

**Lunes**

**Martes**

**Miércoles**

**Jueves**

**Viernes**



	- Día 2 -		- Día 3 -		- Día 4 -		- Día 5 -		- Día 6 -
Crema de puerro y zanahoria	- Día 9 -	Paella mixta	- Día 10 -	.Lentejas estofadas con verduras	- Día 11 -	Sopa de fideos	- Día 12 -	Espaguetis con tomate y queso	- Día 13 -
Chuleta de cerdo en salsa c/ Patatas fritas		*Salchichas de pavo en salsa con patatas		Lomitos de rosada c/ Lechuga y tomate		Filete de pollo en su jugo con zanahoria baby		Tortilla francesa c/ Lechuga y maíz	
Pan y Fruta Kcal:200 Prot:5,7 Lip:3,9 HC:38,9		Pan y Fruta Kcal:549 Prot:23,4 Lip:24,5 HC:61,8		Pan integral y Postre Lácteo Kcal:695 Prot:48,9 Lip:14,2 HC:93,2		Pan y Fruta Kcal:320 Prot:19,8 Lip:12,8 HC:34,7		Pan y Fruta Kcal:837 Prot:31,5 Lip:15,2 HC:146,3	
Sopa de letras	- Día 16 -	Brocoli rehogado	- Día 17 -	.Arroz con tomate	- Día 18 -	.Patatas guisadas a la Riojana	- Día 19 -	*Alubias blancas estofadas con verduras	- Día 20 -
Lacón a la gallega		.Muslitos de pollo con patatas		.Filete de merluza en salsa con daditos de calabacín		.Hamburguesa Burger Meat al horno c/ Lechuga y maíz		Tortilla española c/ Ensalada campestre	
Pan y Fruta Kcal:163 Prot:5,2 Lip:3 HC:32,1		Pan y Postre Lácteo Kcal:399 Prot:25,5 Lip:12,4 HC:50,6		Pan y Fruta Kcal:381 Prot:14 Lip:10,4 HC:53,5		Pan y Fruta Kcal:514 Prot:24,3 Lip:28,1 HC:44,4		Pan y Fruta Kcal:309 Prot:14,1 Lip:3 HC:59,4	
Judías verdes rehogadas	- Día 23 -	.Lentejas estofadas con verduras	- Día 24 -	Crema de calabaza	- Día 25 -	Macarrones con tomate y queso rallado	- Día 26 -	Sopa de cocido	- Día 27 -
Albondigas burger meat mixta a la jardinera		Huevos fritos con patatas		Pollo asado al curry		Filete de bacalao rebozado c/ Lechuga y zanahoria		Cocido madrileño completo	
Pan y Fruta Kcal:440 Prot:16,5 Lip:23,7 HC:43,6		Pan y Fruta Kcal:616 Prot:26,2 Lip:20,9 HC:84,1		Pan y Fruta Kcal:370 Prot:20,4 Lip:15,6 HC:40,5		Pan y Postre Lácteo Kcal:734 Prot:30,8 Lip:21 HC:106,7		Pan integral y Fruta Kcal:562 Prot:24,9 Lip:18,6 HC:77,2	
*Arroz tres delicias	- Día 30 -								
San Jacobo c/ Ensalada campestre									
Pan y Fruta Kcal:244 Prot:7,6 Lip:3,4 HC:48,9									

Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Dietética y Nutrición de Enasui, S.L. (R.S. 2610104-M). Utilizamos en algunos platos Aceite de Oliva, Productos Integrales, Alimentos Neurosaludables, procedentes de Agricultura Ecológica y de Km "0". Los valores nutricionales se expresan en % sobre la energía total y en raciones de 100 gr. Atendiendo al Reglamento (UE) n° 1169/2011, los alérgenos correspondientes a cada plato están disponibles en la dirección [www.enasui.com](http://www.enasui.com), o en el teléfono 918729230 Ext. 3. En nuestra página WEB, dispone además de las recomendaciones para las cenas..

Menús Equilibrados	Ecológicamente Responsables	Alimentación Neurosaludable	Certificaciones de calidad	Concienciados Socialmente	Alimentos de proximidad

**Día Internacional de la Paz**  
21 de septiembre

*Si en septiembre comienza a llover, otoño seguro es.*  
Refranes de otoño

Revista Pequeñasui  
¡Descárguela!

