

PRE-NURSERY - Y3
SEPTIEMBRE 2025

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Piña, Melón,
Sandía y Manzana

VALORES DIFERENCIADORES



ALÉRGENOS



Avda. 1º de Mayo (esq. Bailén) - 46100 Burjassot (Valencia)
T. 963 169 106 / F. 963 169 107 - www.colevisa.com
colevisa@colevisa.com - www.facebook.com/colevisa

Disponemos de menús adaptados a la edad de los niños, dietas, alergias, celiaquía, etc. La evaluación nutricional se basa en el grupo de edad. Nuestros menús se preparan de acuerdo con las directrices de la "Guía de menús de comedores escolares" de la Generalitat Valenciana.

La información sobre los alérgenos está disponible en la cocina y en la dirección del centro. Se dará pan integral un día a la semana.

entrante	KCAL
primero	PROT
segundo	CA
postre	FE
cena	HDC
	LIP

entrante	KCAL
primero	PROT
segundo	CA
postre	FE
cena	HDC
	LIP

entrante	KCAL
primero	PROT
segundo	CA
postre	FE
cena	HDC
	LIP

entrante	KCAL
primero	PROT
segundo	CA
postre	FE
cena	HDC
	LIP

entrante	KCAL
primero	PROT
segundo	CA
postre	FE
cena	HDC
	LIP

8	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			846,10
			PROT
	primero	Arroz tres delicias	26,89g
			CA
			114,70mg
			FE
	segundo	Albóndigas a la jardinera	4,73mg
			HDC
			92,60g
			LIP
	postre	Fruta	40,92g
	cena	Berenjena rellena de verduras Pescado al limón /Fruta	

9	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
			917,07
			PROT
	primero	Lentejas con verduras P/ECO	39,43g
			CA
			351,50mg
			FE
	segundo	Tortilla de patata con queso servilleta valenciano	9,70mg
			HDC
			104,71g
			LIP
	postre	Fruta	38,50g
	cena	Espárragos con jamón Carne blanca magra /Fruta	

10	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			687,40
			PROT
	primero	Sopa minestrone	34,50g
			CA
			252,43mg
			FE
	segundo	Pollo deshuesado con pimiento asado	3,96mg
			HDC
			98,29g
			LIP
	postre	Yogur natural	33,44g
	cena	Judías verdes salteadas Tostada de tomate, queso fresco y anchoas	

11	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
			998,62
			PROT
	primero	Macarrones integrales napolitana con atún	46,56g
			CA
			285,67mg
			FE
	segundo	Merluza a la marinera con patatas al horno	6,92mg
			HDC
			145,42g
			LIP
	postre	Fruta ECO	28,02g
	cena	Quinoa con especias Tortilla de calabacín con aguacate /Fruta	

12	entrante	Humus de berenjena con picos de pan	KCAL
			970,07
			PROT
	primero	Crema de garbanzos con calabaza y puerros	41,86g
			CA
			190,71mg
			FE
	segundo	Goulash de magro con arroz blanco	9,63mg
			HDC
			132,69g
			LIP
	postre	Fruta	30,65g
	cena	Guisantes con cebolla y jamón Carne de ave /Fruta	

15	entrante	Ensalada fresca de temporada con fruta	KCAL
			806,92
			PROT
	primero	Crema de lentejas rojas	34,21g
			CA
			181,76mg
			FE
	segundo	Longanizas con tomate	9,79mg
			HDC
			106,98g
			LIP
	postre	Fruta	27,77g
	cena	Coliflor con patata Pescado al limón /Fruta	

16	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			880,71
			PROT
	primero	Sopa de cocido con verduras y fideos	36,97g
			CA
			172,04mg
			FE
	segundo	Tortilla de patata con croquetas	8,65mg
			HDC
			109,28g
			LIP
	postre	Fruta	37,92g
	cena	Espinacas con pasas y piñones Croquetas caseras de legumbres /Fruta	

17	entrante	Gazpacho andaluz	KCAL
			889,94
			PROT
	primero	Crema de alubias blancas	37,83g
			CA
			420,33mg
			FE
	segundo	PIZZERO	5,61mg
			HDC
			116,64g
			LIP
	postre	Yogur	30,31g
	cena	Champiñones gratinados Salmón al papillote /Fruta	

18	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
			817,05
			PROT
	primero	Caracolas a los 4 quesos	35,52g
			CA
			377,59mg
			FE
	segundo	Filete de merluza a la meunière con guisantes	5,42mg
			HDC
			107,37g
			LIP
	postre	Fruta	41,59g
	cena	Crepe de verduras Huevos al plato /Fruta	

19	entrante	SEMANA DE LA PAELLA Tosta de hummus	KCAL
			891,15
			PROT
	primero	Hervido de patata, judías y zanahoria con huevo duro	38,88g
			CA
			190,31mg
			FE
	segundo	Paella valenciana con pollo de campo	7,29mg
			HDC
			136,78g
			LIP
	postre	Fruta ECO	20,18g
	cena	Mazorca de maíz con sal Revuelto de brócoli con queso /Fruta	

22	entrante	Salmorejo	KCAL
			757,22
			PROT
	primero	Espaguetis a la boloñesa	34,91g
			CA
			162,20mg
			FE
	segundo	Merluza a la provenzal con berenjena plancha	5,99mg
			HDC
			115,66g
			LIP
	postre	Fruta	33,75g
	cena	Patatas al gratén Revuelto de verduras /Fruta	

23	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			608,60
			PROT
	primero	Garbanzos con verduras	28,25g
			CA
			195,10mg
			FE
	segundo	Pollo deshuesado con maíz	8,01mg
			HDC
			90,49g
			LIP
	postre	Fruta	15,29g
	cena	Chips de boniato al horno Tortilla de atún y calabacín /Fruta	

24	entrante	Humus de garbanzos	KCAL
			941,51
			PROT
	primero	Arroz a la cubana (tomate y huevo)	36,44g
			CA
			303,45mg
			FE
	segundo	Varitas de merluza con ensalada valenciana	6,21mg
			HDC
			110,83g
			LIP
	postre	Batido casero de frutas	39,67g
	cena	Habas rehogadas con ajos tiernos Pavo a tacos con calabacín /Fruta	

25	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
			889,66
			PROT
	primero	Sopa de cocido con garbanzos	41,92g
			CA
			154,82mg
			FE
	segundo	Pavo al curry con patatas	7,60mg
			HDC
			105,41g
			LIP
	postre	Fruta ECO	34,11g
	cena	Wok de verduras Gambas salteadas con setas /Fruta	

26	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
			909,43
			PROT
	primero	Lentejas con verduras y manzana P/ECO	45,21g
			CA
			493,42mg
			FE
	segundo	Tortilla francesa con jamón y queso	10,54mg
			HDC
			77,68g
			LIP
	postre	Fruta	46,64g
	cena	Hervido de verduras Brochetas de pavo /Fruta	

29	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			895,19
			PROT
	primero	Fideuà de verduras y champiñones	39,17g
			CA
			132,26mg
			FE
	segundo	Crunch de salmón con tomate concassé	6,29mg
			HDC
			144,84g
			LIP
	postre	Fruta	43,36g
	cena	Calabacín a la plancha Carne de ave /Fruta	

30	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			938,64
			PROT
	primero	Crema de puerros y calabaza P/ECO	32,51g
			CA
			158,98mg
			FE
	segundo	Hamburguesa a la plancha con patatas	6,01mg
			HDC
			84,60g
			LIP
	postre	Fruta	53,55g
	cena	Cebolleta y pimiento rojo plancha Carne magra de cerdo /Fruta	

	entrante		KCAL
			PROT
	primero		CA
			FE
	segundo		HDC
			LIP
	postre		
	cena		

	entrante		KCAL
			PROT
	primero		CA
			FE
	segundo		HDC
			LIP
	postre		
	cena		

	entrante		KCAL
			PROT
	primero		CA
			FE
	segundo		HDC
			LIP
	postre		
	cena		

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Piña, Melón,
Sandía y Manzana

VALORES DIFERENCIADORES



ALÉRGENOS



Avda. 1º de Mayo (esq. Bailén) - 46100 Burjassot (Valencia)
T. 963 169 106 / F. 963 169 107 - www.colevisa.com
colevisa@colevisa.com - www.facebook.com/colevisa

Disponemos de menús adaptados a la edad de los niños, dietas, alergias, celiaquía, etc. La evaluación nutricional se basa en el grupo de edad. Nuestros menús se preparan de acuerdo con las directrices de la “Guía de menús de comedores escolares” de la Generalitat Valenciana.

La información sobre los alérgenos está disponible en la cocina y en la dirección del centro. Se dará pan integral un día a la semana.

entrante	KCAL
	PROT
primero	CA
	FE
segundo	HDC
postre	LIP
cena	

entrante	KCAL
	PROT
primero	CA
	FE
segundo	HDC
postre	LIP
cena	

entrante	KCAL
	PROT
primero	CA
	FE
segundo	HDC
postre	LIP
cena	

entrante	KCAL
	PROT
primero	CA
	FE
segundo	HDC
postre	LIP
cena	

entrante	KCAL
	PROT
primero	CA
	FE
segundo	HDC
postre	LIP
cena	

8	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			918,20
			PROT
	primero	Arroz tres delicias con salsa de soja	28,26g
			CA
			116,45mg
			FE
	segundo	Albóndigas a la jardinera	4,81mg
			HDC
			97,42g
			LIP
	postre	Fruta	45,94g
	cena	Berenjena rellena de verduras Pescado al limón /Fruta	

9	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
			917,07
			PROT
	primero	Lentejas con verduras P/ECO	39,43g
			CA
			351,50mg
			FE
	segundo	Tortilla de patata con queso servilleta valenciano	9,70mg
			HDC
			104,71g
			LIP
	postre	Fruta	38,50g
	cena	Espárragos con jamón Carne blanca magra /Fruta	

10	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			776,51
			PROT
	primero	Sopa minestrone	48,67g
			CA
			290,75mg
			FE
	segundo	Pollo al romero con pimiento asado	5,52mg
			HDC
			98,77g
			LIP
	postre	Yogur natural	36,62g
	cena	Judías verdes salteadas Tostada de tomate, queso fresco y anchoas	

11	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
			998,62
			PROT
	primero	Macarrones integrales napolitana con atún	46,56g
			CA
			285,67mg
			FE
	segundo	Merluza a la marinera con patatas al horno	6,92mg
			HDC
			145,42g
			LIP
	postre	Fruta ECO	28,02g
	cena	Quinoa con especias Tortilla de calabacín con aguacate /Fruta	

12	entrante	Hummus de berenjena con picos de pan	KCAL
			949,82
			PROT
	primero	Ensalada de garbanzos, vegetales y queso feta	43,00g
			CA
			195,75mg
			FE
	segundo	Goulash de magro con arroz blanco	9,81mg
			HDC
			130,72g
			LIP
	postre	Fruta	28,81g
	cena	Guisantes con cebolla y jamón Carne de ave /Fruta	

15	entrante	Ensalada fresca de temporada con fruta	KCAL
			858,52
			PROT
	primero	Crema de lentejas rojas con tostones	35,77g
			CA
			185,56mg
			FE
	segundo	Longanizas con tomate	10,13mg
			HDC
			118,58g
			LIP
	postre	Fruta	27,97g
	cena	Coliflor con patata Pescado al limón /Fruta	

16	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			880,71
			PROT
	primero	Sopa de cocido con verduras y fideos	36,97g
			CA
			172,04mg
			FE
	segundo	Tortilla de patata con croquetas	8,65mg
			HDC
			109,28g
			LIP
	postre	Fruta	37,92g
	cena	Espinacas con pasas y piñones Croquetas caseras de legumbres /Fruta	

17	entrante	Gazpacho andaluz	KCAL
			847,23
			PROT
	primero	Alubias blancas con verduras P/ECO	39,59g
			CA
			439,65mg
			FE
	segundo	PIZZERO	6,42mg
			HDC
			116,84g
			LIP
	postre	Yogur	24,60g
	cena	Champiñones gratinados Salmón al papillote /Fruta	

18	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
			823,47
			PROT
	primero	Caracolas a los 4 quesos	31,23g
			CA
			384,17mg
			FE
	segundo	Gallo San Pedro a la meuniere con guisantes	5,09mg
			HDC
			107,02g
			LIP
	postre	Fruta	44,37g
	cena	Crepe de verduras Huevos al plato /Fruta	

19	entrante	SEMANA DE LA PAELLA Tosta de hummus	KCAL
			914,55
			PROT
	primero	Ensalada campera de patata, vegetales y atún	41,20g
			CA
			167,14mg
			FE
	segundo	Paella valenciana con pollo de campo	7,15mg
			HDC
			133,75g
			LIP
	postre	Fruta ECO	23,03g
	cena	Mazorca de maíz con sal Revuelto de brócoli con queso /Fruta	

22	entrante	Salmorejo	KCAL
			757,22
			PROT
	primero	Espaguetis a la boloñesa	34,91g
			CA
			162,20mg
			FE
	segundo	Merluza a la provenzal con berenjena plancha	5,99mg
			HDC
			115,66g
			LIP
	postre	Fruta	33,75g
	cena	Patatas al gratén Revuelto de verduras /Fruta	

23	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			732,89
			PROT
	primero	Garbanzos con verduras	37,76g
			CA
			208,05mg
			FE
	segundo	Alitas de pollo a la barbacoa con maíz	8,68mg
			HDC
			92,87g
			LIP
	postre	Fruta	23,91g
	cena	Chips de boniato al horno Tortilla de atún y calabacín /Fruta	

24	entrante	Hummus de garbanzos	KCAL
			732,25
			PROT
	primero	Arroz a la cubana (tomate y huevo)	39,07g
			CA
			339,61mg
			FE
	segundo	Pescadilla enharinada con ensalada valenciana	6,91mg
			HDC
			114,11g
			LIP
	postre	Batido casero de frutas	34,46g
	cena	Habas rehogadas con ajos tiernos Pavo a tacos con calabacín /Fruta	

25	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
			889,66
			PROT
	primero	Sopa de cocido con garbanzos	41,92g
			CA
			154,82mg
			FE
	segundo	Pavo al curry con patatas	7,60mg
			HDC
			105,41g
			LIP
	postre	Fruta ECO	34,11g
	cena	Wok de verduras Gambas salteadas con setas /Fruta	

26	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
			909,43
			PROT
	primero	Lentejas con verduras y manzana P/ECO	45,21g
			CA
			493,42mg
			FE
	segundo	Tortilla francesa con jamón y queso	10,54mg
			HDC
			77,68g
			LIP
	postre	Fruta	46,64g
	cena	Hervido de verduras Brochetas de pavo /Fruta	

29	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			895,19
			PROT
	primero	Fideuà de verduras y champiñones	39,17g
			CA
			132,26mg
			FE
	segundo	Crunch de salmón con tomate concassé	6,29mg
			HDC
			144,84g
			LIP
	postre	Fruta	43,36g
	cena	Calabacín a la plancha Carne de ave /Fruta	

30	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			953,18
			PROT
	primero	Crema de puerros y calabaza P/ECO	20,96g
			CA
			267,93mg
			FE
	segundo	Hamburguesa completa con patatas	5,81mg
			HDC
			121,42g
			LIP
	postre	Fruta	43,48g
	cena	Cebolleta y pimiento rojo plancha Carne magra de cerdo /Fruta	

	entrante		KCAL
			PROT
	primero		CA
			FE
	segundo		HDC
			LIP
	cena		

	entrante		KCAL
			PROT
	primero		CA
			FE
	segundo		HDC
			LIP
	cena		

	entrante		KCAL
			PROT
	primero		CA
			FE
	segundo		HDC
			LIP
	cena		

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Piña, Melón,
Sandía y Manzana

