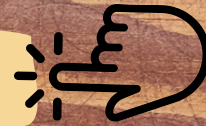
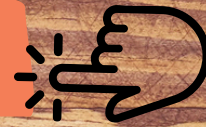


MENÚ OUTUBRO

Sen ovo



Sen gluten



Sen lactosa/Proteína de
leite de vaca



Sen peixe e mariscos



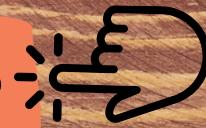
Sen legumes



Sen fructosa



Diabético sen porco



Normal





OUTUBRO 2024. MENÚ SEN LACTOSA / PROTEINA DE LEITE DE VACA RESTAURANTE SALA GRADIN



!! ENSEÑAR A COMER, ENSEÑAR A CRECER ¡!

	<p>1</p> <p>CREMA DE CABACIÑA FILETE DE PESCADA EN SALSA DE CAZOLA CON PATATACAS MELÓN</p>	<p>2</p> <p>ENSALADA MIXTA (LEITUGA, TOMATE, CEBOLLA E MILLO) FABAS CON CARNE E CHOURIZO MAZÁ GOLDEN</p>	<p>3</p> <p>CREMA DE VERDURAS PAELLA DE POLO CON VERDURIÑAS MANDARINA</p>	<p>4</p> <p>XUDIAS A GALEGA MACARRÓNS CON SALMÓN PERA</p>
<p>7</p> <p>ENSALADA MIXTA(LEITUGA, TOMATE, CEBOLA, CENORIA E MILLO) GUIZO DE CARNE CON PATACAS MAZÁ ROYAL</p>	<p>8</p> <p>ARROZ TRES DELICIAS (CHICHAROS, CENORIA, OVO E XAMÓN) HAMBURGUESA DE POLO CON ENSALADA MANDARINA</p>	<p>9</p> <p>CREMA DE CABACIÑA E BRECOL HELICES CON ATÚN E OVO PERA</p>	<p>10</p> <p>CREMA DE CABACIÑA GUIZO DE POLO LARANXA</p>	<p>11</p> <p>SOPA DE PASTA LOMO ASADO CON ARROZ BRANCO IOGUR SEN LACTOSA/SOIA</p>
<p>14</p> <p>SOPA DE FIDEOS POLO CON PATACAS E VERDURAS MANDARINA</p>	<p>15</p> <p>ENSALADA MIXTA (LEITUGA, TOMATE, CEBOLA E CENORIA) ALBÓNDEGAS CON SALSA DE TOMATE E ARROZ BRANCO. IOGUR SEN LACTOSA/SOIA</p>	<p>16</p> <p>EMPANADILLA DE ATÚN LENTELLAS CON VERDURAS E CARNE. LARANXA</p>	<p>17</p> <p>ENSALADA DE PASTA FILETE DE PESCADA EN SALSA VERDE CON PATACAS PERA</p>	<p>18</p> <p>CREMA DE BROCOLI ARROZ MARINERO MANZANA GOLDEN</p>
<p>21</p> <p>CREMA DE XUDIAS ESPAGUETIS CON SALMÓN. IOGUR SEN LACTOSA/SOIA</p>	<p>22</p> <p>ENSALADILLA RUSA FILETE DE MERLUZA O FORNO CON ARROZ BRANCO MANDARINA</p>	<p>23</p> <p>CREMA DE VERDURAS ARROZ CON POLO MAZÁ ROYAL</p>	<p>24</p> <p>ENSALADA DE PASTA TRICOLOR GARAVANZOS CON CARNE LARANXA</p>	<p>25</p> <p>MACARRÓNS CON TOMATE E ORÉGANO BRÓCOLI CON OVO E CHOURIZO PERA</p>
<p>28</p> <p>SOPA DE ESTRELAS TORTILLA DE PATATA CON ENSALADA MAZÁ GOLDEN</p>	<p>29</p> <p>ENSALADA MIXTA (LEITUGA, TOMATE, CEBOLA, MILLO E OLIVAS) GUIZO DE CARNE CON PATACAS PERA</p>	<p>30</p> <p>CREMA DE CABAZA E CABACIÑA FILETE DE SAN MARTIÑO O FORNO CON PATACAS MANDARINA</p>	<p>31</p> <p>CREMA DE CENORIA ESPAGUETIS CON SALSA DE ATÚN IOGUR SEN LACTOSA/SOIA</p>	

