Croissants y magdalenas			
	422,70	14,70	422,70	14,70	422,70	14,70	422,70	14,70	422,70	14,70	422,70	14,70	422,70	14,70
12,80	45,85	12,80	45,85	12,80	45,85	12,80	45,85	12,80	45,85	12,80	45,85	12,80	45,85	
COMIDA	LENTEJAS (60g) ESTOFADAS	PATATAS ESTOFADAS CON VERDURAS (250g)	TRINXAT DE LA Cerdanya (125g)	ESPIRALES (60g) A LA CARBONARA	COCIDO DE GARBANZOS (60g)	ARROZ A LA CUBANA (60g) CON HUEVO DURO	PICA PICA (150G)							
	POLLO A LA PEPITORIA (125g)	BUTIFARRA (125g) CON CEBOLLA	ALBÓNDIGAS (125g) A LA JARDINERA	CODILLO EN SALSA (125g)	TERNERA LA JARDINERA (125g)	BACALAO (150g) AL PIL PIL	COLITAS DE RAPE A LA MARINERA (150g)							
	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	MANZANA AL HORNO	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	NATILLAS							
	671,35	21,03	789,98	54,46	692,93	37,05	691,74	11,43	622,2	34,22	713,46	30,94	811,99	34,88
45,45	73,8	21,25	52,23	36,82	46,91	36,37	27,89	37,82	40,71	30,58	75,06	47,33	77,15	
MERIENDA	Zumo / Leche / Yogur / Gelatina													
	Galletas / Magdalenas/Pan													
	249,21	6,13	249,21	6,13	249,21	6,13	249,21	6,13	249,21	6,13	249,21	6,13	249,21	6,13
6,01	42,50	6,01	42,50	6,01	42,50	6,01	42,50	6,01	42,50	6,01	42,50	6,01	42,50	
CENA	SOPA DE AVE CON PASTA (30g)	CREMA DE CHAMPIÑONES (250g)	SOPA DE VERDURAS (30g pasta)	JUDÍAS VERDES CON PATATAS (250g)	CREMA DE ZANAHORIA (250g)	SOPA DE PESCADO CON FIDEOS (30g pasta)	PANACHÉ DE VERDURAS (200g)							
	DELICIAS DE CALAMAR A LA ROMANA (150g) CON ESCALIBADA	TORTILLA DE QUESO (120g) CON ENSALADA	PECHUGA DE POLLO (125g) CON CEBOLLA Y PIÑONES	ROLLITOS DE YORK (120g) CON BERENJENA	TORTILLA A LA FRANCESA (120g) CON PIMIENTOS ASADOS	CROQUETAS DE JAMÓN (120g) CON ENSALADA	PAN CON TOMATE Y EMBUTIDO (150g)							
	YOGUR	YOGUR	YOGUR	YOGUR	YOGUR	YOGUR	FRUTA DE TEMPORADA							
	622,22	39,12	499,96	37,12	630,14	33,58	557,89	14,9	599,9	37,91	543,42	28,27	602,04	23,61
24,63	52,66	26,77	14,66	41,59	40,33	18,39	37,71	24,52	40,24	13,64	58,63	19,80	76,27	
TOTAL	1965	81	1962	112	1995	91	1996	47	1894	93	1929	80	2086	79
	89	215	67	155	97	176	74	154	81	169	63	222	86	242

En cada comida se sirve una ración de pan de 50g

Para asegurar una dieta de fácil masticación, se potenciarán las verduras como guarnición, y los residentes que quieran podrán comer las ensaladas también ofrecidas.

