



<p><b>9</b> Ensalada fresca de temporada P/ECO Arroz a la cubana (tomate, huevo) Filete de merluza a la plancha con pimientos Fruta</p> <p><b>Tª E:</b>      <b>Tª 1º:</b>      <b>Tª 2º:</b></p>	<p><b>10</b> Ensalada fresca de temporada P/ECO Crema de verduras y alubias P/ECO Pollo al curry y cous cous Fruta ECO</p> <p><b>Tª E:</b>      <b>Tª 1º:</b>      <b>Tª 2º:</b></p>	<p><b>11</b> Chips de boniato eco Lentejas con verduras P/ECO Tortilla de patata, pan con tomate y jamón Yogur natural artesano</p> <p><b>Tª E:</b>      <b>Tª 1º:</b>      <b>Tª 2º:</b></p>	<p><b>12</b> Ensalada fresca de temporada P/ECO Macarrones integrales al pesto Bacalao a la vizcaína Fruta</p> <p><b>Tª E:</b>      <b>Tª 1º:</b>      <b>Tª 2º:</b></p>	<p><b>13</b> Tomate eco y queso de servilleta valenciano Ensalada campera Goulash de ternera con arroz pilaf Fruta</p> <p><b>Tª E:</b>      <b>Tª 1º:</b>      <b>Tª 2º:</b></p>
<p><b>16</b> Ensalada fresca de temporada P/ECO Sopa minestrone con caracolas Tortilla de patata y calabacín, queso tronchón Fruta</p> <p><b>Tª E:</b>      <b>Tª 1º:</b>      <b>Tª 2º:</b></p>	<p><b>17</b> Ensalada fresca de temporada P/ECO Arroz 3 delicias Crunch de atún con salteado oriental Lácteo</p> <p><b>Tª E:</b>      <b>Tª 1º:</b>      <b>Tª 2º:</b></p>	<p><b>18</b> Ensalada fresca de temporada P/ECO Crema de guisantes con mozzarella y aceite de menta Solomillo al horno con patata asada Fruta</p> <p><b>Tª E:</b>      <b>Tª 1º:</b>      <b>Tª 2º:</b></p>	<p><b>19</b> Crema fría de melón ECO Espaguetis integrales con tapenade Perca a la lionesa Fruta ECO</p> <p><b>Tª E:</b>      <b>Tª 1º:</b>      <b>Tª 2º:</b></p>	<p><b>20</b> Falafel Ensalada completa Paella valenciana con pollo de campo Fruta</p> <p><b>Tª E:</b>      <b>Tª 1º:</b>      <b>Tª 2º:</b></p>
<p><b>23</b> Ensalada fresca de temporada P/ECO Lentejas con verdura P/ECO Lomitos de merluza al horno provenzal con berenjena eco Fruta</p> <p><b>Tª E:</b>      <b>Tª 1º:</b>      <b>Tª 2º:</b></p>	<p><b>24</b> Gazpacho andalúz eco Sopa de cocido Pollo al horno con patatas asadas con pimentón Yogur valenciano</p> <p><b>Tª E:</b>      <b>Tª 1º:</b>      <b>Tª 2º:</b></p>	<p><b>25</b> Ensalada fresca de temporada P/ECO Crema de verdura Lasaña casera Fruta</p> <p><b>Tª E:</b>      <b>Tª 1º:</b>      <b>Tª 2º:</b></p>	<p><b>26</b> Ensalada de frutas Garbanzos con verdura P/ECO Huevos eco revueltos con patata y jamón Fruta ECO</p> <p><b>Tª E:</b>      <b>Tª 1º:</b>      <b>Tª 2º:</b></p>	<p><b>27</b> Ensalada fresca de temporada P/ECO Arroz de secreto, calabaza y setas Boqueron fresco enharinado con mayonesa Fruta</p> <p><b>Tª E:</b>      <b>Tª 1º:</b>      <b>Tª 2º:</b></p>
<p><b>30</b> Crudités de verduras con guacamole Ensalada de espirales con surimi, atún, huevo y vegetales Pechuga de pavo milanesa (rebozado casero) con pisto Fruta</p> <p><b>Tª E:</b>      <b>Tª 1º:</b>      <b>Tª 2º:</b></p>				

**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 65°C 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 mantienen en frío hasta su consumo se encuentren a temperaturas iguales o inferiores a 4°C/8°C en todos sus puntos, en función de la duración prevista (>24 horas / <24 horas)

**Regeneración:**

La regeneración de los alimentos se realizará por procedimientos que permitan alcanzar en el centro del producto al menos 65°C y siempre con mínima antelación (<30 minutos).

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

Verificado por:

Fecha: