



menuszm.com

¿Qué es ...?

Una Herramienta web

Que permite gestionar

- Centros (Colegios, guarderías, fábricas, residencias...)
- Categorías
- Tipos
- Reglas de validación
- Calendarios de los centros con festivos locales
- Ingestas
- Menús
- Texto de recetas
- Firmas menús
- Integración con ERP
- App's mobile con noticias y descargas de menús...



¿Cómo lo hace...?

SIN compromiso de permanencia

SIN instalación

SIN problemas técnicos

SIN coste de alta

CON integración a las materias primas de su ERP

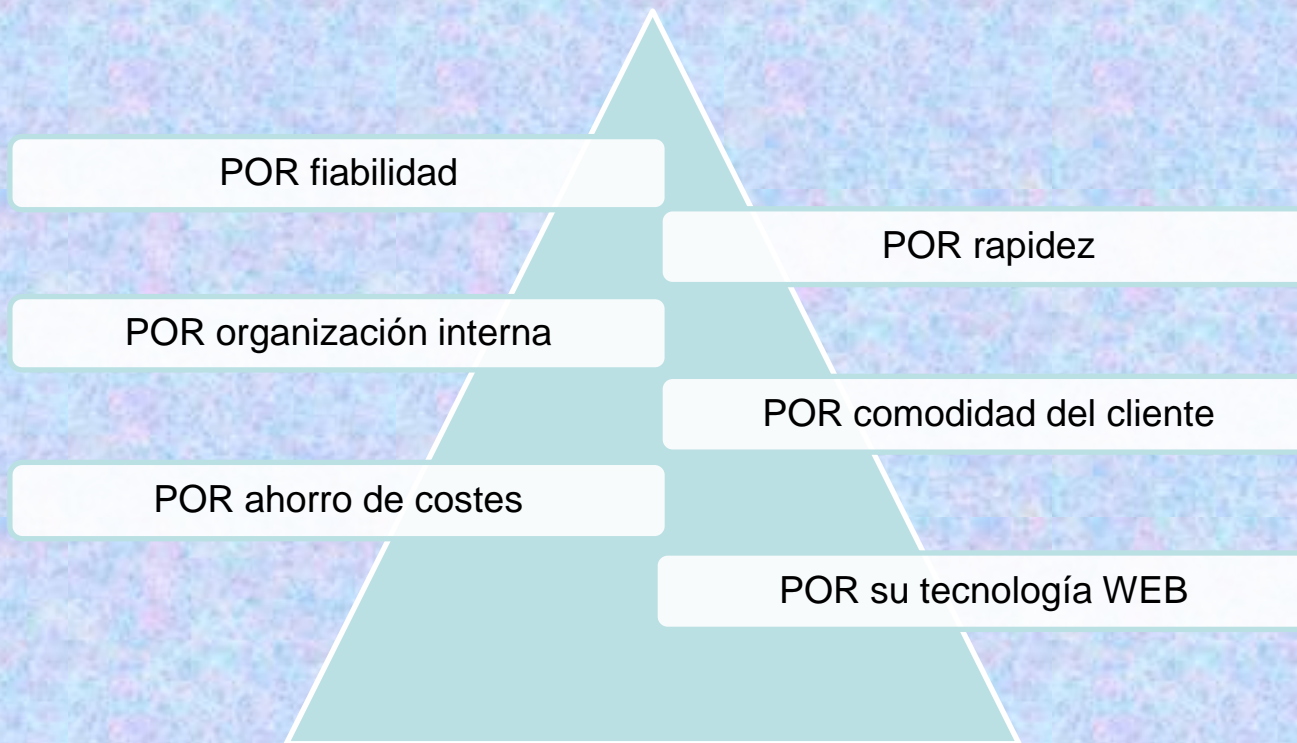
CON conexión a la web personal/profesional

CON soporte técnico

CON actualizaciones

CON acceso seguro


¿Por qué contratar...?



Panel de acceso



Control de Acceso

 admin



ACCEDER 

¿Olvidaste tu contraseña?

Tranquilo, click aquí para reiniciar tu contraseña.

Panel informativo y opciones

The screenshot displays a web dashboard for 'DEMO Menús'. On the left is a dark sidebar with a navigation menu. The main content area features a header with the user name 'Administrador' and a breadcrumb trail 'Inicio > / Panel de Control'. Below the header are several data cards, each with a title, a large number, a unit, and a 'VER MÁS' link with a right-pointing arrow.

Navigation Menu (Left Sidebar):

- Panel de Control
- Administración
- Maestros
- Información
- Ingredientes
- Recetas
- Crear o editar
- Menús
- Parametros
- Categorías
- Tipos
- Reglas validación
- Festivos
- Ingestas
- Textos de recetas
- Firmas
- Actualizar recetas

Main Content Area:

Panel de Control de DEMO Menús -

Inicio > / Panel de Control

Category	Count	Unit
Menús	149	Menús
Noticias	8	Noticias
Usuarios	36	Usuarios
Ingredientes	823	Ingredientes
Recetas	1077	Recetas
Centros	448	Centros
Menús	56	Menús

Relación de Centros

Colapsar/Expandir

Filtros

CENTROS Listado de Centros

+ NUEVO

BORRAR

RESULTADO DE LA BUSQUEDA: 506 elementos

15

Filtrar

<input type="checkbox"/>	Ficha	Código	Estado	C.I.F.	Razón social	Población	Zona recetas	Comensales	ERP ID
<input type="checkbox"/>	EDITAR	506	ACTIVO	B99360547	Residencia Estudiantes ZARAMICRO	zaragoza	Aragón	-	
<input type="checkbox"/>	EDITAR	505	INACTIVO		da			-	
<input type="checkbox"/>	EDITAR	504	ACTIVO	65556465	seral calidad		Aragón	-	5464
<input type="checkbox"/>	EDITAR	503	ACTIVO		COLEGIO SERAL		Aragón	-	
<input type="checkbox"/>	EDITAR	502	ACTIVO		SERAL S.A.		Aragón	-	
<input type="checkbox"/>	EDITAR	501	ACTIVO		RESIDENCIA SERAL		Aragón	-	
<input type="checkbox"/>	EDITAR	500	ACTIVO		COCINA CENTRAL CADRETE	CADRETE	Aragón	-	
<input type="checkbox"/>	EDITAR	499	ACTIVO	R2600097F	COCINA CENTRAL SAN JOSE- MARISTAS	LOGROÑO	La Rioja	-	
<input type="checkbox"/>	EDITAR	498	ACTIVO	G31133408	APYMA C.P.ANGEL MARTINEZ BAIGORRI	LODOSA	La Rioja	-	
<input type="checkbox"/>	EDITAR	497	ACTIVO	B70425707	ESCOLA INFANTIL CAMPELO	CAMPELO	Galicia	-	
<input type="checkbox"/>	EDITAR	496	ACTIVO	R3300079B	COLEGIO LA INMACULADA -PONTEVEDRA	MARIN	Galicia	-	
<input type="checkbox"/>	EDITAR	495	ACTIVO	G18025387	ASPROSUBAL	ALBUÑOL	Andalucía	-	
<input type="checkbox"/>	EDITAR	494	ACTIVO	R4700157C	MONASTERIO SANTA CLARA	VALLADOLID	Castilla y León	-	
<input type="checkbox"/>	EDITAR	493	ACTIVO	P3407900D	CENTRO INFANTIL GRIJOTA	GRIJOTA	Castilla y León	-	
<input type="checkbox"/>	EDITAR	492	ACTIVO	B26397547	GUARDERIA SOL Y LUNA	LOGROÑO	La Rioja	-	

Mostrando del 1 al 15 de 506 registros

Edición del Centro / Fábrica / Guardería / Residencia...

Centros

Panel de Control > Centros > Edición de centro

EDICIÓN DE CENTRO

Código* 494

NIF / CIF R4700157C

Razón social* MONASTERIO SANTA CLARA

Teléfono 983250957

Dirección SANTA CLARA

País España

Código postal 47011

Zona filtro recetas Castilla y León

Fecha de alta* 30/11/2015 17:22

Configuración

MENÚ Y DETALLES

ERP_ID

Email

Movil

Población VALLADOLID

Provincia Valladolid

Activo* ON

Cocina

Cocina interna

Fecha de baja

Observaciones

NEG

CUR

SUB

☰

☰

☰

☰

GUARDAR

CANCELAR

Detalles del menú

Administrador

Código* 494

NIF / CIF R47001570

Razón social* MONASTERIO SANTA CLARA

Teléfono 98325095

Dirección SANTA CLARA VALLADOLID

País España

Código postal 47011

Zona filtro recetas Castilla y León

Fecha de alta* 30/11/201

Valladolid

ON

Cocina interna

MONASTERIO SANTA CLARA

EMPRESA datos

Información **Configuración** Horarios

Días laborables e ingestas

Ingestas a servir

- (30) Desayuno
- (30) Almuerzo
- (60) Comida
- (30) Merienda
- (60) Cena
- (30) Resopón

Días de servicio

- (Lu) Lunes
- (Ma) Martes
- (Mi) Miércoles
- (Ju) Jueves
- (Vi) Viernes
- (Sa) Sabado

Una vez guardados los "tipos de ingestas" y los "días de servicio".
Puedes configurar los TIPOS DE INGESTA, si deseas personalizarlos.

GUARDAR

CERRAR Y CONFIGURAR PLATOS DE INGESTAS

CERRAR

Configuración del centro

The image shows a web application interface for configuring a center. A modal window titled "COLEGIO LA INMACULADA -PONTEVEDRA" is open, displaying the "EMPRESA datos" section. The "Horarios" tab is selected and highlighted with a black box. The background shows a form with various fields for center information, including "Razón social", "Teléfono", "Dirección", "País", "Código postal", "Zona filtro recetas", and "Fecha de alta".

COLEGIO LA INMACULADA -PONTEVEDRA

EMPRESA datos

Información Configuración **Horarios**

Comensales e importacion

Comensales ERP Código

GUARDAR

CERRAR

Razón social* COLEGIO LA INMACULADA - PONTEVEDRA

Teléfono 98688180

Dirección ESTRADA DE LAS CORTES

País España

Código postal 36900

Zona filtro recetas Galicia

Fecha de alta* 30/11/2010

Configuración **MENÚ**

Administrador

celicid@yahoo.es

MARIN

Pontevedra


ON

Cocina interna





NEG CUR SUB


Configuración del centro / Festivos


COLEGIO LA INMACULADA -PONTEVEDRA

Razón social * COLEGIO L
Teléfono 98688180
Dirección ESTRADA
País España
Código postal 36900
Zona filtro recetas Galicia
Fecha de alta * 30/11/201
Configuración  MENÚ

celicid@yahoo.es
MARIN
Pontevedra
ON
Cocina interna

NEG CUR SUB    







 CERRAR

EMPRESA datos Información Configuración Horarios


Horarios

Festivos de centro

Acción	#	Título	Fecha	Hasta
	8130	Navidad	21/12/2015	06/01/2016
	8131	Carnavales	08/02/2016	10/02/2016
	8132	Semana Santa	21/03/2016	28/03/2016

 NUEVO

Sesiones

Desde 01/12/2015 Hasta 30/06/2016  GENERAR SESIONES

Cerrar y configurar platos de ingestas

Platos de Ingestas Centro: MONASTERIO SANTA CLARA

Panel de Control > MONASTERIO SANTA CLARA > Platos de Ingestas

Centro: MONASTERIO SANTA CLARA

PLATOS DE INGESTAS: MONASTERIO SANTA CLARA Listado de Platos de Ingestas

COPIAR DE BASE

+ NUEVO

BORRAR

RESULTADO DE LA BUSQUEDA: 16 elementos

20

Filtrar

<input type="checkbox"/>	Ficha	Código		Estado		Ingesta		Orden		Plato		Orden	
<input type="checkbox"/>	EDITAR	15472		ACTIVO		Comida		3		1°		2	
<input type="checkbox"/>	EDITAR	15474		ACTIVO		Comida		3		2°		4	
<input type="checkbox"/>	EDITAR	15489		ACTIVO		Comida		3		Guarnición 1		5	
<input type="checkbox"/>	EDITAR	15477		ACTIVO		Comida		3		Postres		10	
<input type="checkbox"/>	EDITAR	15478		ACTIVO		Comida		3		Agua		11	
<input type="checkbox"/>	EDITAR	15479		ACTIVO		Comida		3		Pan		12	
<input type="checkbox"/>	EDITAR	15498		ACTIVO		Comida		3		Triturado		15	
<input type="checkbox"/>	EDITAR	15499		ACTIVO		Comida		3		Tx: Postre		16	
<input type="checkbox"/>	EDITAR	15481		ACTIVO		Cena		5		1°		2	
<input type="checkbox"/>	EDITAR	15483		ACTIVO		Cena		5		2°		4	
<input type="checkbox"/>	EDITAR	15491		ACTIVO		Cena		5		Guarnición 1		5	
<input type="checkbox"/>	EDITAR	15486		ACTIVO		Cena		5		Postre		9	
<input type="checkbox"/>	EDITAR	15488		ACTIVO		Cena		5		Pan		10	
<input type="checkbox"/>	EDITAR	15487		ACTIVO		Cena		5		Agua		11	
<input type="checkbox"/>	EDITAR	15496		ACTIVO		Cena		5		Triturado		12	
<input type="checkbox"/>	EDITAR	15497		ACTIVO		Cena		5		Tx: Postre		13	

Mostrando del 1 al 16 de 16 registros

< 1 >

¿Cómo funciona...? Ingredientes

Ingredientes para las recetas

Panel de Control > Ingredientes

Filtros

INGREDIENTES Listado de ingredientes

+ NUEVO BORRAR

RESULTADO DE LA BÚSQUEDA:
No se han encontrado resultados que cumplan las condiciones establecidas.

15

Filtrar

<input type="checkbox"/>	Ficha	Código	Estado	Título	Tipo	Unidad	Alergenos	ERP ID
<input type="checkbox"/>	EDITAR	3772	ACTIVO	CHULETA DE TERNASCO	Normal	g gr		
<input type="checkbox"/>	EDITAR	3771	ACTIVO	PECHUGA VILLARROY	Normal	g gr	APIO, CEREALES CON GLUTEN, CRUSTÁCEOS, HUEVOS, LECHE, MOLUSCOS, MOSTAZA, PESCADO, SOJA, SULFITOS	
<input type="checkbox"/>	EDITAR	3770	ACTIVO	EMPERADOR CONGELADO	Normal	g gr	CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, PESCADO	
<input type="checkbox"/>	EDITAR	3769	ACTIVO	CALDO DE POLLO G.	Normal	ml Mililitros	APIO	
<input type="checkbox"/>	EDITAR	3768	ACTIVO	JUDIA BLANCA	Normal	g gr		
<input type="checkbox"/>	EDITAR	3767	ACTIVO	HAMBURGUESA CONGELADA DE CERDO Y POLLO	Normal	g gr	CEREALES CON GLUTEN, HUEVOS, LECHE, SOJA, SULFITOS	
<input type="checkbox"/>	EDITAR	3766	ACTIVO	CARNE DE PIMIENTO ROJO	Normal	g gr		
<input type="checkbox"/>	EDITAR	3765	ACTIVO	APIO MOLIDO	Normal	g gr	APIO	

Editar ingrediente

Edición ingrediente

Ingredientes para las recetas

Panel de Control > Ingredientes > Edición de ingrediente

EDICIÓN DE INGREDIENTE

Código* 3771

ERP_ID

Título* PECHUGA VILLARROY

Unidad

gr

Foto

no hay imagen

+ SELECCIONA IMAGEN

AVISO! Se aceptan (.jpg .gif .png)

Alérgenos

Cereales con gluten Crustáceos
 Huevos Pescado Soja
 Leche Apio Mostaza
 Sulfitos Moluscos

Detalle

VISTA PREVIA

Detalles ingrediente

Valores
nutricionales

ENERGÍA: 136 KCAL

Por cada 100 gr.

GRASAS: 4.7 G

GRASAS SATURADAS: 2.3 G

HIDRATOS DE CARBONO: 11 G

AZÚCARES: 0.8 G

PROTEÍNAS: 12.1 G

Tipo

Normal

Activo*

ON

GUARDAR

CANCELAR

Información nutricional ingrediente

Ingredientes para las recetas

Panel de Control > Ingredientes > Edición de ingrediente

EDICIÓN DE INGREDIENTE

Código* 3771

Título* PECHUGA VILLARROY

Foto

No hay imagen

+ SELECCIONA IMAGEN

AVISO! Se aceptan

Valores
nutricionales

Por cada 100 gr.

Tipo Normal

PECHUGA VILLARROY

Ver ingrediente

Nutrición

Alergias

Información nutricional

Traer valores de Artículo de DIAL...

Grupos nutricionales

Clasificación	Cantidad	Valor
Energía	por cada 100 gr.	aplicar 136 Kcal
Grasas	por cada 100 gr.	aplicar 4.7 g
Grasas saturadas	por cada 100 gr.	aplicar 2.3 g
Hidratos de Carbono	por cada 100 gr.	aplicar 11 g

GUARDAR

CERRAR

Administrador



Alergias

Alergias ingrediente

Administrador

Ingredientes para las recetas

Panel de Control > Ingredientes > Edición de ingrediente

EDICIÓN DE INGREDIENTE

Código* 3771

Título* PECHUGA VILLAR

Foto

no hay imagen

+ SELECCIONA IMAGEN

AVISO! Se aceptan

Valores
nutricionales

Por cada 100 gr.

Tipo

Normal

Activo*

ON

: PECHUGA VILLARROY

Ver ingrediente

Nutrición

Alergias

Alérgenos e intolerancias

APIO CEREALES CON GLUTEN CRUSTÁCEOS HUEVOS LECHE
MOLUSCOS MOSTAZA PESCADO SOJA SULFITOS

CERRAR

ENERGÍA

GRASAS: 4.7 G

GRASAS SATURADAS: 2.3 G

AZÚCARES: 0.8 G

PROTEÍNAS: 12.1 G

Crustáceos

Soja

Mostaza

Moluscos

¿Cómo funciona...? Recetas

:= RECETAS Listado de recetas

+ NUEVO BORRAR

IMPRIMIR PDF EXCEL COL. VISIBLES

15 Filtrar

Ficha	Código	Estado	Calidad	Basal	Título	Categoría	Dietas	Zonas	Edad
<input type="checkbox"/> EDITAR	9807	ACTIVO	PENDIENTE	BASAL	COPIA DE... ccdgr	Desayuno-Sólido	BASAL		Anciano
<input type="checkbox"/> EDITAR VER	9806	ACTIVO	PENDIENTE	BASAL	ccdgr	Desayuno-Sólido	BASAL		Anciano
<input type="checkbox"/> EDITAR	9805	ACTIVO	PENDIENTE	BASAL	ghehedh				Niños de 9-13 años
<input type="checkbox"/> EDITAR	9804	ACTIVO	PENDIENTE	BASAL	Mero del pilar	Segundos platos	BASAL ASTRIGENTE DIABÉTICO HIPOCALÓRICO	ARAGÓN PAÍS VASCO	Adulto

EDITAR

Editar receta

9803 ACTIVO PENDIENTE BASAL Tomate relleno de ensaladilla rusa Primeros platos

BASAL HIPOSÓDICO ARAGÓN

ALÉRGICO CRUSTÁCEOS MUSULMÁN

ALÉRGICO CACAHUETES

ALÉRGICO APIO

ALÉRGICO FRUTOS CON CÁSCARA

ALÉRGICO MOSTAZA

ALÉRGICO GRANOS DE SÉSAMO

ALÉRGICO SULFITOS

ALÉRGICO ALTRAMUCES SIN CALDO

ALÉRGICO LECHE-INTOLERANTE LACTOSA

INTOLERANTE LACTOSA

ALÉRGICO MOLUSCOS

Ingredientes TOMATE: 30.00 G ATUN EN ACEITE LATA 180 GR.: 10.00 G MAHONESA 500 GR.: 10.00 G ENSALADILLA CONGELADA: 50.00 G

Alérgenos

Nutrición E: 131 KCAL. L: 9.0 G. AGS: 1.4 G. HC: 7.5 G. AZ: 2.6 G. P: 4.1 G. S: 0.4 G.

Fecha de alta 13/04/2016

Edición Recetas (I)

Panel de Control > Recetas > Edición de receta

EDICIÓN DE RECETA

ID* 9803

Título* Tomate relleno de ensaladilla rusa

IDIOMAS ▾

Categoría* Primeros platos

Zona Aragón

Edad Adulto (cantidades x 1.0)

Ingredientes

SELECCIONAR INGREDIENTES →

TOMATE ATUN EN ACEITE LATA 180 GR.
MAHONESA 500 GR. ENSALADILLA CONGELADA

Alérgenos



Acciones

ACCIONES ▾

Dietas*

Basal Hiposódico Alérgico crustáceos Musulmán
Alérgico cacahuets Alérgico apio
Alérgico frutos con cáscara Alérgico mostaza
Alérgico granos de sésamo Alérgico sulfitos
Alérgico altramuces Sin caldo
Alérgico leche-Intolerante lactosa Intolerante lactosa
Alérgico moluscos

Zonas

Aragón

Detalle

VISTA PREVIA →

← Información receta

E: 131 KCAL. L: 9.0 G. AGS: 1.4 G. HC: 7.5 G. AZ: 2.6 G.
P: 4.1 G. S: 0.4 G.

Reducción

0.7 %

Edición Recetas (II)

Grupos de riesgo

- Alérgico cereales con gluten- Celiaco
- Alérgico huevos
- Alérgico pescado
- Alérgico soja
- Diabético
- Hipocalórico

Foto



+ SELECCIONA IMAGEN

AVISO! Se aceptan (.jpg .gif .png)

Activo *

Basal *





Validado por calidad *

Elaborado

13/04/2016

Grupos de validación

Notas

NEG CUR SUB    

Desinfectar el tomate. Cortar y vaciar el tomate.
Descongelar la ensaladilla, añadir mahonesa y atún.
Añadir el conjunto dentro del tomate.

Importe máximo

Importe ingredientes

Revisado

Aprobado

GUARDAR

CANCELAR

Información Recetas

ID * 9803

Título * Tomate relleno de ensaladilla rusa

Categoría * Primeros platos

Zona Aragón

Edad Adulto (ca)

Ingredientes

Alérgenos

Reducción 0.7 %

SELECCIONAR

PREVIA

Alérgicos: Hiposódico Alérgico crustáceos Musulmán cacahuets Alérgico apio frutos con cáscara Alérgico mostaza granos de sésamo Alérgico sulfitos altramuces Sin caldo leche-Intolerante lactosa Intolerante lactosa moluscos

E: 131 KCAL. L: 9.0 G. AGS: 1.4 G. HC: 7.5 G. AZ: 2.6 G. P: 4.1 G. S: 0.4 G.

Tomate relleno de ensaladilla rusa

Clasificación | **Elaboración** | Ingredientes | Alergias | Nutrición | Otros

Información y clasificación

Basal: **BASAL**

Estado: **ACTIVA** **PENDIENTE**

Reducción: **0.7 %**

Categoría: **PRIMEROS PLATOS**

Zona: **ARAGÓN**

Edad: **1.0 ADULTO**

Tipos: **BASAL** **HIPOSÓDICO**
ALÉRGICO CRUSTÁCEOS **MUSULMÁN**
ALÉRGICO CACAHUETES **ALÉRGICO APIO**
ALÉRGICO FRUTOS CON CÁSCARA
ALÉRGICO MOSTAZA
ALÉRGICO GRANOS DE SÉSAMO
ALÉRGICO SULFITOS
ALÉRGICO ALTRAMUCES **SIN CALDO**

CANCELAR



Elaboración Recetas

ID * 9803

Título * Tomate relleno de ensaladilla rusa

Categoría * Primeros

Zona Aragón

Edad Adulto (ca)

Ingredientes

Alérgenos

Reducción 0.7 %

Administrador

IONES ▾

Hiposódico Alérgico crustáceos Musulmán

cacahuets Alérgico apio

frutos con cáscara Alérgico mostaza

granos de sésamo Alérgico sulfitos

altramuces Sin caldo

leche-Intolerante lactosa Intolerante lactosa

moluscos

SELECCIONAR

PREVIA ↗

Cancelar

E: 131 KCAL. L: 9.0 G. AGS: 1.4 G. HC: 7.5 G. AZ: 2.6 G.

P: 4.1 G. S: 0.4 G.

Tomate relleno de ensaladilla rusa

Clasificación Elaboración **Ingredientes** Alergias Nutrición Otros

Elaboración e imagen

Desinfectar el tomate. Cortar y vaciar el tomate. Descongelar la ensaladilla, añadir mahonesa y atún. Añadir el conjunto dentro del tomate.

Ingredientes receta

Ingredientes Recetas

Tomate relleno de ensaladilla rusa

Clasificación Elaboración **Ingredientes** Alergias Nutrición Otros

Ingredientes

#	Artículo	Cantidad	Unidad
FRV025	TOMATE	30	g (gr)
ALCP08	ATUN EN ACEITE LATA 180 GR.	10	g (gr)
ALV091	MAHONESA 500 GR.	10	g (gr)
COV009	ENSALADILLA CONGELADA	50	g (gr)

Alergias receta

CANCELAR

Basal Hiposódico Alérgico crustáceos M
Alérgico cacahuetes Alérgico apio Alérgico fru
Alérgico mostaza Alérgico granos de sésamo
Alérgico altramuces Sin caldo Alérgico leche-
Intolerante lactosa Alérgico moluscos

Aragón

VISTA PREVIA

E: 131 KCAL. L: 9.0 G. AGS: 1.4 G. HC: 7.5 G. AZ
S: 0.4 G.

0.7 %

Selecciona...

NEG CUR SUB

Desinfectar el tomate. Cortar y vaciar el toma
la ensaladilla, añadir mahonesa y atún. Añadi

Alergias Recetas

Categoría *

Zona

Edad

Ingredientes

Alérgenos

Grupos de riesgo

Foto

Tomate relleno de ensaladilla rusa

Clasificación Elaboración Ingredientes **Alergias** Nutrición Otros

Alérgenos e intolerancias

Cereales con gluten

Huevos

Pescado

Soja

Basal Hiposódico Alérgico
 Alérgico apio Alérgico frutos con
 Alérgico granos de sésamo Alér
 Alérgico leche-Intolerante lactosa

Aragón

0.7 %

Selecciona...

Notas

Desinfectar el tomate. Cortar y
ensaladilla, añadir mahonesa y
tomate.

Valores nutricionales Receta

Categoría * Primeros platos

Zona Aragón

Edad Adulto (cantidades x 1.0)

Ingredientes

SELECCIONAR INGREDIENTE

TOMATE ATUN EN ACEITE

ENSALADILLA CONGELADA

Alérgenos



Grupos de riesgo

Alérgico cereales con gluten- C

Alérgico soja Diabético

Foto

no hay imagen

SELECCIONA IMAGEN

Tomate relleno de ensaladilla rusa

Clasificación Elaboración Ingredientes Alergias **Nutrición** Otros

Valores nutricionales por receta

ENERGÍA: 131 KCAL PROTEÍNAS: 4.1 G
GRASAS: 9.0 G SAL: 0.4 G
GRASAS SATURADAS: 1.4 G
HIDRATOS DE CARBONO: 7.5 G
AZÚCARES: 2.6 G

CANCELAR

Basal Hiposódico Alérgico cr

Alérgico apio Alérgico frutos con c

Alérgico granos de sésamo Alérgi

Alérgico leche-Intolerante lactosa

Aragón

VISTA PREVIA

E: 131 KCAL. L: 9.0 G. AGS: 1.4 G.

0.7 %

Selecciona...

Notas

NEG CUR SUB

Desinfectar el tomate. Cortar y v
ensaladilla, añadir mahonesa y a
tomate.







RECETA

#9803: Tomate relleno de ensaladilla rusa

INGREDIENTES

Descripción	Cantidad
ENSALADILLA CONGELADA	50 g (gr)
TOMATE	30 g (gr)
ATUN EN ACEITE LATA 180 GR.	10 g (gr)
MAHONESA 500 GR.	10 g (gr)
Cantidad total (Adulto)	

ALERGENOS

	Cereales con gluten
	Huevos
	Pescado
	Soja

MODO DE PREPARACIÓN

Desinfectar el tomate. Cortar y vaciar el tomate. Descongelar la ensaladilla, añadir mahonesa y atún. Añadir el conjunto dentro del tomate.

PROPIEDADES NUTRICIONALES		
Clasificación	Cantidad	Valor
Energía	por 100 gr.	131 Kcal
Grasas	por 100 gr.	9.0 g
Grasas saturadas	por 100 gr.	1.4 g
Hidratos de Carbono	por 100 gr.	7.5 g
Azúcares	por 100 gr.	2.6 g
Proteínas	por 100 gr.	4.1 g
Sal	por 100 gr.	0.4 g

Requisitos microbiológicos		
Parámetros	Límite crítico	
	Grupo A	Grupo B
Escherichia coli	1.10^1 ufc/g	Ausencia/g
Staphylococcus aureus	1.10^1 ufc/g	1.10^1 ufc/g
Salmonella (25 gramos)	Ausencia	Ausencia
Listeria monocytogenes (25 gramos)	1.10^1 ufc	Ausencia
<ul style="list-style-type: none"> • Grupo A: comidas preparadas sin tratamiento térmico y comidas preparadas con tratamiento térmico que llevan ingredientes no sometidos a tratamiento térmico. • Grupo B: comidas preparadas con tratamiento térmico. 		

Requisitos legales y reglamentarios
Cumplirá con la normativa local, autonómica, estatal o europea de aplicación.

Vida útil y condiciones de almacenamiento
<p>Platos preparados en caliente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Día de elaboración, en condiciones de conservación $\geq 65^{\circ}\text{C}$. • Cinco días si esa abatida y envasada, contando el día de la elaboración y consumo, en condiciones de conservación $\leq 4^{\circ}\text{C}$. <p>Platos preparados en frío:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Día de elaboración, en condiciones de conservación $\leq 8^{\circ}\text{C}$. • Cinco días, contando el día de la elaboración y consumo, en condiciones de conservación $\leq 4^{\circ}\text{C}$.

Impresión receta para cocina



Tomate relleno de ensaladilla rusa
Generado: 27/07/2016 10:20:36

Embalaje IN SITU

- Se usan bandejas Gastronorm, útiles y/o menaje de uso alimentarios, debidamente protegidos.

Métodos de distribución IN SITU

- Se usan bandejas Gastronorm, útiles y/o menaje de uso alimentario, debidamente protegidos.

Etiquetado, instrucciones de manipulación, preparación y uso IN SITU

- Todos los platos preparados van acompañados de un albarán donde queda reflejada la cocina, día de elaboración, nombre de plato/s entregados/s y número.
- Una vez elaborados, deben manipularlos lo menos posible, limitándose a conservarlos hasta el momento de su consumo o introduciendo los platos en equipos de mantenimiento, debiendo estar en los valores de almacenamiento señalados.
- Todo aquello que no se consuma deberá ser eliminado inmediatamente después del servicio.

Elaborado: 13/04/2016	Revisado:	Aprobado:
POR: Pendiente de firma	POR: Pendiente de firma	POR: Pendiente de firma

¿Cómo funciona...?

Menús

Menús de Administrador

Panel de Control > Menús por centros

Filtros

MENÚS Listado de Menús

IMPRESIÓN

+ NUEVO

BORRAR

15

Filtrar

<input type="checkbox"/>	Ficha	Código	Estado	Centro	Título	Dieta	Periodo	Desde	Hasta	Impresión	Usuario
<input type="checkbox"/>	 EDITAR	382	ACTIVO	RESIDENCIA LA PURISIMA	RESIDENCIA LA PURISIMA [] - Diabético	DIABÉTICO	MENSUAL 30 días y 228 recetas	01/06/2016	30/06/2016	 PDFS	Elsa Jimenez
<input type="checkbox"/>	 EDITAR	368	ACTIVO	RESIDENCIA SESAL	RESIDENCIA - Diabético	DIABÉTICO	MENSUAL 7 días y 50 recetas	14/03/2016	20/03/2016	 PDFS	Elena
<input type="checkbox"/>	 VER	366	ACTIVO	RESIDENCIA SAN VICENTE DE PAUL	RESIDENCIA SAN VICENTE DE PAUL [] - Diabético	DIABÉTICO	MENSUAL 31 días y 232 recetas	01/05/2016	31/05/2016	 PDFS	Maite Blasco
<input type="checkbox"/>	 VER	347	ACTIVO	RESIDENCIA SAN MARTIN DE TOUS	RESIDENCIA SAN MARTIN DE TOUS [] - Diabético	DIABÉTICO	MENSUAL 30 días y 226 recetas	02/05/2016	31/05/2016	 PDFS	Elsa Jimenez

Editar menú

Mostrando del 1 al 4 de 4 registros

< 1 >



Información del menú y centro seleccionado

Menú RESIDENCIA LA PURISIMA

Panel de Control > Menús > RESIDENCIA LA PURISIMA

≡ Selecciona recetas para las ingestas disponibles

Centro *

RESIDENCIA LA PURISIMA

Periodo *

Mes Mensual

Título *

RESIDENCIA LA PURISIMA [] - Diabético

Desde *

01/06/2016 00:00

Hasta *

30/06/2016 23:59

Dieta *

Diabético

Propietario *

Elsa Jimenez

SOLO ADMINISTRADOR Y CALIDAD

ASIGNAR

VALIDAR

INVALIDAR

JEFES DE AREA

IMPRIMIR MENÚ

COMPROBAR REGLAS

SOLICITAR VALIDACIÓN

junio 2016

Hoy < >

LUNES 30	MARTES 31	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3	SÁBADO 4	DOMINGO 5
30	31	1	2	3	4	5
		13:00 - 15:00 Comida 2. 1º: Macarrones con atún (*) 4. 2º: Filete de cabezada a la p 5. Guarnición 1: con pimiento 7.: Fruta	13:00 - 15:00 Comida 2. 1º: Judias verdes al estilo ca 4. 2º: Hamburguesa casera de 5. Guarnición 1: con ensalad 7.: Fruta	13:00 - 15:00 Comida 2. 1º: Arroz a la jardinera (*) 4. 2º: Pavo guisado con ciruel 5. Guarnición 1: con calabaci 7.: Piña en su jugo	13:00 - 15:00 Comida 2. 1º: Alcachofas rehogadas c 4. 2º: Lomo adobado al horn 5. Guarnición 1: con champi 7.: Fruta	13:00 - 15:00 Comida 2. 1º: Ensalada ilustrada 4. 2º: Conejo asado con patat 7.: Fruta