MENÚS APTOS PARA ALUMNOS DE 3 AÑOS EN ADELANTE . LOS ALUMNOS DE INFANTIL SIEMPRE COMERÁN SUPERVISADOS POR UN ADULTO . HABRÁ QUE VARIAR LAS CANTIDADES SEGÚN LA EDAD .INGESTA CALÓRICA RECOMENDADA PARA ESCOLARES DE 7 A 12 AÑOS : 2000 KCAL. LA INGESTA CALÓRICA PARA ALUMNOS DE INFANTIL DE 3 A 6 AÑOS SERÁ DE UN 20% MENOS , APROXIMADAMENTE , DE LA INDICADA EN EL MENÚ. ESTOS MENÚS PU EDEN CONTENER ALÉRGENOS ESPECIFICADOS QUE PUEDE CONSULTAR EN EL CENTRO.ESTE MENÚ HA SIDO VALORADO Y CERTIFICADO POR CONSULTORÍA NUTRICIONAL CONUGA CUMPLIENDO CON LA NORMATIVA LEGAL VIGENTE " LEY DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN 17/ 2011 " , CON LA " NORMATIVA PARA MENÚS DE COMEDORES ESCOLARES Y COMEDORES COLECTIVOS "

Y CON EL REGLAMENTO (UE) Nº 1169 / 2011 LA ALÉRGENOS DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA. (ADO) PARA EL CURSO ESCOLAR 2023-2024. .

- OS MENÚS ESTÁN SUJETOS A POSIBLES VARIACIONES SEGÚN LAS CONDICIONES DEL MERCADO



OUTUBRO 2024. MENÚ SEN GLUTEN RESTAURANTE SALA GRADIN



!! ENSEÑAR A COMER, ENSEÑAR A CRECER ¡!

	1 CREMA DE CABACIÑA FILETE DE PESCADA EN SALSA DE CAZOLA CON PATATACAS FROITA	2 ENSALADA MIXTA (LEITUGA, TOMATE, CEBOLLA E MILLO) FABAS CON CARNE E CHOURIZO FROITA	3 CREMA DE VERDURAS PAELLA DE POLO CON VERDURIÑAS FROITA	4 XUDIAS A GALEGA MACARRÓNS SEN GLUTEN CON SALMÓN FROITA
7 ENSALADA MIXTA(LEITUGA, TOMATE, CEBOLA, CENORIA E MILLO) GUIZO DE CARNE CON PATACAS FROITA	8 ARROZ TRES DELICIAS (CHICHAROS, CENORIA, OVO E XAMÓN) HAMBURGUESA DE POLO SEN GULTEN CON ENSALADA FROITA	9 CREMA DE CABACIÑA E BRECOL HELICES SEN GLUTEN CON ATÚN E OVO FROITA	10 CREMA DE CABACIÑA GUIZO DE POLO FROITA	11 SOPA DE PASTA SEN GLUTEN LOMO ASADO CON ARROZ BRANCO IOGUR
14 SOPA DE FIDEOS SEN GLUTEN POLO CON PATACAS E VERDURAS FROITA	15 ENSALADA MIXTA (LEITUGA, TOMATE, CEBOLA E CENORIA) ALBÓNDEGAS SEN GLUTEN CON SALSA DE TOMATE EARROZ BLANCO. IOGUR	16 REVOLTO DE XAMÓN LENTELLAS CON VERDURAS E CARNE. LARANXA	17 ENSALADA DE PASTA SEN GLUTEN FILETE DE PESCADA EN SALSA VERDE CON PATACAS FROITA	18 CREMA DE BROCOLI ARROZ MARINERO FROITA
21 CREMA DE XUDIAS ESPAGUETIS SEN GLUTEN CON SALMÓN. IOGUR	22 ENSALADILLA RUSA FILETE DE MERLUZA O FORNO CON ARROZ BRANCO FROITA	23 CREMA DE VERDURAS ARROZ CON POLO FROITA	24 ENSALADA DE PASTA SEN GLUTEN TRICOLOR GARAVANZOS CON CARNE FROITA	25 MACARRÓNS SEN GLUTEN CON TOMATE E ORÉGANO BRÓCOLI CON OVO E CHOURIZO FROITA
28 SOPA DE ESTRELAS SEN GLUTEN TORTILLA DE PATATA CON ENSALADA FROITA	29 ENSALADA MIXTA (LEITUGA, TOMATE, CEBOLA, MILLO E OLIVAS) GUIZO DE CARNE CON PATACAS FROITA	30 CREMA DE CABAZA E CABACIÑA FILETE DE SAN MARTIÑO O FORNO CON PATACAS FROITA	31 CREMA DE CENORIA ESPAGUETIS SEN GLUTEN CON SALSA DE ATÚN IOGUR	

MENÚS APTOS PARA ALUMNOS DE 3 AÑOS EN ADELANTE . LOS ALUMNOS DE INFANTIL SIEMPRE COMERÁN SUPERVISADOS POR UN ADULTO . HABRÁ QUE VARIAR LAS CANTIDADES SEGÚN LA EDAD .INGESTA CALÓRICA RECOMENDADA PARA ESCOLARES DE 7 A 12 AÑOS : 2000 KCAL. LA INGESTA CALÓRICA PARA ALUMNOS DE INFANTIL DE 3 A 6 AÑOS SERÁ DE UN 20% MENOS , APROXIMADAMENTE , DE LA INDICADA EN EL MENÚ. ESTOS MENÚS PU EDEN CONTENER ALÉRGENOS ESPECIFICADOS QUE PUEDE CONSULTAR EN EL CENTRO.ESTE MENÚ HA SIDO VALORADO Y CERTIFICADO POR CONSULTORÍA NUTRICIONAL CONUGA CUMPLIENDO CON LA NORMATIVA LEGAL VIGENTE " LEY DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN 17/ 2011 " , CON LA " NORMATIVA PARA MENÚS DE COMEDORES ESCOLARES Y COMEDORES COLECTIVOS "

Y CON EL REGLAMENTO (UE) Nº 1169 / 2011 LA ALÉRGENOS DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA. (ADO) PARA EL CURSO ESCOLAR 2023-2024. .



