Luis Cernuda Adaptado — Mayo 2026

				1 FESTIVO
4 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras frescas de temporada Tortilla de berenjena con queso fresco Fruta **Tª E: Tª 1º: Tª 2º:**	**5** Tosta de hummus Espirales a la napolitana Merluza al horno con verduras Fruta **Tª E: Tª 1º: Tª 2º:**	**6** Chips de yuca Ensalada de tomate y queso fresco Paella Valenciana con pollo de campo Yogur **Tª E: Tª 1º: Tª 2º:**	**7** Ensalada fresca de temporada Croqueta casera de bacalao con salsa tartara Estofado de garbanzos con verduras y majado Fruta **Tª E: Tª 1º: Tª 2º:**	**8** Ensalada fresca de temporada Crema mediterranea de verduras y puerros, tos.int. Longanizas magras con samfaina Fruta **Tª E: Tª 1º: Tª 2º:**
11 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la italiana Merluza a la provenzal con guisantes Fruta **Tª E: Tª 1º: Tª 2º:**	**12** Bastoncitos de zanahoria con salsa de yogur Ensalada de patata, vegetales, huevo, aceitunas, etc. Ragout de pavo con trigo tierno Fruta **Tª E: Tª 1º: Tª 2º:**	**13** Ensalada fresca de temporada Gazpacho andaluz Arroz al horno Fruta **Tª E: Tª 1º: Tª 2º:**	**14** DIA DEL CELIACO (16-05-2026) Ensalada fresca de temporada ECO Crema de alubias Tortilla francesa con queso Yogur **Tª E: Tª 1º: Tª 2º:**	**15** Ensalada fresca de temporada ECO Sopa Minestrone Pollo deshuesado con patatas asadas Fruta ECO **Tª E: Tª 1º: Tª 2º:**
18 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras y manzana Abadejo a la vizcaína Fruta **Tª E: Tª 1º: Tª 2º:**	**19** Ensalada fresca de temporada Arroz tres delicias Goulash de magro con cous cous Fruta **Tª E: Tª 1º: Tª 2º:**	**20** RECETA GANADORA Hummus de garbanzos Fideuá de pavo y campiñones Tortilla de queso con ensalada verde Fruta **Tª E: Tª 1º: Tª 2º:**	**21** Chupito de crema de melón Garbanzos con verduras Pollo deshuesado con patatas tex mex Yogur **Tª E: Tª 1º: Tª 2º:**	**22** Ensalada fresca de temporada Macarrones con boloñesa vegetal Merluza en salsa Fruta **Tª E: Tª 1º: Tª 2º:**
25 Hummus de garbanzos Ensalada de coditos con vegetales y queso Fingers de pescado con brócoli Fruta **Tª E: Tª 1º: Tª 2º:**	**26** Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con verduras Tortilla de patatas con jamón cocido Fruta **Tª E: Tª 1º: Tª 2º:**	**27** MOVIE FEST Ensalada California Patatas al gratén Hamburguesa a la plancha con tomate Batido de leche y frutas **Tª E: Tª 1º: Tª 2º:**	**28** Ensalada fresca de temporada ECO Coca de verduras gratinada Lentejas a la jardinera P/ECO Fruta ECO **Tª E: Tª 1º: Tª 2º:**	**29** Ensalada fresca de temporada ECO Ensaladilla con atún y huevo Arroz de pollo y aguacate Fruta **Tª E: Tª 1º: Tª 2º:**

LA TOMA DE TEMPERATURA SE REALIZARÁ JUSTO ANTES DE EMPEZAR EL SERVICIO.

Mantenimiento en caliente:

Se garantizará que los alimentos que se mantienen en caliente hasta su consumo se encuentren a temperaturas iguales o superiores a 65ºC en todos sus puntos.

Mantenimiento en frío:

Se considerará la etapa de mantenimiento en frío si el alimento preparado se conserva en condiciones de refrigeración por un periodo superior a 4 horas.

Se garantizará que los alimentos que se mentienen en frío hasta su consumo se encuentren a temperaturas iguales o inferiores a 4ºC/8ºC en todos sus puntos, en función de la duracción prevista (>24 horas / <24 horas)

Regeneración:

La regeneración de los alimentos se realizará por procedimientos que permitan alcanzar en el centro del producto un mínimo de 74ºC durante 15 segundos y se debe realizar en menos de 1 hora de su salida del equipo de mantenimiento en frío.

Se validará el proceso de recalentamiento (Tª/Tiempo / parámetros sensoriales,...) para aplicarlo a otros productos de las mismas características.

Verificado por:

Fecha: