Catering *Junio 2017*

			1 Ensalada Sopa de cocido con fideos Pollo en su jugo con manzana, col y patata Fruta **Tª E: Tª 1º: Tª 2º:**	**2** Ensalada Arroz a la cubana con tomate y huevo Bacalao al horno con judías verdes salteadas Helado **Tª E: Tª 1º: Tª 2º:**
5 Ensalada Lentejas con verduras Tortilla de patata y fiambre de pavo Fruta **Tª E: Tª 1º: Tª 2º:**	**6** Ensalada Macarrones a la boloñesa Filete lenguado enharinado con guisantes Lácteo **Tª E: Tª 1º: Tª 2º:**	**7** Ensalada Crema verde y naranja (guisantes/zanahoria) con tostones Goulash de ternera con cous cous Fruta **Tª E: Tª 1º: Tª 2º:**	**8** Ensalada Arroz tres delícias Porción de merluza con zanahoria (+mayonesa) Fruta **Tª E: Tª 1º: Tª 2º:**	**9** Gazpacho andaluz Ensalada alemana / Sopa (inf) Pechuga de pollo a la plancha con pimientos Fruta **Tª E: Tª 1º: Tª 2º:**
12 Frutos secos Arroz al horno Lomos de merluza a la provenzal con ensalada Fruta **Tª E: Tª 1º: Tª 2º:**	**13** Ensalada Crema de verduras ecológicas y alubias con tostones integrales Librito de lomo-queso con patatas adobadas Lácteo **Tª E: Tª 1º: Tª 2º:**	**14** Gazpacho andaluz Fideuà de pescado y marisco de fideo fino Longanizas con tomate Fruta **Tª E: Tª 1º: Tª 2º:**	**15** Ensalada Espaguetis a la aragonesa Rape enharinado con champiñón Fruta **Tª E: Tª 1º: Tª 2º:**	**16** Ensalada con huevo duro Sopa minestrone Pollo asado al limón con patatas a lo pobre Helado **Tª E: Tª 1º: Tª 2º:**
19 Gazpacho andaluz Ensalada de pasta / Lacitos boloñesa (inf) Emperador a la plancha con mazorca de maíz Fruta **Tª E: Tª 1º: Tª 2º:**	**20** Ensaladilla rusa con atún Entremeses sorpresa Paella valenciana Postre especial **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 al menos 65ºC 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: