



sano sano

SANO SANO
CATERING
la palma

¡por una alimentación equilibrada y diferenciada!

Callejón Angosto nº 16 - Triana - 38760 - Los Llanos de Aridane
WEB: sanosanocatering.es



SANO SANO
CATERING
la palma



MENÚ:
INICIACIÓN
GUARDERÍA
2023/24
Periodo
Enero - Marzo

ALMUERZO

¡por una alimentación equilibrada y diferenciada!

INICIACIÓN GUARDERÍA 2023/24 ALMUERZO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8 ENE. / 12 FEB. / 18 MAR. CREMA DE VERDURAS CON POLLO LÁCTEO	9 ENE. / 13 FEB. / 19 MAR. CREMA DE VERDURAS CON PESCADO COMPOTA	10 ENE. / 14 FEB. / 20 MAR. POTAJE DE LENTEJAS CON CERDO LÁCTEO	11 ENE. / 15 FEB. / 21 MAR. CREMA DE ZANAHORIA CON HUEVO COMPOTA	12 ENE. / 16 FEB. / 22 MAR. SOPA DE GARBANZOS CON CERDO LÁCTEO
15 ENE. / 19 FEB. / 25 MAR. POTAJE CON CERDO LÁCTEO	16 ENE. / 20 FEB. / 26 MAR. CREMA DE VERDURAS CON TERNERA COMPOTA	17 ENE. / 21 FEB. / 27 MAR. LENTEJAS CON CERDO LÁCTEO	18 ENE. / 22 FEB. / 28 MAR. CREMA ZANAHORIA CON POLLO COMPOTA	19 ENE. / 23 FEB. / 29 MAR. CREMA CALABACÍN CON HUEVO LÁCTEO
22 ENE. / 26 FEB. CREMA DE VERDURAS CON CERDO LÁCTEO	23 ENE. / 27 FEB. POTAJE DE JUDIAS CON PAVO COMPOTA	24 ENE. / 28 FEB. CREMA CALABAZA CON JAMÓN LÁCTEO	25 ENE. / 29 FEB. CREMA CALABACÍN CON TERNERA COMPOTA	26 ENE. / 1 MAR. CREMA DE BUBANGO CON PESCADO LÁCTEO
29 ENE. / 4 MAR. LENTEJAS CON CERDO LÁCTEO	30 ENE. / 5 MAR. CREMA CALABAZA CON HUEVO COMPOTA	31 ENE. / 6 MAR. CREMA ZANAHORIA CON TERNERA LÁCTEO	1 FEB. / 7 MAR. CREMA CALABACÍN CON PESCADO COMPOTA	2 FEB. / 8 MAR. POTAJE DE VERDURAS CON CERDO LÁCTEO
5 FEB. / 11 MAR. VICHYSOISSE CON TERNERA LÁCTEO	6 FEB. / 12 MAR. POTAJE DE ALUBIAS CON CERDO COMPOTA	7 FEB. / 13 MAR. CREMA CALABAZA CON PESCADO LÁCTEO	8 FEB. / 14 MAR. POTAJE DE VERDURA CON PAVO COMPOTA	9 FEB. / 15 MAR. CREMA ZANAHORIA CON MERLUZA LÁCTEO

En Sano Sano Catering utilizamos en la elaboración de nuestros menús, materia prima de la más alta calidad, entre nuestros proveedores se encuentran los siguientes:



De acuerdo al **REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 octubre de 2011 Y REAL DECRETO 126/2015 DE 27 Febrero 2015** sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, se informa que los alimentos elaborados pudieran contener algunos de los ingredientes alergénicos o intolerantes mencionados en su **ANEXO II**, los cuales se informan de su presencia en el presente menú con la siguiente tipografía:



Este menú ha sido elaborado atendiendo a las siguientes raciones el cual varía y se sirve de acuerdo a la edad, aportando entre el 30 y 35% de su requerimiento diario.
Fuente: BEDCA-Base de datos española de composición de alimentos.
Recomendación diaria para un óptimo estado de salud

EDAD (AÑOS)	NIÑOS	NIÑAS	Primer plato	Ración	Segundo plato	Ración	Postre
3 a 6	1600	1540	185 g	1		1	125 g

Fuente: FAO/OMS/ONU

SUPERVISADO Y CALCULADO POR:

