



sano sano

CATERING

ELABORACIONES PARA COLECTIVIDADES Y EVENTOS

CURSO ESCOLAR 2025 / 26
PERIODO SEPTIEMBRE - DICIEMBRE

CENA SANO

COMPLEMENTO NUTRICIONAL AL ALMUERZO
DE SANO SANO CATERING

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
08 SEP. / 13 OCT. / 17 NOV. / 22 DIC.	09 SEP. / 14 OCT. / 18 NOV. / 23 DIC.	10 SEP. / 15 OCT. / 19 NOV. / 24 DIC.	11 SEP. / 16 OCT. / 20 NOV. / 25 DIC.	12 SEP. / 17 OCT. / 21 NOV. / 26 DIC.
PURE DE VERDURAS ENSALADILLA CON HUEVO DURO	SOPA DE POLLO LASAÑA DE CARNE	CREMA DE GUISANTES SANDWICH MIXTO Y VEGETALES	CREMA DE ESPINACAS SARDINAS CON PAPAS GUIADAS	SOPA DE VERDURAS FAJITAS DE POLLO Y VEGETALES
LÁCTEO	FRUTA NATURAL	FRUTA NATURAL	FRUTA NATURAL	LÁCTEO
15 SEP. / 20 OCT. / 24 NOV. / 29 DIC.	16 SEP. / 21 OCT. / 25 NOV. / 30 DIC.	17 SEP. / 22 OCT. / 26 NOV. / 31 DIC.	18 SEP. / 23 OCT. / 27 NOV. / 01 ENE.	19 SEP. / 24 OCT. / 28 NOV. / 02 ENE.
PURE DE ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, JAMÓN Y SETAS	SOPA DE POLLO CROQUETAS DE CALABACIN	POTAJE DE VERDURAS TORTILLA A LA FRANCESA CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE	SOPA DE FIDEOS CHERNE A LA PLANCHA CON ENSALADA DE COL	CREMA DE COLES MACARRONES CON CARNE MOLIDA
LÁCTEO	FRUTA NATURAL	FRUTA NATURAL	FRUTA NATURAL	LÁCTEO
22 SEP. / 27 OCT. / 01 DIC. / 05 ENE.	23 SEP. / 28 OCT. / 02 DIC. / 06 ENE.	24 SEP. / 29 OCT. / 03 DIC. / 07 ENE.	25 SEP. / 30 OCT. / 04 DIC.	26 SEP. / 31 OCT. / 05 DIC.
CREMA DE GUISANTES ENSALADA TROPICAL (PASTA, PIÑA, ATÚN, TOMATE Y AGUACATE)	CALDO HUEVO HAMBURGUESA DE TERNERA Y ENSALADA MIXTA	SOPA DE VERDURAS POLLO EN SALSAS Y VERDURAS	CREMA DE VERDURAS PALITO DE PESCADO Y ENSALADA DE TOMATES ALIÑADOS	SOPA DE JUDIAS PASTA CON CARNE TERNERA MOLIDA
LÁCTEO	FRUTA NATURAL	FRUTA NATURAL	FRUTA NATURAL	LÁCTEO
29 SEP. / 03 NOV. / 08 DIC.	30 SEP. / 04 NOV. / 09 DIC.	01 OCT. / 05 NOV. / 10 DIC.	02 OCT. / 06 NOV. / 11 DIC.	03 OCT. / 07 NOV. / 12 DIC.
CREMA DE ESPINACAS PESCADO A LA PLANCHA CON ENSALADA	JUDIAS VERDES CON JAMÓN TORTILLA FRANCESA	CREMA DE VERDURAS ALBONDIGAS CON ENSALADA	PURE DE CALABAZA ROLLITOS DE JAMÓN YORK Y QUESO FRESCO	SOPA DE VERDURAS PASTA CON ATÚN Y HUEVO DURO
LÁCTEO	FRUTA NATURAL	FRUTA NATURAL	FRUTA NATURAL	LÁCTEO
06 OCT. / 10 NOV. / 15 DIC.	07 OCT. / 11 NOV. / 16 DIC.	08 OCT. / 12 NOV. / 17 DIC.	09 OCT. / 13 NOV. / 18 DIC.	10 OCT. / 14 NOV. / 19 DIC.
CREMA DE ZANAHORIA POLLO CON TOMATE Y ARROZ	SOPA DE FIDEOS FAJITAS DE TERNERA Y VEJATALES	CREMA DE VERDURAS CROQUETAS DE CALABACÍN CON ENSALADA	SOPA DE VERDURAS REVUELTO CON HUEVO DURO, JUDÍAS Y SETAS	CREMA DE GUISANTES PIZZA DE ATÚN, CEBOLLA Y ORÉGANO
LÁCTEO	FRUTA NATURAL	FRUTA NATURAL	FRUTA NATURAL	LÁCTEO

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 SESAMO CACAHUETE FRUTOS SECOS ALTRÁMUCES SOJA HUEVO PESCADO MOLUSCOS CRUSTÁCEOS MOSTAZA SOJA SULFITOS LECHE/LÁCTOSA 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: USDA Base de datos española de composición de alimentos. Recomendación diaria para un óptimo estado de salud

EDAD (AÑOS)	NIÑOS	NIÑAS					
	Kcal / día		Primer plato	Ración	Segundo plato	Ración	Postre
3 a 6	1680	1540	185 g	1	150 g	1	125 g
6 a 9	1990	1770	235 g	1 y 1/2	225 g	1 y 1/2	175 g
9 a 12	2150	1880	330 g	2	300 g	2	250 g

Equivalencia: 1 g de azúcar = 4 kcal.

Fuente: INAO/OMD/ONU

SUPERVISADO Y CALCULADO POR:

Gestora:



sano sano

CATERING

ELABORACIONES PARA COLECTIVIDADES Y EVENTOS



¡por una alimentación equilibrada y diferenciada!

Callejón Angosto n° 16 - Triana - 38760 - Los Llanos de Aridane
WEB: sanosanocatering.es

CURSO ESCOLAR 2025/26 ALMUERZO

LUNES

08 SEP. / 13 OCT. / 17 NOV. / 22 DIC.

CREMA DE VERDURAS

(PAPAS, CALABAZA, BUBANGO, COL VERDE, ZANAHORIA, CEBOLLA, AJO PUERRO, AJOS, SAL, PIMIENTA NEGRA Y COMINO)

POLLO AL HORNO CON PAPAS ARRUGADAS

(POLLO, PAPAS, PIMIENTO ROJO, PIMIENTO VERDE, CEBOLLA, SAL, PIMIENTA NEGRA, AJOS, ORÉGANO Y TOMILLO)

FRUTA NATURAL

Kcal: 411,55 - Proteínas: 23,5 g.
Hidratos de C.: 48 g. - Grasas: 14,5 g.

15 SEP. / 20 OCT. 24 NOV. / 29 DIC.

LENTEJAS

(LENTEJAS, PAPAS, CERDO, ZANAHORIA, AJO PUERRO, PIMIENTO VERDE, PIMIENTO ROJO, CEBOLLA, TOMATE, AJOS, PEREJIL, SAL, PIMIENTA, COMINO Y CLAVO)

COUS COUS CON POLLO Y VERDURAS

(POLLO, COUS COUS, GUISANTES, PIMIENTO VERDE, PIMIENTO ROJO, CEBOLLA,CALABAZA,SAL, CALABACÍN, PIMIENTA, ACEITE DE OLIVA, NUEZ MOSCADA.)

FRUTA NATURAL

Kcal: 423,7 - Proteínas: 36,9 g.
Hidratos de C.: 78 g. - Grasas: 16,8 g.

22 SEP. / 27 OCT. / 01 DIC. / 05 ENE.

SOPA DE TERNERA

(TERNERA, CEBOLLA, ZANAHORIA, AJO PUERRO, FIDEOS, AJO, SAL, PIMIENTA NEGRA, COMINO Y HORTELANA)

POLLO AL HORNO CON ENSALADA MIXTA

(POLLO, PIMIENTO ROJO, PIMIENTO ROJO, PIMIENTO VERDE, CEBOLLA, SAL, PIMIENTA NEGRA, AJOS, ORÉGANO, TOMILLO, LECHUGA, TOMATE, PEPINO, MAÍZ DULCE Y ZANAORIA))

FRUTA NATURAL

Kcal: 620,83 - Proteínas: 40 g.
Hidratos de C.: 53,5 g. - Grasas: 28,3 g.

29 SEP. / 03 NOV. / 08 DIC.

SOPA DE POLLO

(POLLO, CEBOLLA, ZANAHORIA, AJO PUERRO, FIDEOS, AJOS, PIMIENTA NEGRA, SAL, COMINO MOLIDO Y HORTELANA)

MERLUZA CON MOJO VERDE Y PAPAS ARRUGADAS

(MERLUZA, PAPAS, TOMATE, CEBOLLA, PIMIENTO VERDE, PIMIENTO ROJO, ZANAHORIA, SAL, PIMIENTA NEGRA Y COMINO)

FRUTA NATURAL

Kcal: 522,4 - Proteínas: 32,3 g.
Hidratos de C.: 58,9 g. - Grasas: 19 g.

06 OCT. / 10 NOV. / 15 DIC.

POTAJE DE COLES

(PAPAS, COL VERDE, CERDO, ZANAHORIA, GARBANZOS, CEBOLLA, AJO PUERRO, CALABAZA, CALABACÍN, PIMIENTO ROJO, PIMIENTO VERDE, AJOS, SAL, COMINO Y CLAVO)

PASTA INTEGRAL A LA BOLONESA

(PASTA INTEGRAL, TOMATE, TERNERA, CEBOLLA, PIMIENTO ROJO, PIMIENTO VERDE, ZANAHORIA, AJOS, SAL, ORÉGANO, TOMILLO Y PIMENTÓN)

FRUTA NATURAL

Kcal: 643,4 - Proteínas: 26,2 g.
Hidratos de C.: 86,3 g. - Grasas: 21,2 g.

MARTES

09 SEP. / 14 OCT. / 18 NOV. 23 DIC.

POTAJE DE JUDÍAS

(PAPAS, COL, CALABAZA, BUBANGO, ZANAHORIA, CEBOLLA, JUDÍAS BLANCAS, CERDO, AJO PUERRO, PIMIENTO VERDE, PIMIENTO ROJO, AJOS, SAL, COMINO, PIMENTÓN DULCE Y CLAVO)

PASTA INTEGRAL A LA MARINERA

(PASTA INTEGRAL, TOMATE, ATÚN, CEBOLLA, PIMIENTO ROJO, PIMIENTO VERDE, ZANAHORIA, AJOS, SAL, ORÉGANO, TOMILLO Y PIMENTÓN)

FRUTA NATURAL

Kcal: 682,48 - Proteínas: 31,5 g.
Hidratos de C.: 86 g. - Grasas: 22,5 g.

16 SEP. / 21 OCT. / 25 NOV. / 30 DIC.

SOPA TERNERA

(TERNERA, CEBOLLA, ZANAHORIA, AJO PUERRO, SAL , FIDEOS, AJOS, PIMIENTA NEGRA, COMINO Y HORTELANA)

FOGONERO ASADO CON ENSALADA DE COL

(FOGONERO, CEBOLLA, PIMIENTO ROJO, PEREJIL, PIÑA EN ALMIBAR, MAÍZ DULCE, ZANAHORIA, ACEITE DE OLIVA, MAHONESA, SAL Y PIMIENTA)

FRUTA NATURAL

Kcal: 619,2 - Proteínas: 48,2 g.
Hidratos de C.: 52 g. - Grasas: 28,8 g.

23 SEP. / 28 OCT. / 02 DIC. / 06 ENE.

POTAJE DE ALUBIAS

(PAPAS, COL, CALABAZA, BUBANGO, ZANAHORIA, CEBOLLA, ALUBIAS, CERDO, AJO PUERRO, PIMIENTO VERDE, PIMIENTO ROJO, AJOS, SAL, COMINO, PIMENTÓN DULCE Y CLAVO)

PASTA A LA BOLONESA Y QUESO RALLADO

(PASTA, TOMATE, TERNERA, QUESO, CEBOLLA, PIMIENTO ROJO, PIMIENTO VERDE, ZANAHORIA, AJOS, SAL, ORÉGANO, TOMILLO Y PIMENTÓN)

FRUTA NATURAL

Kcal: 566,1 - Proteínas: 25,4 g.
Hidratos de C.: 92,2 g. - Grasas: 9,91 g.

