

OUTUBRO 2024. MENÚ SEN PEIXE E MARISCOS RESTAURANTE SALA GRADIN



!! ENSEÑAR A COMER, ENSEÑAR A CRECER ¡!

	1 CREMA DE CABACIÑA LOMO A PRANCHA 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 CON CARNE PERA
7 ENSALADA MIXTA (LEITUGA, TOMATE, CEBOLA, CENORIA E MILLO) GUIZO DE CARNE CON PATACAS MAZÁ ROYAL	8 ARROZ TRES DELICIAS (CHICHAROS, CENORIA, OVO E XAMÓN) HAMBURGUESA DE POLO CON ENSALADA MANDARINA	9 CREMA DE CABACIÑA E BRECOL HELICES CON CARNE PERA	10 CREMA DE CABACIÑA GUIZO DE POLO LARANXA	11 SOPA DE PASTA LOMO ASADO CON ARROZ BRANCO IOGUR
14 SOPA DE FIDEOS POLO CON PATACAS E VERDURAS MANDARINA	15 ENSALADA MIXTA (LEITUGA, TOMATE, CEBOLA E CENORIA) ALBÓNDEGAS CON SALSA DE TOMATE E ARROZ BLANCO. IOGUR	16 REVOLTO DE XAMÓN LENTELLAS CON VERDURAS E CARNE. LARANXA	17 ENSALADA DE PASTA FILETE DE CARNE CON PATACAS PERA	18 CREMA DE BROCOLI ARROZ CON POLO MANZANA GOLDEN
21 CREMA DE XUDIAS ESPAGUETIS CON CARNE . IOGUR	22 ENSALADILLA RUSA SEN ATÚN OVOS FRITIDOS CON ARROZ BRANCO MANDARINA	23 CREMA DE VERDURAS ARROZ CON POLO MAZÁ ROYAL	24 ENSALADA DE PASTA TRICOLOR GARAVANZOS CON CARNE LARANXA	25 MACARRÓNS CON TOMATE E ORÉGANO BRÓCOLI CON OVO E CHOURIZO PERA
28 SOPA DE ESTRELAS TORTILLA DE PATATA 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 POLO CON PATACAS MANDARINA	31 CREMA DE CENORIA ESPAGUETIS CON CARNE 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