Leyenda valor nutricional total diario

Kcal	Lípidos (g)
Proteínas (g)	Hcarbono (g)

Responsable	Programación dietética supervisada	Responsable higiénico-sanitario
	 Roser Montané - Directora de Cesnut 	

SEMANA 4

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO							
DESAYUNO	Leche/ Leche con eko / café con leche / zumo													
	Galletas o magdalenas / bocadillo variado / tostadas con mermelada y fruta													
	Croissants y magdalenas													
	422,70	14,70	422,70	14,70	422,70	14,70	422,70	14,70	422,70	14,70	422,70	14,70	422,70	14,70
	12,80	45,85	12,80	45,85	12,80	45,85	12,80	45,85	12,80	45,85	12,80	45,85	12,80	45,85
COMIDA	JUDÍAS BLANCAS (60g) ESTOFADAS	MACARRONES BOLOÑESA (60g)	COLIFLOR GRATINADA CON SALSA BECHAMEL (250g)	ARROZ CON VERDURAS Y POLLO (60g)	LENTEJAS A LA RIOJANA (60g)	PASTEL DE PATATA Y ATÚN (200g)	ENSALADILLA RUSA (250g)							
	SALMÓN (150g) A LA PAPILLOTE	ESTOFADO DE CERDO A LA JARDINERA (125g)	BUTIFARRA (120g) CON ENSALADA	ALBÓNDIGAS CON SALSA DE TOMATE Y CEBOLLA (125g)	POLLO AL HORNO (120g) CON ESCALIBADA	BACALAO (150g) A LA VIZCAÍNA	CANELONES DE CARNE (200g)							
	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	MANZANA AL HORNO	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	PASTEL							
	744,48	28,29	729,37	23,87	684,75	42,39	616,62	35,47	986,35	54,01	719,98	35,75	1003,62	48,58
	44,51	76,36	50,2	77,09	25,42	46,52	41,76	70,42	47,5	76,05	27,49	70,57	27,26	87,8
MERIENDA	Zumo / Leche / Yogur / Gelatina													
	Galletas / Magdalenas/Pan													
	249,21	6,13	249,21	6,13	249,21	6,13	249,21	6,13	249,21	6,13	249,21	6,13	249,21	6,13
	6,01	42,50	6,01	42,50	6,01	42,50	6,01	42,50	6,01	42,50	6,01	42,50	6,01	42,50
CENA	CREMA DE VERDURAS (250g)	ESPINACAS A LA CATALANA (250g)	SOPA DE AVE CON ESTRELLITAS (30g)	CREMA DE CALABAZA (250g)	SOPA DE CEBOLLA (250g)	JUDÍAS VERDES CON ZANAHORIA (250g)	SOPA DE VERDURA Y FIDEOS (30g pasta)							
	ROLLITOS DE JAMÓN Y QUESO (130g) CON ESCALIBADA	TORTILLA (120g) DE JAMÓN DULCE CON ENSALADA	PESCADO AL HORNO (150g) CON PATATA PANADERA	SALCHICHAS AL VINO (120g) CON CEBOLLA	TORTILLA DE CALABACÍN (120g) CON ENSALADA	CROQUETAS DE AVE (120g) CON TOMATE A LA PROVENZAL	PAN CON TOMATE Y EMBUTIDO (150g)							
	YOGUR	YOGUR	YOGUR	YOGUR	YOGUR	YOGUR	FRUTA DE TEMPORADA							
	629,55	37,05	654,78	41,46	482,47	21,89	591,04	42,34	497,50	34,42	500,08	27,36	489,46	23,86
	38,96	35,02	40,57	30,18	33,00	31,14	24,97	27,48	26,58	20,32	33,97	29,44	30,25	36,93
TOTAL	2046	86	2056	86	1839	85	1880	99	2156	109	1892	84	2165	93
	102	200	110	196	77	166	86	186	93	185	80	188	76	213

En cada comida se sirve una ración de pan de 50g

Para asegurar una dieta de fácil masticación, se potenciarán las verduras como guarnición, y los residentes que quieran podrán comer las ensaladas también ofrecidas.