Se ofrecerá Diariamente una opción de Verdura

**Lunes**

**Martes**

**Miércoles**

**Jueves**

**Viernes**



	- Día 2 -		- Día 3 -		- Día 4 -		- Día 5 -		- Día 6 -
Crema de puerro y zanahoria	- Día 9 -	Paella mixta	- Día 10 -	.Lentejas estofadas con verduras	- Día 11 -	Sopa de fideos	- Día 12 -	Espaguetis con tomate y queso	- Día 13 -
Chuleta de cerdo en salsa c/ Patatas fritas		*Salchichas de pavo en salsa con patatas		Lomitos de rosada c/ Lechuga y tomate		Filete de pollo en su jugo con zanahoria baby		Tortilla francesa c/ Lechuga y maíz	
Pan y Fruta Kcal:200 Prot:5,7 Lip:3,9 HC:38,9		Pan y Fruta Kcal:549 Prot:23,4 Lip:24,5 HC:61,8		Pan integral y Postre Lácteo Kcal:695 Prot:48,9 Lip:14,2 HC:93,2		Pan y Fruta Kcal:320 Prot:19,8 Lip:12,8 HC:34,7		Pan y Fruta Kcal:837 Prot:31,5 Lip:15,2 HC:146,3	
Sopa de letras	- Día 16 -	Brocoli rehogado	- Día 17 -	.Arroz con tomate	- Día 18 -	.Patatas guisadas a la Riojana	- Día 19 -	*Alubias blancas estofadas con verduras	- Día 20 -
Lacón a la gallega		.Muslitos de pollo con patatas		.Filete de merluza en salsa con daditos de calabacín		.Hamburguesa Burger Meat al horno c/ Lechuga y maíz		Tortilla española c/ Ensalada campestre	
Pan y Fruta Kcal:163 Prot:5,2 Lip:3 HC:32,1		Pan y Postre Lácteo Kcal:399 Prot:25,5 Lip:12,4 HC:50,6		Pan y Fruta Kcal:381 Prot:14 Lip:10,4 HC:53,5		Pan y Fruta Kcal:514 Prot:24,3 Lip:28,1 HC:44,4		Pan y Fruta Kcal:309 Prot:14,1 Lip:3 HC:59,4	
Judías verdes rehogadas	- Día 23 -	.Lentejas estofadas con verduras	- Día 24 -	Crema de calabaza	- Día 25 -	Macarrones con tomate y queso rallado	- Día 26 -	Sopa de cocido	- Día 27 -
Albondigas burger meat mixta a la jardinera		Huevos fritos con patatas		Pollo asado al curry		Filete de bacalao rebozado c/ Lechuga y zanahoria		Cocido madrileño completo	
Pan y Fruta Kcal:440 Prot:16,5 Lip:23,7 HC:43,6		Pan y Fruta Kcal:616 Prot:26,2 Lip:20,9 HC:84,1		Pan y Fruta Kcal:370 Prot:20,4 Lip:15,6 HC:40,5		Pan y Postre Lácteo Kcal:734 Prot:30,8 Lip:21 HC:106,7		Pan integral y Fruta Kcal:562 Prot:24,9 Lip:18,6 HC:77,2	
*Arroz tres delicias	- Día 30 -								
San Jacobo c/ Ensalada campestre									
Pan y Fruta Kcal:244 Prot:7,6 Lip:3,4 HC:48,9									

Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Dietética y Nutrición de Enasui, S.L. (R.S. 2610104-M). Utilizamos en algunos platos Aceite de Oliva, Productos Integrales, Alimentos Neurosaludables, procedentes de Agricultura Ecológica y de Km "0". Los valores nutricionales se expresan en % sobre la energía total y en raciones de 100 gr. Atendiendo al Reglamento (UE) n° 1169/2011, los alérgenos correspondientes a cada plato están disponibles en la dirección [www.enasui.com](http://www.enasui.com), o en el teléfono 918729230 Ext. 3. En nuestra página WEB, dispone además de las recomendaciones para las cenas..

Menús Equilibrados	Ecológicamente Responsables	Alimentación Neurosaludable	Certificaciones de calidad	Concienciados Socialmente	Alimentos de proximidad

**Día Internacional de la Paz**  
21 de septiembre

*Si en septiembre comienza a llover, otoño seguro es.*  
Refranes de otoño

Revista Pequeñasui  
¡Descárguela!

Se ofrecerá Diariamente una opción de Verdura

**Lunes**

**Martes**

**Miércoles**

**Jueves**

**Viernes**



	- Día 2 -		- Día 3 -		- Día 5 -		- Día 13 -	
Crema de puerro y zanahoria	- Día 9 -	Paella mixta	- Día 10 -	Coliflor al ajillo	- Día 11 -	Sopa (pasta sin gluten/huevo)	- Día 12 -	Pasta (sin gluten/huevo)
Chuleta de cerdo en salsa c/ Patatas fritas		*Salchichas de pavo en salsa con patatas		Filete de merluza al horno c/ Lechuga y tomate		Filete de pollo en su jugo con zanahoria baby		Tortilla francesa c/ Lechuga y maíz
Barra de pan sin gluten y Fruta Kcal:64 Prot:1,8 Lip:1,9 HC:9,9		Barra de pan sin gluten y Fruta Kcal:413 Prot:19,5 Lip:22,5 HC:32,8		Barra de pan sin gluten y Postre Lácteo Kcal:137 Prot:10,5 Lip:8,8 HC:4,2		Barra de pan sin gluten y Fruta Kcal:178 Prot:15,9 Lip:10,8 HC:5,7		Barra de pan sin gluten y Fruta Kcal:139 Prot:6,2 Lip:6,6 HC:13
Sopa (pasta sin gluten/huevo)	- Día 16 -	Brocoli rehogado	- Día 17 -	.Arroz con tomate	- Día 18 -	.Patatas guisadas a la Riojana	- Día 19 -	*Alubias blancas estofadas con verduras
Lacón a la gallega		.Muslitos de pollo con patatas		.Filete de merluza en salsa con daditos de calabacín		Hamburguesa de vacuno 100% al horno c/ Lechuga y maíz		Tortilla española c/ Ensalada campestre
Barra de pan sin gluten y Fruta Kcal:21 Prot:1,3 Lip:1 HC:3,1		Barra de pan sin gluten y Postre Lácteo Kcal:176 Prot:17,7 Lip:9,4 HC:5,9		Barra de pan sin gluten y Fruta Kcal:245 Prot:10,1 Lip:8,4 HC:24,5		Barra de pan sin gluten y Fruta Kcal:338 Prot:19,7 Lip:25,2 HC:10,5		Barra de pan sin gluten y Fruta Kcal:173 Prot:10,2 Lip:1 HC:30,4
Judías verdes rehogadas	- Día 23 -	*Arroz con champiñones	- Día 24 -	Crema de calabaza	- Día 25 -	Pasta (sin gluten/huevo)	- Día 26 -	Sopa (pasta sin gluten/huevo)
*Ragout de ternera a la jardinera de verduras		Huevos fritos con patatas		Pollo asado al curry		*Bacalao al horno c/ Lechuga y zanahoria		Cocido madrileño completo
Barra de pan sin gluten y Fruta Kcal:249 Prot:13,8 Lip:33,7 HC:7		Barra de pan sin gluten y Fruta Kcal:446 Prot:13 Lip:22,1 HC:48,3		Barra de pan sin gluten y Fruta Kcal:234 Prot:16,5 Lip:13,6 HC:11,5		Barra de pan sin gluten y Postre Lácteo Kcal:94 Prot:12,4 Lip:5 HC:0		Barra de pan sin gluten y Fruta Kcal:315 Prot:16,9 Lip:17,2 HC:28,2
*Arroz tres delicias	- Día 30 -							
Cinta de lomo fresca en su jugo c/ Ensalada campestre								
Barra de pan sin gluten y Fruta Kcal:108 Prot:3,7 Lip:1,4 HC:19,9								

Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Dietética y Nutrición de Enasui, S.L. (R.S. 2610104-M). Utilizamos en algunos platos Aceite de Oliva, Productos Integrales, Alimentos Neurosaludables, procedentes de Agricultura Ecológica y de Km "0". Los valores nutricionales se expresan en % sobre la energía total y en raciones de 100 gr. Atendiendo al Reglamento (UE) n° 1169/2011, los alérgenos correspondientes a cada plato están disponibles en la dirección [www.enasui.com](http://www.enasui.com), o en el teléfono 918729230 Ext. 3. En nuestra página WEB, dispone además de las recomendaciones para las cenas..