OUTUBRO 2024. MENÚ SEN OVO RESTAURANTE SALA GRADIN



!! ENSEÑAR A COMER, ENSEÑAR A CRECER !!

	1 CREMA DE CABACIÑA FILETE DE PESCADA EN SALSA DE CAZOLA CON PATATACAS MELÓN	2 ENSALADA MIXTA (LEITUGA, TOMATE, CEBOLLA E MILLO) FABAS CON CARNE E CHOURIZO MAZÁ GOLDEN	3 CREMA DE VERDURAS PAELLA DE POLO CON VERDURIÑAS MANDARINA	4 XUDIAS A GALEGA MACARRÓNS SEN OVO CON SALMÓN PERA
7 ENSALADA MIXTA(LEITUGA, TOMATE, CEBOLA, CENORIA E MILLO) GUIZO DE CARNE CON PATACAS MAZÁ ROYAL	8 ARROZ TRES DELICIAS SEN OVO (CHICHAROS, CENORIA E XAMÓN) HAMBURGUESA DE POLO CON ENSALADA MANDARINA	9 CREMA DE CABACIÑA E BRECOL HELICES SEN OVO CON ATÚN PERA	10 CREMA DE CABACIÑA GUIZO DE POLO LARANXA	11 SOPA DE PASTA SEN OVO LOMO ASADO CON ARROZ BRANCO IOGUR
14 SOPA DE FIDEOS SEN OVO POLO CON PATACAS E VERDURAS MANDARINA	15 ENSALADA MIXTA (LEITUGA, TOMATE, CEBOLA E CENORIA) ALBÓNDEGAS CON SALSA DE TOMATE E ARROZ BLANCO. IOGUR	16 EMPANADILLA DE ATÚN SEN OVO LENTELLAS CON VERDURAS E CARNE. LARANXA	17 ENSALADA DE PASTA SEN OVO FILETE DE PESCADA EN SALSA VERDE CON PATACAS PERA	18 CREMA DE BROCOLI ARROZ MARINERO MANZANA GOLDEN
21 CREMA DE XUDIAS ESPAGUETIS SEN OVO CON SALMÓN. IOGUR	22 ENSALADILLA RUSA SEN OVO FILETE DE MERLUZA O FORNO CON ARROZ BRANCO MANDARINA	23 CREMA DE VERDURAS ARROZ CON POLO MAZÁ ROYAL	24 ENSALADA DE PASTA SEN OVO GARAVANZOS CON CARNE LARANXA	25 MACARRÓNS SEN OVO CON TOMATE E ORÉGANO BRÓCOLI SEN OVO CON CHOURIZO PERA
28 SOPA DE ESTRELAS SEN OVO LOMO PLANCHA CON ENSALADA MAZÁ GOLDEN	29 ENSALADA MIXTA (LEITUGA, TOMATE, CEBOLA, MILLO E OLIVAS) GUIZO DE CARNE CON PATACAS PERA	30 CREMA DE CABAZA E CABACIÑA FILETE DE SAN MARTIÑO O FORNO CON PATACAS MANDARINA	31 CREMA DE CENORIA ESPAGUETIS SEN OVO CON SALSA DE ATÚN IOGUR	

MENÚS APTOS PARA ALUMNOS DE 3 AÑOS EN ADELANTE . LOS ALUMNOS DE INFANTIL SIEMPRE COMERÁN SUPERVISADOS POR UN ADULTO . HABRÁ QUE VARIAR LAS CANTIDADES SEGÚN LA EDAD .INGESTA CALÓRICA RECOMENDADA PARA ESCOLARES DE 7 A 12 AÑOS : 2000 KCAL. LA INGESTA CALÓRICA PARA ALUMNOS DE INFANTIL DE 3 A 6 AÑOS SERÁ DE UN 20% MENOS , APROXIMADAMENTE , DE LA INDICADA EN EL MENÚ. ESTOS MENÚS PU EDEN CONTENER ALÉRGENOS ESPECIFICADOS QUE PUEDE CONSULTAR EN EL CENTRO.ESTE MENÚ HA SIDO VALORADO Y CERTIFICADO POR CONSULTORÍA NUTRICIONAL CONUGA CUMPLIENDO CON LA NORMATIVA LEGAL VIGENTE " LEY DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN 17/ 2011 " , CON LA " NORMATIVA PARA MENÚS DE COMEDORES ESCOLARES Y COMEDORES COLECTIVOS "

• OS MÉNUS ESTÁN SUJETOS A POSIBLES VARIACIONES SEGÚN LAS CONDICIONES DEL MERCADO



OUTUBRO 2024. MENÚ SEN PEIXE E MARISCOS RESTAURANTE SALA GRADIN



!! ENSEÑAR A COMER, ENSEÑAR A CRECER !!

