

# OUTUBRO 2024. MENÚ **SEN GLUTEN** 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 PATATACAS FROITA</p>	<p><b>2</b></p> <p>ENSALADA MIXTA (LEITUGA, TOMATE, CEBOLLA E MILLO) FABAS CON CARNE E CHOURIZO FROITA</p>	<p><b>3</b></p> <p>CREMA DE VERDURAS PAELLA DE POLO CON VERDURIÑAS FROITA</p>	<p><b>4</b></p> <p>XUDIAS A GALEGA MACARRÓNS <b>SEN GLUTEN</b> CON SALMÓN FROITA</p>
<p><b>7</b></p> <p>ENSALADA MIXTA(LEITUGA, TOMATE, CEBOLA, CENORIA E MILLO) GUIISO DE CARNE CON PATACAS FROITA</p>	<p><b>8</b></p> <p>ARROZ TRES DELICIAS (CHICHAROS, CENORIA, OVO E XAMÓN) HAMBURGUESA DE POLO <b>SEN GULTEN</b> CON ENSALADA FROITA</p>	<p><b>9</b></p> <p>CREMA DE CABACIÑA E BRECOL HELICES <b>SEN GLUTEN</b> CON ATÚN E OVO FROITA</p>	<p><b>10</b></p> <p>CREMA DE CABACIÑA <b>GUIISO DE POLO</b> FROITA</p>	<p><b>11</b></p> <p>SOPA DE PASTA <b>SEN GLUTEN</b> LOMO ASADO CON ARROZ BRANCO IOGUR</p>
<p><b>14</b></p> <p>SOPA DE FIDEOS <b>SEN GLUTEN</b> POLO CON PATACAS E VERDURAS FROITA</p>	<p><b>15</b></p> <p>ENSALADA MIXTA (LEITUGA, TOMATE, CEBOLA E CENORIA) ALBÓNDEGAS <b>SEN GLUTEN</b> CON SALSA DE TOMATE EARROZ BLANCO. IOGUR</p>	<p><b>16</b></p> <p><b>REVOLTO DE XAMÓN</b> LENTELLAS CON VERDURAS E CARNE. LARANXA</p>	<p><b>17</b></p> <p>ENSALADA DE PASTA <b>SEN GLUTEN</b> FILETE DE PESCADA EN SALSA VERDE CON PATACAS FROITA</p>	<p><b>18</b></p> <p>CREMA DE BROCOLI ARROZ MARINERO FROITA</p>
<p><b>21</b></p> <p>CREMA DE XUDIAS ESPAGUETIS <b>SEN GLUTEN</b> CON SALMÓN. IOGUR</p>	<p><b>22</b></p> <p>ENSALADILLA RUSA FILETE DE MERLUZA O FORNO CON ARROZ BRANCO FROITA</p>	<p><b>23</b></p> <p>CREMA DE VERDURAS ARROZ CON POLO FROITA</p>	<p><b>24</b></p> <p>ENSALADA DE PASTA <b>SEN GLUTEN</b> TRICOLOR GARAVANZOS CON CARNE FROITA</p>	<p><b>25</b></p> <p>MACARRÓNS <b>SEN GLUTEN</b> CON TOMATE E ORÉGANO BRÓCOLI CON OVO E CHOURIZO FROITA</p>
<p><b>28</b></p> <p>SOPA DE ESTRELAS <b>SEN GLUTEN</b> TORTILLA DE PATATA CON ENSALADA FROITA</p>	<p><b>29</b></p> <p>ENSALADA MIXTA (LEITUGA, TOMATE, CEBOLA, MILLO E OLIVAS) GUIISO DE CARNE CON PATACAS FROITA</p>	<p><b>30</b></p> <p>CREMA DE CABAZA E CABACIÑA FILETE DE SAN MARTIÑO O FORNO CON PATACAS FROITA</p>	<p><b>31</b></p> <p>CREMA DE CENORIA ESPAGUETIS <b>SEN GLUTEN</b> 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. .