Menús Equilibrados	Ecológicamente Responsables	Alimentación Neurosaludable	Certificaciones de calidad	Concienciados Socialmente	Alimentos de proximidad

**Día Internacional de la Paz**  
21 de septiembre

*Si en septiembre comienza a llover, otoño seguro es.*  
Refranes de otoño

Revista Pequeñasui  
¡Descárguela!



Se ofrecerá Diariamente una opción de Verdura

**Lunes**

**Martes**

**Miércoles**

**Jueves**

**Viernes**



Crema de puerro y zanahoria -Día 9-	Paella mixta -Día 10-	.Lentejas estofadas con verduras -Día 11-	Sopa (pasta sin gluten/huevo) -Día 12-	Pasta (sin gluten/huevo) -Día 13-
Chuleta de cerdo en salsa c/ Patatas fritas Pan y Fruta Kcal:200 Prot:5,7 Lip:3,9 HC:38,9	*Salchichas de pavo en salsa con patatas Pan y Fruta Kcal:549 Prot:23,4 Lip:24,5 HC:61,8	Filete de merluza al horno c/ Lechuga y tomate Pan integral y Postre Lácteo Kcal:584 Prot:31,6 Lip:9,7 HC:92,6	Filete de pollo en su jugo con zanahoria baby Pan y Fruta Kcal:314 Prot:19,8 Lip:12,8 HC:34,7	Cinta de lomo fresca en salsa c/ Lechuga y maíz Pan y Fruta Kcal:333 Prot:21,5 Lip:15,4 HC:30,5
Sopa (pasta sin gluten/huevo) -Día 16-	Brocoli rehogado -Día 17-	.Arroz con tomate -Día 18-	.Patatas guisadas a la Riojana -Día 19-	*Alubias blancas estofadas con verduras -Día 20-
Lacón a la gallega Pan y Fruta Kcal:157 Prot:5,2 Lip:3 HC:32,1	.Muslitos de pollo con patatas Pan y Postre Lácteo Kcal:399 Prot:25,5 Lip:12,4 HC:50,6	.Filete de merluza en salsa con daditos de calabacín Pan y Fruta Kcal:381 Prot:14 Lip:10,4 HC:53,5	.Hamburguesa Burger Meat al horno c/ Lechuga y maíz Pan y Fruta Kcal:514 Prot:24,3 Lip:28,1 HC:44,4	Filete de pollo al horno c/ Ensalada campestre Pan y Fruta Kcal:309 Prot:14,1 Lip:3 HC:59,4
Judías verdes rehogadas -Día 23-	.Lentejas estofadas con verduras -Día 24-	Crema de calabaza -Día 25-	Pasta (sin gluten/huevo) -Día 26-	Sopa (pasta sin gluten/huevo) -Día 27-
Albondigas burger meat mixta a la jardinera Pan y Fruta Kcal:440 Prot:16,5 Lip:23,7 HC:43,6	Magro de cerdo en salsa con verduritas y patatas Pan y Fruta Kcal:426 Prot:26,6 Lip:9,9 HC:61	Pollo asado al curry Pan y Fruta Kcal:370 Prot:20,4 Lip:15,6 HC:40,5	Filete de bacalao rebocado c/ Lechuga y zanahoria Pan y Postre Lácteo Kcal:427 Prot:19,8 Lip:13 HC:60,7	Cocido madrileño completo Pan integral y Fruta Kcal:556 Prot:24,9 Lip:18,6 HC:77,2
.Arroz con tomate -Día 30-				
Cinta de lomo fresca en salsa c/ Ensalada campestre Pan y Fruta Kcal:301 Prot:6 Lip:5,6 HC:52,3				

Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Dietética y Nutrición de Enasui, S.L. (R.S. 2610104-M). Utilizamos en algunos platos Aceite de Oliva, Productos Integrales, Alimentos Neurosaludables, procedentes de Agricultura Ecológica y de Km "0". Los valores nutricionales se expresan en % sobre la energía total y en raciones de 100 gr. Atendiendo al Reglamento (UE) n° 1169/2011, los alérgenos correspondientes a cada plato están disponibles en la dirección [www.enasui.com](http://www.enasui.com), o en el teléfono 918729230 Ext. 3. En nuestra página WEB, dispone además de las recomendaciones para las cenas..