	1 CREMA DE CABACIÑA LOMO A PRANCHA CON PATATACAS MELÓN	2 ENSALADA MIXTA (LEITUGA, TOMATE, CEBOLLA E MILLO) FABAS CON CARNE E CHOURIZO MAZÁ GOLDEN	3 CREMA DE VERDURAS PAELLA DE POLO CON VERDURIÑAS MANDARINA	4 XUDIAS A GALEGA MACARRÓNS CON CARNE PERA
7 ENSALADA MIXTA(LEITUGA, TOMATE, CEBOLA, CENORIA E MILLO) GUIZO DE CARNE CON PATACAS MAZÁ ROYAL	8 ARROZ TRES DELICIAS (CHICHAROS, CENORIA, OVO E XAMÓN) HAMBURGUESA DE POLO CON ENSALADA MANDARINA	9 CREMA DE CABACIÑA E BRECOL HELICES CON CARNE PERA	10 CREMA DE CABACIÑA GUIZO DE POLO LARANXA	11 SOPA DE PASTA LOMO ASADO CON ARROZ BRANCO IOGUR
14 SOPA DE FIDEOS POLO CON PATACAS E VERDURAS MANDARINA	15 ENSALADA MIXTA (LEITUGA, TOMATE, CEBOLA E CENORIA) ALBÓNDEGAS CON SALSA DE TOMATE E ARROZ BLANCO. IOGUR	16 REVOLTO DE XAMÓN LENTELLAS CON VERDURAS E CARNE. LARANXA	17 ENSALADA DE PASTA FILETE DE CARNE CON PATACAS PERA	18 CREMA DE BROCOLI ARROZ CON POLO MANZANA GOLDEN
21 CREMA DE XUDIAS ESPAGUETIS CON CARNE . IOGUR	22 ENSALADILLA RUSA SEN ATÚN OVOS FRITIDOS CON ARROZ BRANCO MANDARINA	23 CREMA DE VERDURAS ARROZ CON POLO MAZÁ ROYAL	24 ENSALADA DE PASTA TRICOLOR GARAVANZOS CON CARNE LARANXA	25 MACARRÓNS CON TOMATE E ORÉGANO BRÓCOLI CON OVO E CHOURIZO PERA
28 SOPA DE ESTRELAS TORTILLA DE PATATA CON ENSALADA MAZÁ GOLDEN	29 ENSALADA MIXTA (LEITUGA, TOMATE, CEBOLA, MILLO E OLIVAS) GUIZO DE CARNE CON PATACAS PERA	30 CREMA DE CABAZA E CABACIÑA FILETE DE POLO CON PATACAS MANDARINA	31 CREMA DE CENORIA ESPAGUETIS CON CARNE IOGUR	

MENÚS APTOS PARA ALUMNOS DE 3 AÑOS EN ADELANTE . LOS ALUMNOS DE INFANTIL SIEMPRE COMERÁN SUPERVISADOS POR UN ADULTO . HABRÁ QUE VARIAR LAS CANTIDADES SEGÚN LA EDAD .INGESTA CALÓRICA RECOMENDADA PARA ESCOLARES DE 7 A 12 AÑOS : 2000 KCAL. LA INGESTA CALÓRICA PARA ALUMNOS DE INFANTIL DE 3 A 6 AÑOS SERÁ DE UN 20% MENOS , APROXIMADAMENTE , DE LA INDICADA EN EL MENÚ. ESTOS MENÚS PU EDEN CONTENER ALÉRGENOS ESPECIFICADOS QUE PUEDE CONSULTAR EN EL CENTRO.ESTE MENÚ HA SIDO VALORADO Y CERTIFICADO POR CONSULTORÍA NUTRICIONAL CONUGA CUMPLIENDO CON LA NORMATIVA LEGAL VIGENTE " LEY DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN 17/ 2011 " , CON LA " NORMATIVA PARA MENÚS DE COMEDORES ESCOLARES Y COMEDORES COLECTIVOS "

Y CON EL REGLAMENTO (UE) Nº 1169 / 2011 LA ALÉRGENOS DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA. (ADO) PARA EL CURSO ESCOLAR 2023-2024. .

- OS MENÚS ESTÁN SUJETOS A POSIBLES VARIACIONES SEGÚN LAS CONDICIONES DEL MERCADO



OUTUBRO 2024. MENÚ NORMAL RESTAURANTE SALA GRADIN



!! ENSEÑAR A COMER, ENSEÑAR A CRECER !!

