

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 BRANCO. 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 "

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