Seleccionar ingesta

Información y modificación de la ingesta seleccionada

Menú RESIDENCIA LA PURISIMA

Panel de Control > Menús > RESIDENCIA LA PURISIMA

Selecciona recetas para las ingestas

junio 2016

LUNES 30 MARTE 30

SÁBADO 4 DOMINGO 5

Hoy < >

Comida 13:00 - 15:00

Dieta: Diabético

Recetas Reglas de validación

Recetas para ingesta

#	Tipo de plato	Receta
113	Entrantes	Selecciona...
45	1°	Selecciona...
46	2°	Filete de cabezada a la plancha #4435
114	Guarnición 1	con pimientos asados #5133
47	Postres	Fruta #5090
116	Pan	Selecciona...
115	Agua	Selecciona...
190	Triturado	Selecciona...

GUARDAR

QUITAR CERRAR

Comida 13:00 - 15:00

Comida

1. Alcachofas rehogadas con
2. Lomo adobado al horno
3. Guarnición 1: con champiñ
4. Fruta

Comida 13:00 - 15:00

Comida

2. 1°: Ensalada ilustrada
4. 2°: Conejo asado con patata
7. : Fruta

Comida 20:00 - 22:00

Cena

1. Sopa casera de pescado
2. Huevos escalfados con e
7. Yogur desnatado de sabor

Comida 20:00 - 22:00

Cena

2. 1°: Puré de zanahoria (*)
4. 2°: Jamón serrano y queso f
5. Guarnición 1: con jamón Y
7. : Yogur desnatado natural

Comprobar reglas de validación

Menú RESIDENCIA LA PURISIMA

Panel de Control > Menús > RESIDENCIA LA PURISIMA

Selecciona recetas para las ingestas disponibles

Centro *

RESIDENCIA LA PURISIMA

Desde *

01/06/2016 00:00

Propietario *

Elsa Jimenez

junio 2016

LUNES 30	MARTES 31
30	31

Aviso
VALIDACIONES NO SUPERADAS
16 REGLAS NO VALIDADAS:

Poner 1 pasta a la semana (sopa con pasta se considera media pasta) en semana: 1 del: 2016-06-01 al: 2016-06-06 hay: 2

Máximo 3 carnes a la semana en semana: 1 del: 2016-06-01 al: 2016-06-06 hay: 4

Mínimo 3 guarniciones vegetales a la semana en semana: 1 del: 2016-06-01 al: 2016-06-06 hay: 7

Sólo 1 postre a la semana que no sea fruta (preferiblemente lácteos: yogur, leche, queso fresco, cuajada y zumos naturales) en semana: 1 del: 2016-06-01 al: 2016-06-06 hay: 3

Mínimo 4 frutas a la semana en semana: 2 del: 2016-06-05 al: 2016-06-13 hay: 8

Poner 1 huevo a la semana en semana: 2 del: 2016-06-05 al: 2016-06-13 hay: 2

Poner 1 pasta a la semana (sopa con pasta se considera media pasta) en semana: 3 del: 2016-06-12 al: 2016-06-20 hay: 3

⚠ Máximo 3 carnes a la semana en semana: 3 del: 2016-06-12 al: 2016-06-20 hay: 7

Mínimo 4 frutas a la semana en

Título *

RESIDENCIA LA PURISIMA - Diabético

Dieta *

Diabético

JEFES DE AREA

IMPRIMIR MENÚ

COMPROBAR

SOLICITAR VALIDACIÓN

Hoy

VIERNES 3	SÁBADO 4	DOMINGO 5
2	3	4
13:00 - 15:00 Comida 2. 1º: Arroz a la jardinera (*) 4. 2º: Pavo guisado con ciruelas (? 5. Guarnición 1 : con calabacín a 7.: Piña en su jugo	13:00 - 15:00 Comida 2. 1º: Alcachofas rehogadas con j 4. 2º: Lomo adobado al horno 5. Guarnición 1 : con champiñoni 7.: Fruta	13:00 - 15:00 Comida 2. 1º: Ensalada ilustrad 4. 2º: Conejo asado con 7.: Fruta

Impresión de Menús (Fábricas)

Diplomada en Nutrición y Dietética

- Basal



Mayo 2016



Lunes 25

Martes 26

Miércoles 27

Jueves 28

Viernes 29

Lunes 02

Martes 03

Miércoles 04

Jueves 05

Viernes 06

Ensalada



E: 93 Kcal, L: 7,7 g, AGS: 1,1 g, HC: 2,2 g, Az: 2,2 g, P: 2,9 g, S: 0,1 g

Ensalada



E: 93 Kcal, L: 7,7 g, AGS: 1,1 g, HC: 2,2 g, Az: 2,2 g, P: 2,9 g, S: 0,1 g

Ensalada



E: 93 Kcal, L: 7,7 g, AGS: 1,1 g, HC: 2,2 g, Az: 2,2 g, P: 2,9 g, S: 0,1 g

Ensalada



E: 93 Kcal, L: 7,7 g, AGS: 1,1 g, HC: 2,2 g, Az: 2,2 g, P: 2,9 g, S: 0,1 g

Ensalada



E: 93 Kcal, L: 7,7 g, AGS: 1,1 g, HC: 2,2 g, Az: 2,2 g, P: 2,9 g, S: 0,1 g

Judías verdes rehogadas con bacon



E: 117 Kcal, L: 9,1 g, AGS: 1,7 g, HC: 5,1 g, Az: 1,5 g, P: 2,9 g, S: 0,2 g

Crema de verduras con costrones



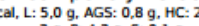
E: 95 Kcal, L: 4,7 g, AGS: 0,8 g, HC: 10,2 g, Az: 1,8 g, P: 2,7 g, S: 1,3 g

Menestra de verduras con patatas dado



E: 102 Kcal, L: 5,8 g, AGS: 1,0 g, HC: 6,7 g, Az: 3,4 g, P: 4,6 g, S: 0,4 g

Arroz con pollo y verduritas



E: 164 Kcal, L: 5,0 g, AGS: 0,8 g, HC: 24,1 g, Az: 2,3 g, P: 4,3 g, S: 0,1 g

Borrajá rehogada con jamón



E: 66 Kcal, L: 3,7 g, AGS: 0,6 g, HC: 5,1 g, Az: 0,2 g, P: 2,7 g, S: 0,5 g

Espaguetis con atún



E: 259 Kcal, L: 7,9 g, AGS: 1,4 g, HC: 34,8 g, Az: 2,4 g, P: 10,7 g, S: 0,4 g

Lentejas con chorizo



E: 337 Kcal, L: 15,4 g, AGS: 3,6 g, HC: 26,0 g, Az: 1,5 g, P: 18,4 g, S: 2,3 g

Pizza margarita



E: 249 Kcal, L: 6,2 g, AGS: 1,4 g, HC: 39,7 g, Az: 2,1 g, P: 8,2 g, S: 1,9 g

Alubias blancas con bacon



E: 317 Kcal, L: 15,0 g, AGS: 3,3 g, HC: 22,3 g, Az: 1,8 g, P: 15,9 g, S: 1,6 g

Migas a la pastora



E: 244 Kcal, L: 9,9 g, AGS: 2,5 g, HC: 28,1 g, Az: 1,6 g, P: 9,6 g, S: 1,3 g

Libritos de lomo con queso



E: 327 Kcal, L: 28,1 g, AGS: 7,6 g, HC: 6,1 g, Az: 0,8 g, P: 11,6 g, S: 0,4 g

Albóndigas caseras de cerdo en salsa de tomate



E: 192 Kcal, L: 13,8 g, AGS: 3,8 g, HC: 7,4 g, Az: 1,6 g, P: 9,3 g, S: 0,4 g

Calamares encebollados



E: 114 Kcal, L: 7,1 g, AGS: 1,1 g, HC: 3,5 g, Az: 1,2 g, P: 8,9 g, S: 0,9 g

Merluza en salsa verde



E: 141 Kcal, L: 7,9 g, AGS: 1,3 g, HC: 6,6 g, Az: 1,0 g, P: 10,4 g, S: 1,0 g

Costillar de cerdo asado



E: 226 Kcal, L: 21,5 g, AGS: 3,3 g, HC: 1,0 g, Az: 0,7 g, P: 8,1 g, S: 1,2 g

Bacalao ajoarriero



E: 226 Kcal, L: 21,5 g, AGS: 3,3 g, HC: 1,0 g, Az: 0,7 g, P: 8,1 g, S: 1,2 g

Pechuga de pollo en salsa jardinera con patatas dado



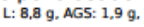
E: 144 Kcal, L: 7,8 g, AGS: 1,5 g, HC: 6,9 g, Az: 1,4 g, P: 10,7 g, S: 0,8 g

