

# SEPTIEMBRE 2023. MENÚ SIN LEGUMBRES RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING



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



### vueltita al cole



### back to school

#### POR PRESCRIPCIÓN MÉDICA MENÚ SIN LEGUMBRES

<p>11 SOPA DE PASTA.</p> <p>TORTILLA DE PATATA CON CHAMPIÑONES AL AJILLO</p> <p>FRUTA</p>	<p>12 CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA</p> <p>FILETES DE MERLUZA AL HORNO CON PATATA PANADERA</p> <p>FRUTA</p>	<p>13 ENSALADA DE PASTA DE COLORES.</p> <p>POLLO AL HORNO CON ENSALADA.</p> <p>FRUTA</p>	<p>14 CREMA DE BRÓCOLI.</p> <p>GUISO DE CARNE CON PATATAS</p> <p>YOGUR</p>	<p>15 ENSALADILLA RUSA SIN GUISANTES</p> <p>HAMBURGUESA CON ENSALADA MIXTA.</p> <p>FRUTA</p>
<p>18 CREMA DE CALABACÍN .</p> <p>ALBÓNDIGAS CON SALSAS DE TOMATE Y ARROZ BLANCO.</p> <p>FRUTA</p>	<p>19 SOPA JULIANA.</p> <p>ESPAGUETIS CON SALSAS DE SALMÓN.</p> <p>FRUTA</p>	<p>20 ENSALADA MIXTA COMPLETA (LECHUGA , TOMATE , MAÍZ , ZANAHORIA Y CEBOLLA)</p> <p>CARNE GUISADA CON VERDURAS</p> <p>FRUTA</p>	<p>21 BRÓCOLI CON TOMATE Y JAMÓN.</p> <p>ARROZ SIN GUISANTES (ARROZ , ZANAHORIA , JAMÓN Y TORTILLA FRANCESA)</p> <p>YOGUR</p>	<p>22 CREMA DE COLIFLOR .</p> <p>GUISO DE PULPO CON PATATAS.</p> <p>FRUTA</p>
<p>25 ENSALADA CON QUESO , ATÚN , OLIVAS Y TOMATE.</p> <p>GUISO DE VERDURAS, CARNE Y PATATA COCIDA</p> <p>FRUTA</p>	<p>26 SOPA DE LÁGRIMAS.</p> <p>BRÓCOLI CON PATATA , HUEVO Y CHORIZO</p> <p>FRUTA</p>	<p>27 CREMA DE DE PUERRO , PATATA Y ZANAHORIA.</p> <p>ESPAGUETIS CON SALSAS DE ATÚN .</p> <p>FRUTA</p>	<p>28 ENSALADA CON TOMATE, CEBOLLA Y MAÍZ.</p> <p>CANELONES DE PESCADO CON BECHAMEL.</p> <p>FRUTA</p>	<p>29 MENESTRA DE VERDURA A LA GALLEGA SIN GUISANTES O CREMA DE CALABACÍN .</p> <p>LOMO ASADO CON ARROZ.</p> <p>YOGUR</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 PUEDEN 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. . FIRMA : ROSA BUGEIRO DÍAZ . DIETISTA. RESPONSABLE DE CONSULTORÍA NUTRICIONAL GALLEGA