

# NOVIEMBRE 2024. MENÚ SEN LEGUMES RESTAURANTE SALA GRADIN

alimentación  
sana 

## !! ENSEÑAR A COMER, ENSEÑAR A CRECER ¡!



<p>4</p> <p>EMPANADILLA DE ATÚN <b>GUISO DE POLO CON PATACAS</b> MANDARINA</p>	<p>5</p> <p>SOPA DE FIDEOS FILETE DE PESCADA EN SALSA DE CAZOLA CON PATATACAS MAZÁ ROYAL</p>	<p>6</p> <p>ENSALADA MIXTA CON CENORIA E MILLO GUISO DE CARNE CON PATACAS IOGUR</p>	<p>7</p> <p>CREMA DE BROCOLI PAELLA DE POLO CON VERDURIÑAS <b>SEN CHICHAROS</b> LARANXA</p>	<p>8</p> <p>XUDIAS A GALEGA ESPAGUETIS CON SALMÓN CAQUI</p>
<p>11</p> <p>SOPA DE LAGRIMAS TORTILLA DE PATATA CON ENSALADA MAZÁ GOLDEN</p>	<p>12</p> <p>ARROZ TRES DELICIAS <b>SEN</b> <b>CHICHAROS</b> HAMBURGUESA DE POLO CON ENSALADA MIXTA MANDARINA</p>	<p>13</p> <p>CREMA DE CABAZA <b>GUISO DE POLO CON PATACAS</b> PERA</p>	<p>14</p> <p>CREMA DE COLIFLOR LOMO ASADO CON ARROZ BRANCO IOGUR</p>	<p>15</p> <p>ENSALADA DE PASTA FILETE DE SAN MARTIÑO O FORNO CON PATATACAS BANANA</p>
<p>18</p> <p>CREMA DE CENORIA Y CABAZA HELICES CON SALSA ATÚN IOGUR</p>	<p>19</p> <p>SOPA DE ESTRELIÑAS POLO CON PATACAS E VERDURAS <b>SEN CHICHAROS</b> MAZÁ ROYAL</p>	<p>20</p> <p>CALDO DE REPOLO <b>SEN FABAS</b> ALBÓNDEGAS DE TENREIRA E POLO CON SALSA DE TOMATE EARROZ BRANCO. MANDARINA</p>	<p>21</p> <p>CREMA DE XUDIAS MACARRÓNS CON SALMÓN. CAQUI</p>	<p>22</p> <p>EMPANADILLA DE ATÚN <b>LOMO PRANCHA CON PATACAS</b> LARANXA</p>
<p>25</p> <p>SOPA MARAVILLA ARROZ MARINERO LARNAXA</p>	<p>26</p> <p>ENSALADA DE PASTA TRICOLOR <b>OVOS FRITIDOS CON PATACAS</b> MAZÁ GOLDEN</p>	<p>27</p> <p>ENSALADILLA RUSA <b>SEN</b> <b>CHICHAROS</b> BRECOL CON PATACA, OVO E CHOURIZO PERA</p>	<p>27</p> <p>CREMA DE CABAZA E CABACIÑA FILETE DE MERLUZA <b>O FORNO</b> CON ARROZ BRANCO MANDARINA</p>	<p>29</p> <p>CREMA DE BRECOL E COLIFLOR MACARRÓNS CON POLO 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. .