VALORES DIFERENCIADORES



ALÉRGENOS



Avda. 1º de Mayo (esq. Bailén) - 46100 Burjassot (Valencia)
T. 963 169 106 / F. 963 169 107 - www.colevisa.com
colevisa@colevisa.com - www.facebook.com/colevisa

Disponemos de menús adaptados a la edad de los niños, dietas, alergias, celiaquía, etc. La evaluación nutricional se basa en el grupo de edad. Nuestros menús se preparan de acuerdo con las directrices de la "Guía de menús de comedores escolares" de la Generalitat Valenciana.

La información sobre los alérgenos está disponible en la cocina y en la dirección del centro. Se dará pan integral un día a la semana.

entrante	KCAL
primero	PROT
segundo	CA
postre	FE
cena	HDC
	LIP

entrante	KCAL
primero	PROT
segundo	CA
postre	FE
cena	HDC
	LIP

entrante	KCAL
primero	PROT
segundo	CA
postre	FE
cena	HDC
	LIP

entrante	KCAL
primero	PROT
segundo	CA
postre	FE
cena	HDC
	LIP

entrante	KCAL
primero	PROT
segundo	CA
postre	FE
cena	HDC
	LIP

8	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			763,79
			PROT
	primero	Arroz tres delicias con salsa de soja	27,51g
			CA
			121,75mg
			FE
	segundo	Suprema de merluza	3,98mg
			HDC
			88,95g
			LIP
	postre	Fruta	33,34g
	cena	Berenjena rellena de verduras Pescado al limón /Fruta	

9	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
			935,96
			PROT
	primero	Lentejas con verduras P/ECO	52,27g
			CA
			150,50mg
			FE
	segundo	Chuletas de pavo finas hierbas con verduras	10,01mg
			HDC
			91,86g
			LIP
	postre	Fruta	39,90g
	cena	Espárragos con jamón Carne blanca magra /Fruta	

10	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			841,05
			PROT
	primero	Sopa minestrone	41,61g
			CA
			258,58mg
			FE
	segundo	Salmón al eneldo con pimiento asado	4,69mg
			HDC
			102,95g
			LIP
	postre	Yogur natural	45,31g
	cena	Judías verdes salteadas Tostada de tomate, queso fresco y anchoas	

11	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
			935,61
			PROT
	primero	Macarrones integrales napolitana con atún	34,48g
			CA
			204,82mg
			FE
	segundo	Longanizas con patatas al horno	5,97mg
			HDC
			132,34g
			LIP
	postre	Fruta ECO	39,15g
	cena	Quinoa con especias Tortilla de calabacín con aguacate /Fruta	

12	entrante	Hummus de berenjena con picos de pan	KCAL
			933,38
			PROT
	primero	Ensalada de garbanzos, vegetales y queso feta	36,40g
			CA
			201,99mg
			FE
	segundo	Revuelto de ajos tiernos con arroz blanco	9,69mg
			HDC
			136,88g
			LIP
	postre	Fruta	27,32g
	cena	Guisantes con cebolla y jamón Carne de ave /Fruta	

15	entrante	Ensalada fresca de temporada con fruta	KCAL
			798,07
			PROT
	primero	Crema de lentejas rojas con tostones	44,57g
			CA
			247,69mg
			FE
	segundo	Merluza a la koskera	10,60mg
			HDC
			121,14g
			LIP
	postre	Fruta	16,02g
	cena	Coliflor con patata Pescado al limón /Fruta	

16	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			802,43
			PROT
	primero	Sopa de cocido con verduras y fideos	42,48g
			CA
			143,40mg
			FE
	segundo	Lomo adobado	8,91mg
			HDC
			84,89g
			LIP
	postre	Fruta	51,35g
	cena	Espinacas con pasas y piñones Croquetas caseras de legumbres /Fruta	