	1 CREMA DE CABACIÑA FILETE DE PESCADA EN SALSA DE CAZOLA CON PATATACAS MELÓN	2 ENSALADA MIXTA (LEITUGA, TOMATE, CEBOLLA E MILLO) FABAS CON CARNE E CHOURIZO MAZÁ GOLDEN	3 CREMA DE VERDURAS PAELLA DE POLO CON VERDURIÑAS MANDARINA	4 XUDIAS A GALEGA MACARRÓNS CON SALMÓN PERA
7 ENSALADA MIXTA(LEITUGA, TOMATE, CEBOLA, CENORIA E MILLO) GUIISO DE CARNE CON PATACAS MAZÁ ROYAL	8 ARROZ TRES DELICIAS (CHICHAROS, CENORIA, OVO E XAMÓN) HAMBURGUESA DE POLO CON ENSALADA MANDARINA	9 CREMA DE CABACIÑA E BRECOL HELICES CON ATÚN E OVO PERA	10 CREMA DE CABACIÑA CANELÓNS DE PEIXE CON BECHAMEL LARANXA	11 SOPA DE PASTA LOMO ASADO CON ARROZ BRANCO IOGUR
14 SOPA DE FIDEOS POLO CON PATACAS E VERDURAS MANDARINA	15 ENSALADA MIXTA (LEITUGA, TOMATE, CEBOLA E CENORIA) ALBÓNDEGAS CON SALSA DE TOMATE E ARROZ BLANCO. IOGUR	16 EMPANADILLA DE ATÚN LENTELLAS CON VERDURAS E CARNE. LARANXA	17 ENSALADA DE PASTA FILETE DE PESCADA EN SALSA VERDE CON PATACAS PERA	18 CREMA DE BROCOLI ARROZ MARINERO MANZANA GOLDEN
21 CREMA DE XUDIAS ESPAGUETIS CON SALMÓN. IOGUR	22 ENSALADILLA RUSA FILETE DE MERLUZA O FORNO CON ARROZ BRANCO MANDARINA	23 CREMA DE VERDURAS ARROZ CON POLO MAZÁ ROYAL	24 ENSALADA DE PASTA TRICOLOR GARAVANZOS CON CARNE LARANXA	25 MACARRÓNS CON TOMATE E ORÉGANO BRÓCOLI CON OVO E CHOURIZO PERA
28 SOPA DE ESTRELAS TORTILLA DE PATATA CON ENSALADA MAZÁ GOLDEN	29 ENSALADA MIXTA (LEITUGA, TOMATE, CEBOLA, MILLO E OLIVAS) GUIISO DE CARNE CON PATACAS PERA	30 CREMA DE CABAZA E CABACIÑA FILETE DE SAN MARTIÑO O FORNO CON PATACAS MANDARINA	31 CREMA DE CENORIA ESPAGUETIS CON SALSA DE ATÚN IOGUR	

MENÚS APTOS PARA ALUMNOS DE 3 AÑOS EN ADELANTE . LOS ALUMNOS DE INFANTIL SIEMPRE COMERÁN SUPERVISADOS POR UN ADULTO . HABRÁ QUE VARIAR LAS CANTIDADES SEGÚN LA EDAD .INGESTA CALÓRICA RECOMENDADA PARA ESCOLARES DE 7 A 12 AÑOS : 2000 KCAL. LA INGESTA CALÓRICA PARA ALUMNOS DE INFANTIL DE 3 A 6 AÑOS SERÁ DE UN 20% MENOS , APROXIMADAMENTE , DE LA INDICADA EN EL MENÚ. ESTOS MENÚS PU EDEN CONTENER ALÉRGENOS ESPECIFICADOS QUE PUEDE CONSULTAR EN EL CENTRO.ESTE MENÚ HA SIDO VALORADO Y CERTIFICADO POR CONSULTORÍA NUTRICIONAL CONUGA CUMPLIENDO CON LA NORMATIVA LEGAL VIGENTE " LEY DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN 17/ 2011 " , CON LA " NORMATIVA PARA MENÚS DE COMEDORES ESCOLARES Y COMEDORES COLECTIVOS " Y CON EL REGLAMENTO (UE) Nº 1169 / 2011 LA ALÉRGENOS DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA. (ADO) PARA EL CURSO ESCOLAR 2023-2024. .

- OS MÉNUS ESTÁN SUJETOS A POSIBLES VARIACIONES SEGÚN LAS CONDICIONES DEL MERCADO



OUTUBRO 2024. MENÚ SEN FRUCTOSA RESTAURANTE SALA GRADIN



!! ENSEÑAR A COMER, ENSEÑAR A CRECER !!