Menús Equilibrados	Ecológicamente Responsables	Alimentación Neurosaludable	Certificaciones de calidad	Concienciados Socialmente	Alimentos de proximidad

**Día Internacional de la Paz**  
21 de septiembre

*Si en septiembre comienza a llover, otoño seguro es.*  
Refranes de otoño

Revista Pequeñasui  
¡Descárguela!



Se ofrecerá Diariamente una opción de Verdura



**Lunes**

**Martes**

**Miércoles**

**Jueves**

**Viernes**



Crema de puerro y zanahoria -Día 9-	Paella mixta -Día 10-	.Lentejas estofadas con verduras -Día 11-	Sopa (pasta sin gluten/huevo) -Día 12-	Pasta (sin gluten/huevo) -Día 13-
Chuleta de cerdo en salsa c/ Patatas fritas Pan y Fruta Kcal:200 Prot:5,7 Lip:3,9 HC:38,9	*Salchichas de pavo en salsa con patatas Pan y Fruta Kcal:549 Prot:23,4 Lip:24,5 HC:61,8	Filete de merluza al horno c/ Lechuga y tomate Pan integral y Fruta Kcal:497 Prot:27,7 Lip:8,7 HC:76,9	Filete de pollo en su jugo con zanahoria baby Pan y Fruta Kcal:314 Prot:19,8 Lip:12,8 HC:34,7	Cinta de lomo fresca en salsa c/ Lechuga y maíz Pan y Fruta Kcal:333 Prot:21,5 Lip:15,4 HC:30,5
Sopa (pasta sin gluten/huevo) -Día 16-	Brocoli rehogado -Día 17-	.Arroz con tomate -Día 18-	.Patatas guisadas a la Riojana -Día 19-	*Alubias blancas estofadas con verduras -Día 20-
Lacón a la gallega Pan y Fruta Kcal:157 Prot:5,2 Lip:3 HC:32,1	.Muslitos de pollo con patatas Pan y Fruta Kcal:312 Prot:21,6 Lip:11,4 HC:34,9	.Filete de merluza en salsa con daditos de calabacín Pan y Fruta Kcal:381 Prot:14 Lip:10,4 HC:53,5	.Hamburguesa Burger Meat al horno c/ Lechuga y maíz Pan y Fruta Kcal:514 Prot:24,3 Lip:28,1 HC:44,4	Filete de pollo al horno c/ Ensalada campestre Pan y Fruta Kcal:309 Prot:14,1 Lip:3 HC:59,4
Judías verdes rehogadas -Día 23-	.Lentejas estofadas con verduras -Día 24-	Crema de calabaza -Día 25-	Pasta (sin gluten/huevo) -Día 26-	Sopa (pasta sin gluten/huevo) -Día 27-
Albondigas burger meat mixta a la jardinera Pan y Fruta Kcal:440 Prot:16,5 Lip:23,7 HC:43,6	Magro de cerdo en salsa con verduritas y patatas Pan y Fruta Kcal:426 Prot:26,6 Lip:9,9 HC:61	Pollo asado en su jugo Pan y Fruta Kcal:350 Prot:20,2 Lip:13,6 HC:40,2	Filete de bacalao rebozado c/ Lechuga y zanahoria Pan y Fruta Kcal:340 Prot:15,9 Lip:12 HC:45	Cocido madrileño completo Pan integral y Fruta Kcal:556 Prot:24,9 Lip:18,6 HC:77,2
.Arroz con tomate -Día 30-				
Cinta de lomo fresca en salsa c/ Ensalada campestre Pan y Fruta Kcal:301 Prot:6 Lip:5,6 HC:52,3				

Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Dietética y Nutrición de Enasui, S.L. (R.S. 2610104-M). Utilizamos en algunos platos Aceite de Oliva, Productos Integrales, Alimentos Neurosaludables, procedentes de Agricultura Ecológica y de Km "0". Los valores nutricionales se expresan en % sobre la energía total y en raciones de 100 gr. Atendiendo al Reglamento (UE) n° 1169/2011, los alérgenos correspondientes a cada plato están disponibles en la dirección [www.enasui.com](http://www.enasui.com), o en el teléfono 918729230 Ext. 3. En nuestra página WEB, dispone además de las recomendaciones para las cenas..

Menús Equilibrados	Ecológicamente Responsables	Alimentación Neurosaludable	Certificaciones de calidad	Concienciados Socialmente	Alimentos de proximidad

**Día Internacional de la Paz**  
21 de septiembre

*Si en septiembre comienza a llover, otoño seguro es.*  
Refranes de otoño

Revista Pequeñasui  
¡Descárguela!