17	entrante	Gazpacho andaluz	KCAL
			670,01
			PROT
	primero	Alubias blancas con verduras P/ECO	36,43g
			CA
			313,39mg
			FE
	segundo	Ragout de pavo	7,12mg
			HDC
			76,03g
			LIP
	postre	Yogur	24,02g
	cena	Champiñones gratinados Salmón al papillote /Fruta	

18	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
			970,60
			PROT
	primero	Caracolas a los 4 quesos	46,53g
			CA
			340,69mg
			FE
	segundo	Hamburguesa a la plancha con guisantes	6,30mg
			HDC
			106,91g
			LIP
	postre	Fruta	53,93g
	cena	Crepe de verduras Huevos al plato /Fruta	

19	entrante	SEMANA DE LA PAELLA Tosta de hummus	KCAL
			685,40
			PROT
	primero	Ensalada campera de patata, vegetales y atún	29,38g
			CA
			196,17mg
			FE
	segundo	Bacalao a la vizcaina (tomate, pimientos y cebolla)	6,56mg
			HDC
			81,31g
			LIP
	postre	Fruta ECO	26,25g
	cena	Mazorca de maíz con sal Revuelto de brócoli con queso /Fruta	

22	entrante	Salmorejo	KCAL
			1093,36
			PROT
	primero	Espaguetis a la boloñesa	32,19g
			CA
			138,54mg
			FE
	segundo	Lágrimas de pollo con berenjena plancha	5,69mg
			HDC
			119,23g
			LIP
	postre	Fruta	70,73g
	cena	Patatas al gratén Revuelto de verduras /Fruta	

23	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			853,21
			PROT
	primero	Garbanzos con verduras	38,42g
			CA
			396,51mg
			FE
	segundo	Filete de merluza a la provenzal con maíz	11,06mg
			HDC
			125,55g
			LIP
	postre	Fruta	21,94g
	cena	Chips de boniato al horno Tortilla de atún y calabacín /Fruta	

24	entrante	Hummus de garbanzos	KCAL
			1011,07
			PROT
	primero	Arroz a la cubana (tomate y huevo)	39,03g
			CA
			342,76mg
			FE
	segundo	Revuelto de patatas y jamón serrano con ensalada valenciana	8,75mg
			HDC
			115,87g
			LIP
	postre	Batido casero de frutas	44,04g
	cena	Habas rehogadas con ajos tiernos Pavo a tacos con calabacín /Fruta	

25	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
			1070,71
			PROT
	primero	Sopa de cocido con garbanzos	26,03g
			CA
			135,15mg
			FE
	segundo	Albóndigas de bacalao con patatas	5,99mg
			HDC
			129,20g
			LIP
	postre	Fruta ECO	51,46g
	cena	Wok de verduras Gambas salteadas con setas /Fruta	

26	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
			744,08
			PROT
	primero	Lentejas con verduras y manzana P/ECO	47,91g
			CA
			169,91mg
			FE
	segundo	Magro con tomate	10,13mg
			HDC
			79,24g
			LIP
	postre	Fruta	26,70g
	cena	Hervido de verduras Brochetas de pavo /Fruta	

29	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			891,66
			PROT
	primero	Fideuà de verduras y champiñones	50,93g
			CA
			134,42mg
			FE
	segundo	Rotti de pavo con tomate concassé	7,51mg
			HDC
			144,50g
			LIP
	postre	Fruta	37,06g
	cena	Calabacín a la plancha Carne de ave /Fruta	

30	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			829,58
			PROT
	primero	Crema de puerros y calabaza P/ECO	30,33g
			CA
			163,93mg
			FE
	segundo	Pollo al ajillo con patatas	5,66mg
			HDC
			85,13g
			LIP
	postre	Fruta	42,17g
	cena	Cebolleta y pimiento rojo plancha Carne magra de cerdo /Fruta	

	entrante		KCAL
	primero		PROT
	segundo		CA
	postre		FE
	cena		HDC
			LIP

	entrante		KCAL
	primero		PROT
	segundo		CA
	postre		FE
	cena		HDC
			LIP

	entrante		KCAL
	primero		PROT
	segundo		CA
	postre		FE
	cena		HDC
			LIP