Panga rellena



E: 75 Kcal, L: 1,7 g, AGS: 0,6 g, HC: 2,3 g, Az: 1,0 g, P: 12,3 g, S: 0,3 g

Muslo de pollo asado en su jugo



E: 109 Kcal, L: 8,8 g, AGS: 1,9 g, P: 7,4 g, S: 0,1 g

Variado



E: 226 Kcal, L: 21,5 g, AGS: 3,3 g, HC: 1,0 g, Az: 0,7 g, P: 8,1 g, S: 1,2 g

Variado



E: 109 Kcal, L: 8,8 g, AGS: 1,9 g, P: 7,4 g, S: 0,1 g

Cazón en salsa con cebolla y trigueros

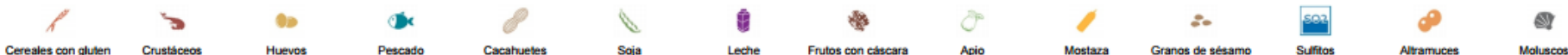


E: 96 Kcal, L: 3,8 g, AGS: 0,5 g, HC: 2,0 g, Az: 0,8 g, P: 11,8 g, S: 0,1 g

Variado



E: 96 Kcal, L: 3,8 g, AGS: 0,5 g, HC: 2,0 g, Az: 0,8 g, P: 11,8 g, S: 0,1 g



Valor nutricional por 100 gramos. E=energía, L=lípidos o grasas, AGS= ácidos grasos saturados, HC=hidratos de carbono, Az=azúcares, P=proteínas, S=sal. (*) Elaboración específica para esta dieta.

Impresión de Menús (Guarderías)

Firma:

Pendiente de validación

GUARDERIA - Basal

Marzo 2016

Lunes 29	Martes 01	Miércoles 02	Jueves 03	Viernes 04
	Puré de verduras con lentejas y pavo Puré de verduras con lentejas y pavo Mi primer yogur	Puré de verduras con lentejas y gallo Mi primer yogur multifrutas	Puré de verduras con lentejas y ternera Mi primer yogur	Puré de verduras con lentejas y pavo Puré de verduras con lentejas y pavo Mi primer yogur
Energía 19,7 kcal, Grasas 1,8 gr, Carbohidratos 5,7 gr, Hidratos de Carbono 1,8 gr, Azúcares 0,9 gr, Proteínas 0,8 gr, Sal 0,2 gr.		Valoración nutricional calculada para un niño de 3-6 años con unas necesidades de 1250 kcal/día		
Lunes 07	Martes 08	Miércoles 09	Jueves 10	Viernes 11
Puré de verduras con lenguado Mi primer yogur	Puré de verduras con lentejas y merluza Mi primer yogur	Puré de verduras con lentejas y merluza Mi primer yogur	Puré de verduras con lentejas y rape Mi primer yogur	Puré de verduras con lentejas y ternera Mi primer yogur
Energía 19,7 kcal, Grasas 1,8 gr, Carbohidratos 5,7 gr, Hidratos de Carbono 1,8 gr, Azúcares 0,9 gr, Proteínas 0,8 gr, Sal 0,2 gr.		Valoración nutricional calculada para un niño de 3-6 años con unas necesidades de 1250 kcal/día		
Lunes 14	Martes 15	Miércoles 16	Jueves 17	Viernes 18
Puré de verduras con pavo Mi primer yogur multifrutas	Puré de verduras con lentejas y gallo Mi primer yogur	Puré de verduras con rape Mi primer yogur multifrutas	Puré de verduras con lentejas y ternera Mi primer yogur	Puré de verduras con lentejas y pollo Mi primer yogur
Energía 19,7 kcal, Grasas 1,8 gr, Carbohidratos 5,7 gr, Hidratos de Carbono 1,8 gr, Azúcares 0,9 gr, Proteínas 0,8 gr, Sal 0,2 gr.		Valoración nutricional calculada para un niño de 3-6 años con unas necesidades de 1250 kcal/día		
Lunes 21	Martes 22	Miércoles 23	Jueves 24	Viernes 25
Puré de verduras con lentejas y lenguado Mi primer yogur	Puré de verduras con merluza Mi primer yogur	Puré de verduras con lentejas y pavo Puré de verduras con lentejas y pavo Mi primer yogur	FESTIVO	FESTIVO
Energía 19,7 kcal, Grasas 1,8 gr, Carbohidratos 5,7 gr, Hidratos de Carbono 1,8 gr, Azúcares 0,9 gr, Proteínas 0,8 gr, Sal 0,2 gr.		Valoración nutricional calculada para un niño de 3-6 años con unas necesidades de 1250 kcal/día		
Lunes 28	Martes 29	Miércoles 30	Jueves 31	Viernes 01
Puré de verduras con gallo Mi primer yogur	Puré de verduras con lentejas y lenguado Mi primer yogur			
Energía 17,8 kcal, Grasas 1,8 gr, Carbohidratos 5,3 gr, Hidratos de Carbono 1,7 gr, Azúcares 0,8 gr, Proteínas 0,8 gr, Sal 0,2 gr.		Valoración nutricional calculada para un niño de 3-6 años con unas necesidades de 1250 kcal/día		



Marzo 2016

Lunes 29

Martes 01

Miércoles 02

Jueves 03

Viernes 04

Acelgas rehogadas con jamón york



Albóndigas caseras de cerdo en salsa de almendras



Kiwi

Pan

Agua

Garbanzos con arroz



Panga a la plancha con ensalada de lechuga y cebolla



Manzana

Pan

Agua

Migas con huevo frito y longaniza



Merluza a la plancha con ensalada de lechuga y cebolla



Yogur natural

Pan

Agua

FESTIVO

Energía: 17,1 Kcal. Grasas: 0,8 gr. Grasas saturadas: 0,2 gr. Hidratos de Carbono: 1,4 gr. Azúcares: 0,3 gr. Proteínas: 0,9 gr. Sal: 0,1 gr.
Energía: 19,6 Kcal. Grasas: 1,0 gr. Grasas saturadas: 0,2 gr. Hidratos de Carbono: 1,6 gr. Azúcares: 0,4 gr. Proteínas: 1,0 gr. Sal: 0,1 gr.
Energía: 22,0 Kcal. Grasas: 1,1 gr. Grasas saturadas: 0,2 gr. Hidratos de Carbono: 1,8 gr. Azúcares: 0,4 gr. Proteínas: 1,1 gr. Sal: 0,1 gr.

Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010"
• para un niño de 3-6 años con recomendación diaria de 1702 Kcal/día
• para un niño de 7-12 años con recomendación diaria de 2279 Kcal/día
• para un niño de 13-18 años con recomendación diaria de 3032 Kcal/día

Lunes 07

Martes 08

Miércoles 09

Jueves 10

Viernes 11

Arroz a la cubana



Lubina al orio con patatas fritas



Mandarina

Pan

Agua

Macarrones a la boloñesa



Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate



Plátano

Pan

Agua

Lentejas a la castellana



Lomo adobado con ensalada de cebolla y pimientos



Kiwi

Pan

Agua

Alubias blancas a la castellana



Huevos en salsa con patatas fritas



Actimel

Pan

Agua

Garbanzos a la castellana



Bacalao a la andaluza con champiñón



Plátano

Pan

Agua

Energía: 21,7 Kcal. Grasas: 1,1 gr. Grasas saturadas: 0,2 gr. Hidratos de Carbono: 1,7 gr. Azúcares: 0,3 gr. Proteínas: 1,1 gr. Sal: 0,1 gr.
Energía: 24,8 Kcal. Grasas: 1,2 gr. Grasas saturadas: 0,3 gr. Hidratos de Carbono: 2,0 gr. Azúcares: 0,4 gr. Proteínas: 1,3 gr. Sal: 0,1 gr.
Energía: 27,9 Kcal. Grasas: 1,4 gr. Grasas saturadas: 0,3 gr. Hidratos de Carbono: 2,2 gr. Azúcares: 0,4 gr. Proteínas: 1,4 gr. Sal: 0,1 gr.

Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010"
• para un niño de 3-6 años con recomendación diaria de 1702 Kcal/día
• para un niño de 7-12 años con recomendación diaria de 2279 Kcal/día
• para un niño de 13-18 años con recomendación diaria de 3032 Kcal/día

Lunes 14

Martes 15

Miércoles 16

Jueves 17

Viernes 18

Arroz a la montañesa



Cabezada de cerdo asada con ensalada de lechuga y tomate



Manzana

Pan

Agua

Alubias pintas con bacon



Atún con tomate con ensalada de cebolla y pimientos



Uva

Pan

Agua

Macarrones con tomate



Albóndigas caseras de ternera en salsa de almendras



Flan de huevo



Pan

Agua

Menestras de verduras



Albóndigas caseras de cerdo en salsa jardinera



Fruta

Pan

Agua

Alubias blancas al estilo casero



Filete ruso casero de cerdo a la plancha con patatas fritas



Actimel

Pan

Agua

Energía: 21,4 Kcal. Grasas: 1,1 gr. Grasas saturadas: 0,3 gr. Hidratos de Carbono: 1,8 gr. Azúcares: 0,6 gr. Proteínas: 1,0 gr. Sal: 0,1 gr.
Energía: 24,5 Kcal. Grasas: 1,3 gr. Grasas saturadas: 0,3 gr. Hidratos de Carbono: 2,0 gr. Azúcares: 0,7 gr. Proteínas: 1,2 gr. Sal: 0,1 gr.
Energía: 27,5 Kcal. Grasas: 1,4 gr. Grasas saturadas: 0,4 gr. Hidratos de Carbono: 2,3 gr. Azúcares: 0,8 gr. Proteínas: 1,3 gr. Sal: 0,1 gr.

Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010"
• para un niño de 3-6 años con recomendación diaria de 1702 Kcal/día
• para un niño de 7-12 años con recomendación diaria de 2279 Kcal/día
• para un niño de 13-18 años con recomendación diaria de 3032 Kcal/día

Lunes 21

Martes 22

Miércoles 23

Jueves 24

Viernes 25

Acelgas rehogadas con jamón



Huevos con bechamel con calabacín a la plancha



Actimel

Alcachofas al estilo casero



Albóndigas caseras de cerdo en salsa de almendras



Kiwi

Arroz aragonés



Atún encebollado con ensalada de lechuga y cebolla



Manzana

FESTIVO

FESTIVO

Impresión de Menús (Residencias)



RESIDENCIA UNIVERSITARIA

ZARAGOZA

Basal

Abril
2016

Semana: 16	Lunes 18	Martes 19	Miércoles 20	Jueves 21	Viernes 22	Sábado 23	Domingo 24
COMIDA	<p>Ensalada</p> <p>E: 87 Kcal, L: 7,6 g, AGS: 1,1 g, HC: 1,9 g, Az: 1,9 g, P: 2,6 g, S: 0,1 g</p> <p>Macarrones a la boloñesa</p> <p>E: 262 Kcal, L: 8,3 g, AGS: 1,9 g, HC: 36,0 g, Az: 2,5 g, P: 9,4 g, S: 0,3 g</p> <p>Macarrones a la boloñesa</p> <p>E: 262 Kcal, L: 8,3 g, AGS: 1,9 g, HC: 36,0 g, Az: 2,5 g, P: 9,4 g, S: 0,3 g</p> <p>Filete de ternera a la plancha</p> <p>E: 171 Kcal, L: 10,4 g, AGS: 2,5 g, H C: 0,0 g, Az: 0,0 g, P: 19,6 g, S: 0,3 g</p> <p>Variado</p>	<p>Ensalada</p> <p>E: 87 Kcal, L: 7,6 g, AGS: 1,1 g, HC: 1,9 g, Az: 1,9 g, P: 2,6 g, S: 0,1 g</p> <p>Garbanzos al estilo casero</p> <p>E: 239 Kcal, L: 7,5 g, AGS: 0,9 g, HC: 26,4 g, Az: 3,4 g, P: 12,2 g, S: 1,2 g</p> <p>Libritos de lomo con queso con pimientos asados</p> <p>E: 284 Kcal, L: 24,6 g, AGS: 6,5 g, HC: 5,3 g, Az: 0,9 g, P: 9,8 g, S: 0,4 g</p> <p>Variado</p>	<p>Ensalada</p> <p>E: 87 Kcal, L: 7,6 g, AGS: 1,1 g, HC: 1,9 g, Az: 1,9 g, P: 2,6 g, S: 0,1 g</p> <p>Arroz tres delicias</p> <p>E: 270 Kcal, L: 7,4 g, AGS: 1,7 g, HC: 40,4 g, Az: 3,0 g, P: 9,5 g, S: 0,6 g</p> <p>Albóndigas caseras de cerdo en salsa española</p> <p>E: 208 Kcal, L: 15,3 g, AGS: 4,6 g, H C: 6,2 g, Az: 1,2 g, P: 11,0 g, S: 0,9 g</p> <p>Variado</p>	<p>Ensalada</p> <p>E: 87 Kcal, L: 7,6 g, AGS: 1,1 g, HC: 1,9 g, Az: 1,9 g, P: 2,6 g, S: 0,1 g</p> <p>Variado</p>	<p>Ensalada</p> <p>E: 87 Kcal, L: 7,6 g, AGS: 1,1 g, HC: 1,9 g, Az: 1,9 g, P: 2,6 g, S: 0,1 g</p> <p>Salmón a la plancha</p> <p>E: 190 Kcal, L: 14,3 g, AGS: 2,2 g, H C: 0,0 g, Az: 0,0 g, P: 15,5 g, S: 0,2 g</p> <p>Variado</p>		
	CENA	<p>Sopa casera de ave con fideos</p> <p>E: 44 Kcal, L: 1,4 g, AGS: 0,2 g, HC: 5,9 g, Az: 1,6 g, P: 1,2 g, S: 0,0 g</p> <p>Sandwich mixto</p> <p>E: 320 Kcal, L: 19,1 g, AGS: 10,4 g, H C: 24,6 g, Az: 5,0 g, P: 11,4 g, S: 2,0 g</p> <p>Variado</p>	Variado	<p>Sopa casera de pollo con lluvia</p> <p>E: 44 Kcal, L: 1,4 g, AGS: 0,2 g, HC: 5,9 g, Az: 1,6 g, P: 1,2 g, S: 0,0 g</p> <p>Pechuga de pollo a la plancha</p> <p>E: 171 Kcal, L: 10,5 g, AGS: 2,2 g, H C: 0,0 g, Az: 0,0 g, P: 18,9 g, S: 0,3 g</p> <p>Pechuga de pollo a la plancha</p> <p>E: 171 Kcal, L: 10,5 g, AGS: 2,2 g, H C: 0,0 g, Az: 0,0 g, P: 18,9 g, S: 0,3 g</p> <p>Variado</p>	<p>Sopa casera de cocido con estrellitas</p> <p>E: 75 Kcal, L: 2,7 g, AGS: 0,3 g, HC: 8,8 g, Az: 1,8 g, P: 2,8 g, S: 0,0 g</p> <p>Variado</p>	<p>Sopa casera de ave con pasta</p> <p>E: 44 Kcal, L: 1,4 g, AGS: 0,2 g, HC: 5,9 g, Az: 1,6 g, P: 1,2 g, S: 0,0 g</p> <p>Tortilla de patata</p> <p>E: 156 Kcal, L: 12,2 g, AGS: 2,4 g, H C: 4,3 g, Az: 0,8 g, P: 6,8 g, S: 0,2 g</p> <p>Variado</p>	

Valor nutricional por 100 gramos.

E=energía, L=lípidos o grasas, AGS= ácidos grasos saturados, HC=hidratos de carbono, Az=azúcares, P=proteínas, S=sal.

(*) Elaboración específica para esta dieta.

