

FICHA DE COMPOSICIÓN NUTRITIVA DE RECETAS (por ración)

Nombre del alimento: **LOMO DE MERLUZA CON ALIOLI DE AZAFRAN**
Nº: **120021**

Nº de raciones: 1

Composición: LOMO DE MERLUZA 1. PATATA 100 g. AJO 3 g. ACEITE OLIVA VIRGEN 5 g. SAL COMUN 0,5 g.

PARA EL ALIOLI: 1 CUCHARADA MOSTAZA, HEBRA DE AZAFRAN 15 , 2 YEMA DE HUEVO Y 150 g ACEITE OLIVA VIRGEN. (CON ESTO SALE ALIOLI PARA 4 RACIONES)

Nombre del alimento: **HAMBURGUESA DE PAVO CASERA**
Nº: **95**

Nº de raciones: 1

Composición: HAMBURGUESA DE PAVO (1) 120 g. CEBOLLA 10 g. TOMATE 20 g. ESCAROLA 20 g. QUESO EN LONCHA 20 G. ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA 5 g. SAL COMUN 0,5 g. PAN INTEGRAL (2)

Nombre del alimento: **ENSALADA TOSCANA**
Nº: **567**

Nº de raciones: 1

Composición: ESCAROLA 30 g. CANONIGOS 30 g. MANZANA GOLDEN 200 g. PECHUGA DE PAVO 60 g (3 Lonchas). PICATOSTES DE PAN INTEGRAL 50g. QUESO GORGONZOLA 80 g. MAHONESA LIGHT 10 g.

Nombre del alimento: **SOPA DE POLLO CON VERDURAS**
Nº: **8513433**

Nº de raciones: 1

Composición: POLLO 100 g. PASTA PARA SOPA (ESTRELLITAS,,) 30 g. CEBOLLETA. PUERRO. ZANAHORIA PARA EL CALDO (400 ml). AJO. ACEITE DE OLIVA VIRGEN. SAL.

Nombre del alimento: **ARROZ CON POLLO Y CALABACIN**
Nº: **4344322**

Nº de raciones: 1

Composición: ARROZ INTEGRAL 80 g. POLLO 100 g. CALABACIN 80 g. TOMATES CHERRY 4. AJO DIENTE. PUERRO 20 g. ZANAHORIA 30 g. ACEITE DE OLIVA VIRGEN. SAL COMUN 0,5 g.

Nombre del alimento: **CREMA DE CALABAZA**

Nº: **98**

Nº de raciones: 1

Composición: CALABAZA 80 g. HINOJO. PUERRO 20 g. MANZANA 100 g. ACEITE DE OLIVA VIRGEN 10 g. SAL COMUN 0.5 g.

Nombre del alimento: **CREMA DE CALABACIN**

Nº: **97**

Nº de raciones: 1

Composición: CALABACIN 120 g. PATATA 50 g. AJO 3 g. CEBOLLA 20 g. 1 QUESITO. ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA 5 g. SAL COMUN 0,5 g.