	1 CREMA DE BRECOL FILETE DE PESCADA EN SALSA DE CAZOLA CON PATATACAS MELÓN	2 ENSALADA MIXTA (LEITUGA, TOMATE, CEBOLLA E MILLO) FABAS CON CARNE E CHOURIZO IOGUR NATURAL SIN AZÚCAR	3 CREMA DE VERDURAS PAELLA DE POLO CON VERDURIÑAS MANDARINA	4 XUDIAS A GALEGA MACARRÓNS CON SALMÓN IOGUR NATURAL SIN AZÚCAR
7 ENSALADA MIXTA(LEITUGA, TOMATE, CEBOLA, CENORIA E MILLO) GUIISO DE CARNE CON PATACAS IOGUR NATURAL SIN AZÚCAR	8 ARROZ TRES DELICIAS (CHICHAROS, CENORIA, OVO E XAMÓN) HAMBURGUESA DE POLO CON ENSALADA MANDARINA	9 CREMA DE BRECOL HELICES CON ATÚN E OVO IOGUR NATURAL SIN AZÚCAR	10 CHAMPIÑONS O ALLO GUIISO DE POLO LARANXA	11 SOPA DE PASTA LOMO ASADO CON ARROZ BRANCO IOGUR NATURAL SIN AZÚCAR
14 SOPA DE FIDEOS POLO CON PATACAS E VERDURAS MANDARINA	15 ENSALADA MIXTA (LEITUGA, TOMATE, CEBOLA E CENORIA) LOMO PLANCHA CON ARROZ BLANCO. IOGUR NATURAL SIN AZÚCAR	16 REVOLTO DE CHAMPIÑONS LENTELLAS CON VERDURAS E CARNE. LARANXA	17 ENSALADA DE PASTA FILETE DE PESCADA EN SALSA VERDE CON PATACAS IOGUR NATURAL SIN AZÚCAR	18 CREMA DE BROCOLI ARROZ MARINERO MANDARINA
21 CREMA DE XUDIAS ESPAGUETIS CON SALMÓN. IOGUR NATURAL SIN AZÚCAR	22 ENSALADILLA RUSA FILETE DE MERLUZA O FORNO CON ARROZ BRANCO MANDARINA	23 CREMA DE VERDURAS ARROZ CON POLO IOGUR NATURAL SIN AZÚCAR	24 ENSALADA DE PASTA TRICOLOR GARAVANZOS CON CARNE LARANXA	25 MACARRÓNS CON CHAMPIÑONS BRÓCOLI CON OVO E CHOURIZO IOGUR NATURAL SIN AZÚCAR
28 SOPA DE ESTRELAS TORTILLA DE PATATA CON ENSALADA IOGUR NATURAL SIN AZÚCAR	29 ENSALADA MIXTA (LEITUGA, TOMATE, CEBOLA, MILLO E OLIVAS) GUIISO DE CARNE CON PATACAS LARANXA	30 CREMA DE ESPINACAS E ACELGA FILETE DE SAN MARTIÑO O FORNO CON PATACAS MANDARINA	31 CREMA DE BRECOL ESPAGUETIS CON ATÚN IOGUR NATURAL SIN AZÚCAR	

MENÚS APTOS PARA ALUMNOS DE 3 AÑOS EN ADELANTE . LOS ALUMNOS DE INFANTIL SIEMPRE COMERÁN SUPERVISADOS POR UN ADULTO . HABRÁ QUE VARIAR LAS CANTIDADES SEGÚN LA EDAD .INGESTA CALÓRICA RECOMENDADA PARA ESCOLARES DE 7 A 12 AÑOS : 2000 KCAL. LA INGESTA CALÓRICA PARA ALUMNOS DE INFANTIL DE 3 A 6 AÑOS SERÁ DE UN 20% MENOS , APROXIMADAMENTE , DE LA INDICADA EN EL MENÚ. ESTOS MENÚS PU EDEN CONTENER ALÉRGENOS ESPECIFICADOS QUE PUEDE CONSULTAR EN EL CENTRO.ESTE MENÚ HA SIDO VALORADO Y CERTIFICADO POR CONSULTORÍA NUTRICIONAL CONUGA CUMPLIENDO CON LA NORMATIVA LEGAL VIGENTE " LEY DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN 17/ 2011 " , CON LA " NORMATIVA PARA MENÚS DE COMEDORES ESCOLARES Y COMEDORES COLECTIVOS "

Y CON EL REGLAMENTO (UE) Nº 1169 / 2011 LA ALÉRGENOS DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA. (ADO) PARA EL CURSO ESCOLAR 2023-2024. .