Diplomada en Nutrición y Dietética

Parámetros - Categorías

Panel de Control

Administración <

Maestros <

Información <

Parámetros ▾

Categorías

Tipos

Reglas validación

Festivos

Ingestas

Textos de recetas

Firmas

Actualizar recetas

APPS MOBILE

Información <

CATEGORÍAS Listado de categorías + NUEVO ✖ BORRAR

RESULTADO DE LA BUSQUEDA: 27 elementos

Filtrar

<input type="checkbox"/>	Ficha	ID	Estado	Código	Título	Orden	Foto
<input type="checkbox"/>	EDITAR	20	ACTIVO		Clasificación de nutrientes	1	
<input type="checkbox"/>	EDITAR	19	ACTIVO		Clasificación energética	2	
<input type="checkbox"/>	EDITAR	22	ACTIVO		Dias laborales	3	
<input type="checkbox"/>	EDITAR	16	ACTIVO		Grupos de riesgo	4	
<input type="checkbox"/>	EDITAR	15	ACTIVO		Grupos de validación	5	
<input type="checkbox"/>	EDITAR	12	ACTIVO		Horario de menú	6	
<input type="checkbox"/>	EDITAR	23	ACTIVO		Periodos de cuadrante	7	
<input type="checkbox"/>	EDITAR	18	ACTIVO		Periodos para composición de menús	8	
<input type="checkbox"/>	EDITAR	17	ACTIVO		Periodos para regla de validación	9	
<input type="checkbox"/>	EDITAR	14	ACTIVO		Rango de edad	10	
<input type="checkbox"/>	EDITAR	11	ACTIVO		Tipo de ingrediente	11	
<input type="checkbox"/>	EDITAR	4	ACTIVO		Tipos de alérgenos	12	
<input type="checkbox"/>	EDITAR	21	ACTIVO		Tipos de ingesta	13	
<input type="checkbox"/>	EDITAR	3	ACTIVO		Dieta	14	

Parámetros - Tipos

- Administración <
- Maestros <
- Información <
- Parámetros** ▾
- Categorías
- Tipos
- Reglas validación
- Festivos
- Ingestas
- Textos de recetas
- Firmas
- Actualizar recetas

APPS MOBILE

- Información <

Panel de Control > Tipos

Filtros ^

TIPOS Listado de tipos + NUEVO BORRAR

IMPRIMIR PDF EXCEL COL VISIBLES

5 ▾ Filtrar

<input type="checkbox"/>	Ficha	ID	Estado	Categoría	Código	Título	Orden	Foto
<input type="checkbox"/>	EDITAR	45	ACTIVO	Tipos de platos		Primeros platos	2	
<input type="checkbox"/>	EDITAR	46	ACTIVO	Tipos de platos		Segundos platos	3	
<input type="checkbox"/>	EDITAR	47	ACTIVO	Tipos de platos		Postre	4	
<input type="checkbox"/>	EDITAR	114	ACTIVO	Tipos de platos		Guarnición	5	
<input type="checkbox"/>	EDITAR	115	ACTIVO	Tipos de platos		Agua	6	

Mostrando del 1 al 5 de 220 registros

|< < 1 2 3 4 5 ... 44 > >|

Parámetros — Reglas de validación

Panel de Control > Reglas de validación

Filtros Colapsar/Expandir

REGLAS DE VALIDACIÓN Listado de reglas de validación + NUEVO ✖ BORRAR

RESULTADO DE LA BUSQUEDA: 14 elementos

Filtrar

<input type="checkbox"/>	Ficha	Código	Estado	Título	Zona	Grupo de validación	Minimo	Maximo	Periodo de validación
<input type="checkbox"/>	EDITAR	17	ACTIVO	Máximo 2 guarniciones no vegetales a la semana (patatas, arroz...)	Aragón	Otras guarniciones	1	2	Semanal
<input type="checkbox"/>	EDITAR	15	ACTIVO	Máximo 1 picada a la semana	Aragón	Picada	0	1	Semanal
<input type="checkbox"/>	EDITAR	14	ACTIVO	Sólo 1 postre a la semana que no sea fruta (preferiblemente lácteos: yogur, leche, queso fresco, cuajada y zumos naturales)	Aragón	Otros postres	0	1	Semanal
<input type="checkbox"/>	EDITAR	13	ACTIVO	Máximo 2 fritos a la semana (rebozados, empanados, tortilla de patata)	Aragón	Fritos	0	2	Semanal
<input type="checkbox"/>	EDITAR	12	ACTIVO	Mínimo 3 guarniciones vegetales a la semana	Aragón	Guarnición vegetal	3	5	Semanal

Detalle regla de validación

- Panel de Control
- Administración
- Maestros
- Información
- Parametros**
- Categorías
- Tipos
- Reglas validación
- Festivos
- Ingestas
- Textos de recetas
- Firmas
- Actualizar recetas

Reglas de validación para los menús

Panel de Control > Reglas de validación > Edición de regla de validación

EDICIÓN DE REGLA DE VALIDACIÓN

Código* 17

Título* Máximo 2 guarniciones no vegetales a la semana (patatas, arro;

Grupo de validación Otras guarniciones

Maximo 2 uds.

Periodo de validación Sem Semanal

Minimo 1 uds.

Zona Aragón

Activo*

GUARDAR

CANCELAR

Parámetros — Festivos

- Panel de Control
- Administración
- Maestros
- Información
- Parámetros**
- Categorías
- Tipos
- Reglas validación
- Festivos
- Ingestas
- Textos de recetas
- Firmas
- Actualizar recetas

APPS MOBILE

- Información

Festivos

Panel de Control > Festivos

Filtros

FESTIVOS Listado de festivos

DESCARGAR

+ NUEVO

BORRAR

RESULTADO DE LA BÚSQUEDA: 112 elementos

5

Filtrar

<input type="checkbox"/>	Ficha	Código	Estado	Fecha	Hasta	Día de semana	Título
<input type="checkbox"/>	EDITAR	2326	ACTIVO	01/01/2015	02/01/2015	4	Día de la Sagrada Familia
<input type="checkbox"/>	EDITAR	2327	ACTIVO	01/01/2015	02/01/2015	4	Año Nuevo
<input type="checkbox"/>	EDITAR	2328	ACTIVO	06/01/2015	07/01/2015	2	Epifanía del Señor
<input type="checkbox"/>	EDITAR	2329	ACTIVO	12/02/2015	13/02/2015	4	Santa Eulàlia (Barcelona)
<input type="checkbox"/>	EDITAR	2330	ACTIVO	18/02/2015	19/02/2015	3	Miércoles de Ceniza

Mostrando del 1 al 5 de 112 registros

< 1 2 3 4 5 ... 23 >

Parámetros — Textos recetas

- Administración <
- Maestros <
- Información <
- Parámetros** >
- Categorías
- Tipos
- Reglas validación
- Festivos
- Ingestas
- Textos de recetas
- Firmas
- Actualizar recetas

APPS MOBILE

- Información <

Panel de Control > Textos de recetas

Filtros

TEXTOS DE RECETAS para anexas en la impresión

+ NUEVO

BORRAR

RESULTADO DE LA BÚSQUEDA: 12 elementos

5

Filtrar

<input type="checkbox"/>	Ficha	Código	Estado	Tipo de texto	Título	Aplicar a Tipo de receta
<input type="checkbox"/>	EDITAR	1	ACTIVO	Requisitos microbiológicos	Requisitos microbiológicos	Todas
<input type="checkbox"/>	EDITAR	2	ACTIVO	Requisitos legales y reglamentarios	Requisitos legales y reglamentarios	Todas
<input type="checkbox"/>	EDITAR	3	ACTIVO	IN SITU Vida útil y condiciones de almacenamiento	Vida útil y condiciones de almacenamiento	Todas
<input type="checkbox"/>	EDITAR	4	ACTIVO	IN SITU Embalaje	Embalaje IN SITU	Todas
<input type="checkbox"/>	EDITAR	5	ACTIVO	IN SITU Métodos de distribución	Métodos de distribución IN SITU	Todas

Mostrando del 1 al 5 de 12 registros

< 1 2 3 >

Parámetros — Actualizar recetas

Panel de Control

Administración

Maestros

Información

Parametros

Categorías

Tipos

Reglas validación

Festivos

Ingestas

Textos de recetas

Firmas

Actualizar recetas

Recetas

Panel de Control > Recetas

Actualizar recetas con nuevos valores de ingredientes

Ingredientes

ABADEJO FILETES CONGELADO (0)

ACEITE DE TRUFA 100 ML. (0)

ACEITE GIRASOL 1 L. (1)

ACEITE GIRASOL 25 L. (858)

ACEITE OLIVA 1 L. 0.4° (113)

ACELGAS (21)

AGUA (1)

ACTUALIZAR RECETAS

¿Qué cuesta...?

Sin coste de alta

Pago por uso mensual

Coste 1 usuario **48€ / mes**

Usuario adicional **12€ / mes**



www.menusz.com

