

# NOVIEMBRE 2024. MENÚ BASAL RESTAURANTE SALA GRADIN

alimentación  
sana 

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



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