



sano sano
CATERING

**ELABORACIONES PARA
COLECTIVIDADES Y EVENTOS**

**¡por una alimentación
equilibrada y diferenciada!**

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



sano sano
CATERING
**ELABORACIONES PARA
COLECTIVIDADES Y EVENTOS**



**¡por una alimentación
equilibrada y diferenciada!**

INICIACIÓN GUARDERÍA 2025/26 ALMUERZO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
08 SEP. / 13 OCT. / 17 NOV. / 22 DIC. CREMA DE VERDURAS CON CERDO FRUTA NATURAL	09 SEP. / 14 OCT. / 18 NOV. 23 DIC. POTAJE DE JUDIAS COMPOTA	10 SEP. / 15 OCT. / 19 NOV. / 24 DIC. CREMA CALABAZA CON JAMÓN FRUTA NATURAL	11 SEP. / 16 OCT. / 20 NOV. / 25 DIC. CREMA CALABACÍN CON TERNERA COMPOTA	12 SEP. / 17 OCT. / 21 NOV. / 26 DIC. CREMA DE ZANAHORIA CON PESCADO FRUTA NATURAL
15 SEP. / 20 OCT. 24 NOV. / 29 DIC. LENTEJAS FRUTA NATURAL	16 SEP. / 21 OCT. / 25 NOV. / 30 DIC. CREMA ZANAHORIA CON TERNERA COMPOTA	17 SEP. / 22 OCT. / 26 NOV. / 31 DIC. CREMA CALABAZA CON HUEVO FRUTA NATURAL	18 SEP. / 23 OCT. / 27 NOV. / 01 ENE. CREMA CALABACÍN CON PESCADO COMPOTA	19 SEP. / 24 OCT. / 28 NOV. / 02 ENE. POTAJE DE VERDURAS CON CERDO FRUTA NATURAL
22 SEP. / 27 OCT. / 01 DIC. / 05 ENE. VICHYSOISSE CON TERNERA FRUTA NATURAL	23 SEP. / 28 OCT. / 02 DIC. / 06 ENE. POTAJE DE ALUBIAS COMPOTA	24 SEP. / 29 OCT. / 03 DIC. / 07 ENE. CREMA CALABAZA CON PESCADO FRUTA NATURAL	25 SEP. / 30 OCT. / 04 DIC. POTAJE DE LENTEJAS COMPOTA	26 SEP. / 31 OCT. / 05 DIC. CREMA ZANAHORIA CON MERLUZA FRUTA NATURAL
29 SEP. / 03 NOV. / 08 DIC. CREMA DE VERDURAS CON POLLO FRUTA NATURAL	30 SEP. / 04 NOV. / 09 DIC. CREMA DE VERDURAS CON PESCADO COMPOTA	01 OCT. / 05 NOV. / 10 DIC. POTAJE DE LENTEJAS FRUTA NATURAL	02 OCT. / 06 NOV. / 11 DIC. CREMA DE ZANAHORIA CON HUEVO COMPOTA	03 OCT. / 07 NOV. / 12 DIC. SOPA DE GARBANZOS CON CERDO FRUTA NATURAL
06 OCT. / 10 NOV. / 15 DIC. POTAJE CON CERDO FRUTA NATURAL	07 OCT. / 11 NOV. / 16 DIC. CREMA DE VERDURAS CON TERNERA COMPOTA	08 OCT. / 12 NOV. / 17 DIC. LENTEJAS FRUTA NATURAL	09 OCT. / 13 NOV. / 18 DIC. CREMA ZANAHORIA CON POLLO COMPOTA	10 OCT. / 14 NOV. / 19 DIC. CREMA CALABACÍN CON HUEVO FRUTA NATURAL

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:

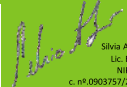
-  APIO
-  SÉSAMO
-  CACAHUETE
-  FRUTOS SECOS
-  ALTRAMUCES
-  SOJA
-  HUEVO
-  PESCADO
-  MOLUSCOS
-  CRUSTÁCEOS
-  MOSTAZA
-  SULFITOS
-  LECHE/LACTOSA
-  TRIGO/GLUTEN

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	1690	1540	185 g	1		1	125 g

Fuente: FAO/OMS/ONU

SUPERVISADO Y CALCULADO POR:



Silvia A. Martínez R.
Lic. Biotecnología
Nº: 422810268
c. nº.0903757/2023.1/1913325

Gestiona:



Dª Elena Concepción R.
Técnico Superior Nutrición
y Dietética