- OS MÉNUS ESTÁN SUJETOS A POSIBLES VARIACIONES SEGÚN LAS CONDICIONES DEL MERCADO

OUTUBRO 2024. MENÚ DIABETICO A PONTE SIN CERDO RESTAURANTE SALA GRADIN



	<p>1</p> <p>200 GR DE CALABAZA 65 GR DE PATATA FILETE DE MERLUZA A PLANCHA CON PATATA (65 GR COCINADA) 200 GR DE MELÓN 20 GR DE PAN</p>	<p>2</p> <p>150 GR DE TOMATE +75 GR DE CEBOLLA HABAS (140 GR COCIDAS) CON POLLO +75 GR DE ZANAHORIA+75 GR DE PUERRO+ 75 GR DE TOMATE+ POLLO 100 GR MANZANA GOLDEN</p>	<p>3</p> <p>CREMA DE 150 GR DE BRECOL CON 65 GR DE PATATA 76 GR DE ARROZ COCIDO CON POLLO YOGUR DE SABOR</p>	<p>4</p> <p>CREMA DE JUDIAS 250 GR DE JUDIAS + 65 GR DE PATATA 90 GR MACARRONES COCIDOS CON SALMÓN 100 GR PERA</p>
<p>7</p> <p>150 GR DE TOMATE +75 GR DE CEBOLLA HUEVOS COCIDOS CON 130 GR DE PATATA 100 GR DE MANZANA 20 GR DE PAN</p>	<p>8</p> <p>76 GR DE ARROZ COCIDO CON ATÚN AL NATURAL Y HUEVO PECHUGA DE POLLO CON 150 GR DE TOMATE 100 GR DE MANDARINA 30 GR DE PAN</p>	<p>9</p> <p>CREMA 100 GR DE CALABAZA + 150 GR DE BRECOL + 65 GR DE PATATA 112 GR DE PASTA CON ATÚN AL NATURAL E OVO 1 YOGUR DE NATURAL SIN AZÚCAR</p>	<p>10</p> <p>CREMA DE CALABAZA 200 GR + 33 GR DE PATATA GUIISO DE POLLO (130 GR DE PATATA COCIDA) 1 YOGUR DE FRUTAS</p>	<p>11</p> <p>150 GR DE TOMATE +75 GR DE CEBOLLA HUEVOS A LA PLANCHA CON ARROZ BLANCO (95 GR COCIDO) 1 YOGUR DE FRUTAS</p>
<p>14</p> <p>SOPA DE FIDEOS (28 GR CRUDO) POLLO CON PATACAS 130 GR COCIDA O CRUDA 100 GR MANDARINA</p>	<p>15</p> <p>150 GR DE TOMATE, 110 GR DE ZANAHORIA, 75 GR DE CEBOLA, 50 GR MAÍZ 76 GR DE ARROZ BLANCO CON MERLUZA A PLANCHA IOGUR NATURAL SIN AZÚCAR</p>	<p>16</p> <p>150 GR DE TOMATE +75 GR DE CEBOLLA LENTEJAS (140 GR COCIDAS) CON POLLO +75 GR DE ZANAHORIA+75 GR DE PUERRO+ 75 GR DE TOMATE + POLO 100 GR MAZÁ GOLDEN</p>	<p>17</p> <p>CREMA DE 300 GR DE CALABACÍN + 65 GR DE PATATA FILETE DE MERLUZA PLANCHA CON PATATAS (65 GR COCIDA) 100 GR PERA 20 GR DE PAN</p>	<p>18</p> <p>CREMA DE 300 GR BRECOL + 65 GR DE PATATA POLLO A PLANCHA CON PATATAS (65 GR COCIDA) 100 GR MANZANA GOLDEN 20 GR PAN</p>
<p>21</p> <p>CREMA DE JUDIAS 250 GR + 65 GR DE PATATA ESPAGUETIS (112 GR COCIDO) CON SALMÓN. IOGUR NATURAL SIN AZÚCAR</p>	<p>22</p> <p>ENSALADA DE 65 GR DE PATATA + HEUVO COCIDO Y ATÚN AL NATURAL FILETE DE MERLUZA A PLANCHA CON ARROZ BLANCO (76 GR COCIDO) 100 GR DE MANDARINA 20 GR DE PAN</p>	<p>23</p> <p>CREMA DE 150 GR DE ZANAHORIA + 65 GR DE PATATA ARROZ (76 GR COCIDO) CON POLLO 100 MANZANA ROYAL</p>	<p>24</p> <p>150 GR DE TOMATE +75 GR DE CEBOLLA GARBANZOS (140 GR COCIDAS) CON POLLO +75 GR DE ZANAHORIA+75 GR DE PUERRO+ 75 GR DE TOMATE+ POLLO 100 GR NARANJA</p>	<p>25</p> <p>90 GR MACARRÓN CON 100 GR DE TOMATE FRITO Y ORÉGANO BRECOL CON HUEVO Y 130 GR DE PATATA 20 GR DE PAN</p>
<p>28</p> <p>SOPA DE PASTA (28 GR EN CRUDO) TORTILLA FRANCESA CON ENSALADA DE TOMATE (300 GR) 100 GR MAZÁ GOLDEN 20 GR DE PAN</p>	<p>29</p> <p>150 GR DE TOMATE, 110 GR DE ZANAHORIA, 75 GR DE CEBOLA, 50 GR MAÍZ FILETE DE MERLUZA A PLANCHA CON PATATAS (130 GR COCIDA) IOGUR NATURAL SIN AZÚCAR</p>	<p>30</p> <p>CREMA DE CALABAZA 100 GR+ 150 GR CALABACÍN + 65 GR DE PATATA FILETE DE SAN MARTIÑO O FORNO CON PATATAS (65 GR COCIDA) 100 GR MANDARINA 20 GR DE PAN</p>	<p>31</p> <p>CREMA DE ZANAHORIA 150 GR+ 65 GR DE PATATA ESPAGUETIS (76 GR COCIDO) CON ATÚN NATURAL 20 GR DE PAN</p>	



OUTUBRO 2024. MENÚ SEN LEGUMES RESTAURANTE SALA GRADIN



!! ENSEÑAR A COMER, ENSEÑAR A CRECER !!