Se ofrecerá Diariamente una opción de Verdura

**Lunes**

**Martes**

**Miércoles**

**Jueves**

**Viernes**

- Día 2 -

- Día 3 -

- Día 4 -

- Día 5 -



Crema de puerro y zanahoria

- Día 9 -

Arroz con verduras

- Día 10 -

.Lentejas estofadas con verduras

- Día 11 -

Sopa (pasta sin gluten/huevo)

- Día 12 -

Pasta (sin gluten/huevo)

- Día 13 -

Chuleta de cerdo en salsa

\*Salchichas de pavo en salsa con patatas

\*Ragout de ternera a la jardinera de verduras

Filete de pollo en su jugo con zanahoria baby

Cinta de lomo fresca en salsa

Pan y Fruta

Kcal:200 Prot:5,7 Lip:3,9 HC:38,9

Pan y Fruta

Kcal:539 Prot:20,6 Lip:23,5 HC:65,3

Pan integral y Postre Lácteo

Kcal:695 Prot:35 Lip:34,9 HC:94,8

Pan y Fruta

Kcal:314 Prot:19,8 Lip:12,8 HC:34,7

Pan y Fruta

Kcal:333 Prot:21,5 Lip:15,4 HC:30,5

Sopa (pasta sin gluten/huevo)

- Día 16 -

Brocoli rehogado

- Día 17 -

.Arroz con tomate

- Día 18 -

.Patatas guisadas a la Riojana

- Día 19 -

\*Alubias blancas estofadas con verduras

- Día 20 -

Lacón a la gallega

.Muslitos de pollo con patatas

Cinta de lomo fresca en salsa con daditos de calabaza

.Hamburguesa Burger Meat al horno

Filete de pollo al horno

Pan y Fruta

Kcal:157 Prot:5,2 Lip:3 HC:32,1

Pan y Postre Lácteo

Kcal:399 Prot:25,5 Lip:12,4 HC:50,6

Pan y Fruta

Kcal:412 Prot:22,2 Lip:10,3 HC:53,4

Pan y Fruta

Kcal:514 Prot:24,3 Lip:28,1 HC:44,4

Pan y Fruta

Kcal:448 Prot:37,4 Lip:8,2 HC:59,4

Judías verdes rehogadas

- Día 23 -

.Lentejas estofadas con verduras

- Día 24 -

Crema de calabaza

- Día 25 -

Pasta (sin gluten/huevo)

- Día 26 -

Sopa (pasta sin gluten/huevo)

- Día 27 -

Albondigas burger meat mixta a la jardinera

Magro de cerdo en salsa con verduritas y patatas

Pollo asado al curry

Cinta de lomo fresca encebollada

Cocido madrileño completo

Pan y Fruta

Kcal:440 Prot:16,5 Lip:23,7 HC:43,6

Pan y Fruta

Kcal:426 Prot:26,6 Lip:9,9 HC:61

Pan y Fruta

Kcal:370 Prot:20,4 Lip:15,6 HC:40,5

Pan y Postre Lácteo

Kcal:333 Prot:23,3 Lip:7,2 HC:47,4

Pan integral y Fruta

Kcal:556 Prot:24,9 Lip:18,6 HC:77,2

.Arroz con tomate

- Día 30 -

Cinta de lomo fresca en salsa

Pan y Fruta

Kcal:498 Prot:23,6 Lip:19 HC:53,8

Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Dietética y Nutrición de Enasui, S.L. (R.S. 2610104-M). Utilizamos en algunos platos Aceite de Oliva, Productos Integrales, Alimentos Neurosaludables, procedentes de Agricultura Ecológica y de Km "0". Los valores nutricionales se expresan en % sobre la energía total y en raciones de 100 gr. Atendiendo al Reglamento (UE) n° 1169/2011, los alérgenos correspondientes a cada plato están disponibles en la dirección [www.enasui.com](http://www.enasui.com), o en el teléfono 918729230 Ext. 3. En nuestra página WEB, dispone además de las recomendaciones para las cenas..

Menús Equilibrados

Ecológicamente Responsables

Alimentación Neurosaludable

Certificaciones de calidad

Concienciados Socialmente

Alimentos de proximidad



Revista Pequeñasui ¡Descárguela!



Se ofrecerá Diariamente una opción de Verdura