

Junio 2025

Nuestros menús incluyen
PAN y la bebida es AGUA.

Productos de temporada
y proximidad.



Plan de
reducción del
desperdicio.



mawersa
~ 1983 ~

914 600 411
mawersa@mawersa.com
www.mawersa.com

Menú elaborado por el
Departamento de Nutrición
de MAWERSA, S.L.

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

23

24

25

26

27

LACITOS NAPOLITANA
(1,3,6,7,10)

LENTEJAS CASERAS (12)

JUDIAS VERDES SALTEADA
CON PATATAS (12)

SOPA DE PICADILLO CON
MORCILLO (1,3,6,10)

CREMA DE CALABACIN (12)

SAN JACOBO NATURAL
CON ENSALADA DE
LECHUGA Y ZANAHORIA
RALLADA (1,3,7,12)

CACHELOS DE MERLUZA CON
ENSALADA DE LECHUGA Y
TOMATE (1,2,4,12,14)

LARDONES DE POLLO CON
GUARNICION DE ARROZ (1,3)

TORTILLA ESPAÑOLA
CON ENSALADA DE
LECHUGA Y TOMATE (3,12)

FILETE RUSSO EN SALSA CON
PATATAS A CUADRITOS
(1,6,12)

YOGUR (7) –FRUTA DE
TEMPORADA

FRUTA DE TEMPORADA Y
LECHE (7)

FRUTA DE TEMPORADA Y
LECHE (7)

FRUTA DE TEMPORADA Y
LECHE (7)

FRUTA DE TEMPORADA Y
LECHE (7)

Kcal.	Prot.(g)	Lip.(g)	H.C.(g)
699	24	24	93

Kcal.	Prot.(g)	Lip.(g)	H.C.(g)
725	45	13	111

Kcal.	Prot.(g)	Lip.(g)	H.C.(g)
699	33	22	94

Kcal.	Prot.(g)	Lip.(g)	H.C.(g)
698	26	31	79

Kcal.	Prot.(g)	Lip.(g)	H.C.(g)
696	27	31	80

30

ARROZ CON TOMATE

FILETE DE PESCADILLA A LA
ROMANA CON ENSALADA
DE LECHUGA Y ZANAHORIA
RALLADA (1,2,4,12,14)

YOGUR (7) –FRUTA DE
TEMPORADA

Kcal.	Prot.(g)	Lip.(g)	H.C.(g)
627	30	19	80



Alérgenos según lo establecido en el RD 1169/2011