	1 CREMA DE CABACIÑA FILETE DE PESCADA EN SALSA DE CAZOLA CON PATATACAS MELÓN	2 ENSALADA MIXTA (LEITUGA, TOMATE, CEBOLLA E MILLO) LOMO PRANCHA CON PATACA COCIDA MAZÁ GOLDEN	3 CREMA DE VERDURAS PAELLA DE POLO CON VERDURIÑAS MANDARINA	4 XUDIAS A GALEGA MACARRÓNS CON SALMÓN PERA
7 ENSALADA MIXTA(LEITUGA, TOMATE, CEBOLA, CENORIA E MILLO) GUIISO DE CARNE CON PATACAS MAZÁ ROYAL	8 ARROZ TRES DELICIAS SEN CHICHAROS (CENORIA, OVO E XAMÓN) HAMBURGUESA DE POLO CON ENSALADA MANDARINA	9 CREMA DE CABACIÑA E BRECOL HELICES CON ATÚN E OVO PERA	10 CREMA DE CABACIÑA GUIISO DE POLO LARANXA	11 SOPA DE PASTA LOMO ASADO CON ARROZ BRANCO IOGUR
14 SOPA DE FIDEOS POLO CON PATACAS E VERDURAS MANDARINA	15 ENSALADA MIXTA (LEITUGA, TOMATE, CEBOLA E CENORIA) ALBÓNDEGAS CON SALSA DE TOMATE EARROZ BLANCO. IOGUR	16 EMPANADILLA DE ATÚN GUIISO DE CARNE CON PATACAS LARANXA	17 ENSALADA DE PASTA FILETE DE PESCADA A PRANCHA CON PATACAS PERA	18 CREMA DE BROCOLI ARROZ MARINERO SEN CHICHAROS MANZANA GOLDEN
21 CREMA DE XUDIAS ESPAGUETIS CON SALMÓN. IOGUR	22 PATACA COCIDA CON ATÚN E OVO FILETE DE MERLUZA O FORNO CON ARROZ BRANCO MANDARINA	23 CREMA DE VERDURAS ARROZ CON POLO MAZÁ ROYAL	24 ENSALADA DE PASTA TRICOLOR LOMO PRANCHA CON PATACA COCIDA LARANXA	25 MACARRÓNS CON TOMATE E ORÉGANO BRÓCOLI CON OVO E CHOURIZO PERA
28 SOPA DE ESTRELAS TORTILLA DE PATATA CON ENSALADA MAZÁ GOLDEN	29 ENSALADA MIXTA (LEITUGA, TOMATE, CEBOLA, MILLO E OLIVAS) GUIISO DE CARNE CON PATACAS PERA	30 CREMA DE CABAZA E CABACIÑA FILETE DE SAN MARTIÑO O FORNO CON PATACAS MANDARINA	31 CREMA DE CENORIA ESPAGUETIS CON SALSA DE ATÚN IOGUR	

MENÚS APTOS PARA ALUMNOS DE 3 AÑOS EN ADELANTE . LOS ALUMNOS DE INFANTIL SIEMPRE COMERÁN SUPERVISADOS POR UN ADULTO . HABRÁ QUE VARIAR LAS CANTIDADES SEGÚN LA EDAD .INGESTA CALÓRICA RECOMENDADA PARA ESCOLARES DE 7 A 12 AÑOS : 2000 KCAL. LA INGESTA CALÓRICA PARA ALUMNOS DE INFANTIL DE 3 A 6 AÑOS SERÁ DE UN 20% MENOS , APROXIMADAMENTE , DE LA INDICADA EN EL MENÚ. ESTOS MENÚS PU EDEN CONTENER ALÉRGENOS ESPECIFICADOS QUE PUEDE CONSULTAR EN EL CENTRO. ESTE MENÚ HA SIDO VALORADO Y CERTIFICADO POR CONSULTORÍA NUTRICIONAL CONUGA CUMPLIENDO CON LA NORMATIVA LEGAL VIGENTE " LEY DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN 17/ 2011 " , CON LA " NORMATIVA PARA MENÚS DE COMEDORES ESCOLARES Y COMEDORES COLECTIVOS " Y CON EL REGLAMENTO (UE) Nº 1169 / 2011 LA ALÉRGENOS DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA. (ADO) PARA EL CURSO ESCOLAR 2023-2024. .

- OS MÉNUS ESTÁN SUJETOS A POSIBLES VARIACIONES SEGÚN LAS CONDICIONES DEL MERCADO