

## OUTUBRO 2024. MENÚ NORMAL RESTAURANTE SALA GRADIN



**!! ENSEÑAR A COMER, ENSEÑAR A CRECER ¡!**

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