30 SEP. / 04 NOV. / 09 DIC.

CREMA DE VERDURAS

(PAPAS, COL, ZANAHORIA, CALABAZA, BUBANGO, CEBOLLA, AJO PUERRO, AJOS, SAL, PIMIENTA NEGRA, COMINO MOLIDO)

ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA

(ALBÓNDIGAS, CEBOLLA, PIMIENTO VERDE, PIMIENTO ROJO, PUERRO, ZANAHORIA, GUISANTE, JUDÍAS VERDES, AJOS, PAPAS, ACEITE OLIVA, SAL,)

FRUTA NATURAL

Kcal: 461,5 - Proteínas: 11,8 g.
Hidratos de C.: 81,6 g. - Grasas: 8,8 g.

07 OCT. / 11 NOV. / 16 DIC.

SOPA DE PESCADO

(FOGONERO, CEBOLLA, ZANAHORIA, AJO PUERRO, ARROZ, AJOS, SAL, PIMIENTA NEGRA, COMINO Y HORTELANA)

POLLO AL HORNO CON ENSALADA MIXTA

(POLLO, PIMIENTO ROJO, PIMIENTO ROJO, PIMIENTO VERDE, CEBOLLA, SAL, PIMIENTA NEGRA, AJOS, ORÉGANO, TOMILLO, LECHUGA, TOMATE, PEPINO, MAÍZ DULCE Y ZANAHORIA))

FRUTA NATURAL

Kcal: 558,6 - Proteínas: 42,2 g.
Hidratos de C.: 55 g. - Grasas: 21,2 g.

MIÉRCOLES

10 SEP. / 15 OCT. / 19 NOV. / 24 DIC.

CREMA DE CALABAZA

(CALABAZA, PAPAS, CEBOLLA, AJO PUERRO, AJO, SAL, PIMIENTA NEGRA Y COMINO)

CROQUETAS CON ENSALADA MIXTA Y HUEVO

(POLLO, ATÚN, HARINA, MANTEQUILLA, LECHE, CEBOLLA, PAN RALLADO, TOMATE, HUEVO, LECHUGA, PEPINO, MAÍZ, ZANAHORIA, ACEITE, VINAGRE Y SAL)

LACTEO

Kcal: 582,7 - Proteínas: 22,9 g.
Hidratos de C.: 57,6 g. - Grasas: 24,8 g.

17 SEP. / 22 OCT. / 26 NOV. / 31 DIC.

CREMA CALABAZA

(CALABAZA, PAPAS, CEBOLLA, AJO PUERRO, AJOS, SAL, PIMIENTA NEGRA Y COMINO)

TORTILLA ESPAÑOLA CON ENSALADA DE TOMATE ALIADO

(PAPAS, HUEVO, CEBOLLA, TOMATE, ACEITE, VINAGRE, ORÉGANO Y SAL)

LACTEO

Kcal: 586,7 - Proteínas: 21,1 g.
Hidratos de C.: 62,2 g. - Grasas: 16,8 g.

24 SEP. / 29 OCT. / 03 DIC. / 07 ENE.

SOPA DE PESCADO

(FOGONERO, CEBOLLA, ZANAHORIA, AJO PUERRO, ARROZ, AJOS, SAL, PIMIENTA NEGRA, COMINO Y HORTELANA)

TORTILLA ESPAÑOLA Y JUDÍAS VERDES

(PAPAS, HUEVOS, CEBOLLA, JUDÍAS VERDES, ACEITE Y SAL)

LÁCTEO

Kcal: 402,2 - Proteínas: 28,2 g.
Hidratos de C.: 34,8 g. - Grasas: 14,9 g.

01 OCT. / 05 NOV. / 10 DIC.

POTAJE LENTEJAS

(LENTEJAS, PAPAS, CERDO, CALABAZA, ZANAHORIA, AJOS, AJO PUERRO, PIMIENTO VERDE, PIMIENTO ROJO, CEBOLLA, TOMATE, PEREJIL, SAL, PIMIENTA, COMINO Y CLAVO)

FIDEUA DE PESCADO

(PESCADO BLANCO FIDEOS Nº 4, TOMATE TRITURADO, PIMIENTO ROJO, PIMIENTO VERDE, CEBOLLA, ZANAHORIA, GUISANTES, JUDÍAS VERDES, PIMIENTA NEGRA, COMINO MOLIDO, CLAVO, COLORANTE Y PIMENTÓN)

FRUTA NATURAL

Kcal: 511,5 - Proteínas: 34,8 g.
Hidratos de C.: 97,4 g. - Grasas: 17,8 g.