Leyenda valor nutricional total diario

Kcal	Lípidos (g)
Proteínas (g)	Hcarbono (g)

Responsable	Programación dietética supervisada	Responsable higiénico-sanitario
	 <p>CESNUT NUTRICIÓN Consultoría Nutricional</p>	
	Roser Montané - Directora de Cesnut	
		



SEMANA 5

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO							
DESAYUNO	Leche/ Leche con eko / café con leche / zumo													
	Galletas o magdalenas / bocadillo variado / tostadas con mermelada y fruta											Croissants y magdalenas		
	422,70	14,70	422,70	14,70	422,70	14,70	422,70	14,70	422,70	14,70	422,70	14,70	422,70	14,70
	12,80	45,85	12,80	45,85	12,80	45,85	12,80	45,85	12,80	45,85	12,80	45,85	12,80	45,85
COMIDA	RAVIOLIS (60g) CON SALSA DE QUESO		JUDÍAS BLANCAS CON VERDURA (60g)		LENTEJAS (60g) A LA RIOJANA		ARROZ DE MONTAÑA CON SETAS (60g)		TRINXAT DE LA CERDANYA (125g)		ESCUDELLA (250g)		PICA PICA (150g)	
	PESCADO (150g) EN SALSA DE NARANJA		BUTIFARRA (150g) CON PATATAS AL CALIU		POLLO A LA PEPITORIA (125g)		PESCADO (150g) AL HORNO CON ENSALADA		ESTOFADO DE TERNERA (125g) CON SETAS		CARN D'OLLA (150g)		BERENJENAS RELLENAS DE CARNE (200g)	
	FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		MANZANA LA HORNO		FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		CUAJADA CON MIEL	
	703,48	29,86	581,73	20,6	793,85	31,78	704,03	27,72	638,35	31,58	890,17	54,51	683,43	29,5
	43,41	64,57	31,94	65,64	44,87	78,2	42,76	69,38	33,42	53,08	32,32	66,08	27,96	39,02
MERIENDA	Zumo / Leche / Yogur / Gelatina													
	Galletas / Magdalenas/Pan													
	249,21	6,13	249,21	6,13	249,21	6,13	249,21	6,13	249,21	6,13	249,21	6,13	249,21	6,13
	6,01	42,50	6,01	42,50	6,01	42,50	6,01	42,50	6,01	42,50	6,01	42,50	6,01	42,50
CENA	CREMA DE ESPINACAS (250g)		SOPA DE MINISTRONE (30g pasta)		CREMA DE ZANAHORIA (250g)		JUDÍAS VERDES CON ZANAHORIA (250g)		SOPA DE ARROZ (30g arroz)		CREMA DE CALABACÍN (250g)		SOPA DE PESCADO CON FIDEOS (30g pasta)	
	FLAMENQUINES (120g) CON BERENJENA		TORTILLA DE PIMIENTOS (120g huevo) CON TOMATE ASADO		EMPANADILLAS DE ATÚN (120g) CON ENSALADA		HAMBURGUESA (125g) CON CEBOLLA		TORTILLA FRANCESA (120g) CON ENSALADA		PESCADO (150g) A LA PAPILLOTE		PAN (80g) CON TOMATE Y EMBUTIDO (80g)	
	YOGUR		YOGUR		YOGUR		YOGUR		YOGUR		YOGUR		FRUTA DE TEMPORADA	
	658,82	41,60	599,90	37,91	599,76	32,69	643,09	42,94	529,14	31,11	502,74	30,98	640,49	23,59
	25,11	45,96	24,52	40,24	13,31	57,72	32,72	31,42	23,91	38,32	37,38	18,54	20,26	85,21
TOTAL	2034	92	1854	79	2066	85	2019	91	1839	84	2065	106	1996	74
	87	199	75	194	77	224	94	189	76	180	89	173	67	213

En cada comida se sirve una ración de pan de 50g

Para asegurar una dieta de fácil masticación, se potenciarán las verduras como guarnición, y los residentes que quieran podrán comer las ensaladas también ofrecidas.