08 OCT. / 12 NOV. / 17 DIC.

LENTEJAS

(LENTEJAS, CERDO, ZANAHORIA, PAPAS AJO PUERRO, PIMIENTO VERDE, PIMIENTO ROJO, CEBOLLA, TOMATE, AJOS, PEREJIL, SAL, PIMIENTA, COMINO Y CLAVO)

TORTILLA ESPAÑOLA CON MENESTRA DE VERDURAS

(PAPAS, HUEVOS, JUDÍAS VERDES, GUISANTES ZANAHORIA, COLIFLOR, ACEITE , SAL, PIMIENTA NEGRA)

LACTEO

Kcal: 360,2 - Proteínas: 33 g.
Hidratos de C.: 52,4 g. - Grasas: 16,6 g.

JUEVES

11 SEP. / 16 OCT. / 20 NOV. / 25 DIC.

SOPA DE TERNERA

(TERNERA, CEBOLLA, ZANAHORIA, AJO PUERRO, FIDEOS, AJOS, SAL, PIMIENTA NEGRA, COMINO Y HORTELANA)

LOMO ADOBADO CON ARROZ TRES DELICIAS

(LOMO DE CERDO, ARROZ, GUISANTES, MAÍZ DULCE, ZANAHORIA, HUEVO DURO, AJOS ACEITE Y SAL)

FRUTA NATURAL

Kcal: 662,9 - Proteínas: 33,1 g.
Hidratos de C.: 76,9 g. - Grasas: 25,8 g.

18 SEP. / 23 OCT. / 27 NOV. / 01 ENE.

SOPA DE PESCADO

(FOGONERO, CEBOLLA, ZANAHORIA, AJO PUERRO, ARROZ, AJOS, SAL, PIMIENTA NEGRA, COMINO, Y HORTELANA)

POLLO EN SALSA CON PAPAS ARRUGADAS.

(POLLO, PAPAS, CEBOLLAS, PIMIENTO VERDE, PIMIENTO ROJO, AJOS, PUERROS, GUISANTES, JUDÍAS VERDES, ZANAHORIAS, TOMATE, SAL, PIMIENTA, ORÉGANO, LAUREL, TOMILLO, Y PIMENTÓN DULCE)

FRUTA NATURAL

Kcal: 409,3 - Proteínas: 38,6 g.
Hidratos de C.: 42,7 g. - Grasas: 10,4 g.

25 SEP. / 30 OCT. / 04 DIC.

POTAJE DE LENTEJAS

(LENTEJAS, PAPAS, CALABAZA, ZANAHORIA, AJO PUERRO, PIMIENTO VERDE, PIMIENTO ROJO, CEBOLLA, TOMATE, AJOS, PEREJIL, SAL, PIMIENTA COMINO Y CLAVO)

MARMITACO DE ATÚN

(ATÚN, PAPAS, CEBOLLA, PIMIENTO VERDE, PIMIENTO ROJO, TOMATE, AJO, SAL,PIMIENTA.)

FRUTA NATURAL

Kcal: 471,3 - Proteínas: 44,3 g.
Hidratos de C.: 73,9 g. - Grasas: 18,9 g.

02 OCT. / 06 NOV. / 11 DIC.

CREMA ZANAHORIA

(PUERRO, PAPAS, CEBOLLA, AJOS PUERROS, AJO, SAL, PIMIENTA NEGRA, Y COMINO)

POLLO AL AJILLO CON PAPAS

(POLLO, PAPAS, AJOS, PEREJIL, SAL Y PIMIENTA NEGRA)

FRUTA NATURAL

Kcal: 446 - Proteínas: 27 g.
Hidratos de C.: 51,4 g. - Grasas: 15,1 g.

09 OCT. / 13 NOV. / 18 DIC.

SOPA DE AVE

(POLLO, CEBOLLA, ZANAHORIA, AJO PUERRO, FIDEOS, AJOS, SAL, PIMIENTA NEGRA, COMINO, Y HORTELANA)

PAELLA MIXTA

(POLLO, ARROZ, CERDO, TOMATE, CEBOLLA, PIMIENTO ROJO, PIMIENTO VERDE, ZANAHORIA, GUISANTES, JUDÍAS VERDES, AJOS, SAL, PIMIENTA NEGRA, ORÉGANO, TOMILLO, LAUREL, ACEITE Y PIMENTÓN)

FRUTA NATURAL

Kcal: 659 - Proteínas: 31,4 g.
Hidratos de C.: 97,5 g. - Grasas: 16,9 g.

VIERNES

12 SEP. / 17 OCT. / 21 NOV. / 26 DIC.

CREMA ZANAHORIA

(ZANAHORIA, PAPAS, CEBOLLA, AJO PUERRO, AJOS, SAL, PIMIENTA NEGRA, COMINO)

PIZZA DE ATÚN

(BASE DE PIZZA, ATÚN, TOMATE, QUESO, CEBOLLA, ORÉGANO)

FRUTA NATURAL

Kcal: 732,08 - Proteínas: 35,75 g.
Hidratos de C.: 46,1 g. - Grasas: 23,6 g.

19 SEP. / 24 OCT. / 28 NOV. / 02 ENE.

POTAJE DE VERDURAS

(PAPAS, COL, ZANAHORIA, CALABAZA, BUBANGO, CERDO, CEBOLLA, PIMIENTO ROJO, PIMIENTO VERDE, AJO PUERRO, AJOS, CLAVO, SAL PIMIENTA NEGRA, COMINO Y PIMENTÓN DULCE)

ESTOFADO DE SALCHICHAS

(SALCHICHAS, PAPAS, TOMATE, CEBOLLA, PIMIENTO VERDE, PIMIENTO ROJO, ZANAHORIA, GUISANTES, JUDÍAS VERDES, AJOS, SAL, PIMIENTA NEGRA, TOMILLO, ORÉGANO Y PIMENTÓN DULCE)

FRUTA NATURAL

Kcal: 497,7 - Proteínas: 17,6 g.
Hidratos de C.: 50,3 g. - Grasas: 26,5 g.

26 SEP. / 31 OCT. / 05 DIC.

CREMA DE ZANAHORIA

(ZANAHORIA, PAPAS, CEBOLLA, AJO PUERRO, AJO, SAL, PIMIENTA NEGRA Y COMINO)

ESTOFADO DE CARNE

(CERDO, PAPAS, JUDÍAS VERDES, GUISANTES, ZANAHORIA, AJO PUERRO, CEBOLLA, AJOS, PIMIENTO ROJO, PIMIENTO VERDE, TOMATE, SAL,)

FRUTA NATURAL

Kcal: 574,5 - Proteínas: 21,1 g.
Hidratos de C.: 44,8 g. - Grasas: 35,6 g.

03 OCT. / 07 NOV. / 12 DIC.

SOPA DE GARBANZOS

(GARBANZOS, PAPAS, CERDO, ZANAHORIA, CEBOLLA, PIMIENTO VERDE, PIMIENTO ROJO, AJOS, PUERROS, SAL, PIMIENTA NEGRA, PIMENTÓN DULCE, ORÉGANO, TOMILLO Y LAUREL)

ARROZ A LA CUBANA

(ARROZ, SALCHICHAS, AJOS, HUEVOS, KETCHUP, SAL, PIMIENTA Y LAUREL)

HELADO

Kcal: 788,7 - Proteínas: 35,9 g.
Hidratos de C.: 99,5 g. - Grasas: 19 g.

10 OCT. / 14 NOV. / 19 DIC.

CREMA CALABACÍN

(CALABACÍN, PAPAS, CEBOLLA, AJO PUERRO, AJOS SAL, PIMIENTA NEGRA Y COMINOS)

ATÚN CON MOJO HERVIDO Y PAPAS GUIADAS

(ATÚN, PIMIENTO ROJO, PIMIENTO VERDE, TOMATE, CEBOLLA, PAPAS, ACEITE, VINAGRE, SAL Y PIMIENTA NEGRA)

FRUTA NATURAL

Kcal: 556,8 - Proteínas: 38,2 g.
Hidratos de C.: 46,7 g. - Grasas: 24,9 g.

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



ALTRAMUCOS



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	
	Kcal / día	Primer plato	Ración	Segundo plato
3 a 6	1690	1540	185 g	1
6 a 9	1990	1770	235 g	1 y 1/2
9 a 12	2150	1880	330g	2