Leyenda valor nutricional total diario

Kcal	Lípidos (g)
Proteínas (g)	Hcarbono (g)

Responsable	Programación dietética supervisada	Responsable higiénico-sanitario
	 Consultoria Nutricional Roser Montané - Directora de Cesnut 	



SEMANA 6

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO							
DESAYUNO	Leche/ Leche con eko / café con leche / zumo													
	Galletas o magdalenas / bocadillo variado / tostadas con mermelada y fruta											Croissants y magdalenas		
	422,70	14,70	422,70	14,70	422,70	14,70	422,70	14,70	422,70	14,70	422,70	14,70	422,70	14,70
	12,80	45,85	12,80	45,85	12,80	45,85	12,80	45,85	12,80	45,85	12,80	45,85	12,80	45,85
COMIDA	LENTEJAS A LA RIOJANA (60g)	COLIFLOR GRATINADA CON SALSA BECHAMEL (250g)	ESPAGUETIS A LA CARBONARA (60g)	ESTOFADO DE GARBANZOS (250g)	FIDEOS CAZUELA (60g pasta)	ARROZ A LA CUBANA (60g) CON HUEVO DURO	ENSALADA COMPLETA (250g)							
	POLLO RUSTIDO (125g) CON VERDURAS ASADAS	PESCADO (125g) CON SAMFAINA	LIBRITOS DE LOMO (120g) CON ESPÁRRAGOS VERDES	HAMBURGUESA (125g) CON CEBOLLA	BUTIFARRA (125g) CON SECAS Y ALL I OLI	PESCADO CON SALSA DE CEBOLLA Y ZANAHORIA (150g)	FIDEUA CON ALL I OLI (60g)							
	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	MANZANA HORNO	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FLAN							
	703,48	29,86	581,73	20,6	793,85	31,78	704,03	27,72	638,35	31,58	890,17	54,51	566,78	24,25
	43,41	64,57	31,94	65,64	44,87	78,2	42,76	69,38	33,42	53,08	32,32	66,08	19,38	42,87
MERIENDA	Zumos / Leche / Yogur / Gelatina													
	Galletas / Magdalenas/Pan													
	249,21	6,13	249,21	6,13	249,21	6,13	249,21	6,13	249,21	6,13	249,21	6,13	249,21	6,13
	6,01	42,50	6,01	42,50	6,01	42,50	6,01	42,50	6,01	42,50	6,01	42,50	6,01	42,50
CENA	CREMA DE CALABAZA (250g)	SOPA DE AVE CON PASTA (30g PASTA)	JUDÍAS VERDES SALTEADAS CON JAMÓN (250g)	CREMA DE PUERROS (250g)	SOPA DE FIDEOS Y ZANAHORIA (30g)	ACELGAS A LA CREMA (250g)	SOPA MINISTRONE (30g PASTA)							
	SALCHICHAS (120g) AL VINO CON CEBOLLA	TORTILLA DE QUESO (120g huevo) CON TOMATE ALIÑADO	MERLUZA AL HORNO (125g) CON ENSALADA	BARRITAS DE MERLUZA (120g) CON CHAMPIÑONES	TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA (120g huevo) CON VERDURAS AL HORNO	MUSLOS DE POLLO AL HORNO (125g) CON ESCALIBADA	PAN (80g) CON TOMATE Y EMBUTIDO (80g)							
	YOGUR	YOGUR	YOGUR	YOGUR	YOGUR	YOGUR	FRUTA DE TEMPORADA							
	603	24	628	26	618	23	636	25	603	24	615	25	631	27
	27	68	29	66	25	70	31	64	33	61	26	70	25	70
TOTAL	1978	75	1882	67	2084	76	2012	74	1913	76	2177	100	1870	72
	89	221	80	220	89	237	93	222	85	202	77	224	63	201

En cada comida se sirve una ración de pan de 50g

Para asegurar una dieta de fácil masticación, se potenciarán las verduras como guarnición, y los residentes que quieran podrán comer las ensaladas también ofrecidas.

Legenda valor nutricional total diario

Kcal	Lípidos (g)
Proteínas (g)	Hcarbono (g)

Responsable	Programación dietética supervisada	Responsable higiénico-sanitario
	 Roser Montané - Directora de Cesnut 	