

sano sano

CATERING

ELABORACIONES PARA
COLECTIVIDADES Y EVENTOS

MENÚ:

GUARDERÍA
INICIACIÓN
2025/26

Periodo: Julio - Septiembre

-ALMUERZO-

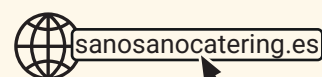
¡POR UNA ALIMENTACIÓN
EQUILIBRADA Y DIFERENCIADA!



sano sano
CATERING

POR UNA ALIMENTACION
EQUILIBRADA Y DIFERENCIADA

Callejón Angosto nº 16 - Triana
38760 - Los Llanos de Aridane





INICIACION GUARDERIAS 2025/26 ALMUERZO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
29 JUN. / 03 AGO./07 SEPT. /	30 JUN. / 04 AGO./08 SEPT. /	01 JUL. /05 AGO./	02 JUL./06 AGO./	03 JUL. /07 AGO./
Alérg. -CREMA DE CALABAZA CON HUEVO	Alérg. -CREMA DE ZANAHORIA CON TERNERA	Alérg. -POTAJE DE LENTEJAS CON CERDO	Alérg. -CREMA DE CALABACIN CON PESCADO	Alérg. -POTAJE DE VERDURAS CON CERDO
FRUTA NATURAL	YOGUR NATURAL	FRUTA NATURAL	YOGUR NATURAL	FRUTA NATURAL
06 JUL. /10 AGO./	07 JUL. /11 AGO./	08 JUL. /12 AGO./	09 JUL. /13 AGO./	10 JUL. /14 AGO./
Alérg. -CREMA DE ZANAHORIA	Alérg. -POTAJE DE ALUBIAS CON CERDO	Alérg. -CREMA DE VICHYOISSE CON POLLO	Alérg. -POTAJE DE LENTEJAS	Alérg. -CREMA DE CALABACIN CON PESCADO
FRUTA NATURAL	YOGUR NATURAL	FRUTA NATURAL	YOGUR NATURAL	FRUTA NATURAL
13 JUL. / 17 AGO./	14 JUL. / 18 AGO./	15 JUL. / 19 AGO./	16 JUL. / 20 AGO./	17 JUL. / 21 AGO./
Alérg. -POTAJE DE VERDURAS CON PESCADO	Alérg. -POTAJE DE LENTEJAS CON CERDO	Alérg. -POTAJE DE VERDURAS CON TERNERA	Alérg. -CREMA DE ZANAHORIA CON HUEVO	Alérg. -CREMA DE CALABACÍN CON PAVO
FRUTA NATURAL	YOGUR NATURAL	FRUTA NATURAL	YOGUR NATURAL	FRUTA NATURAL
20 JUL. / 24 AGO./	21 JUL. / 25 AGO. /	22 JUL. / 26 AGO./	23 JUL. / 27 AGO. /	24 JUL. / 28 AGO. /
Alérg. -POTAJE DE ESPINACAS Y VERDURAS CON CERDO	Alérg. -CREMA DE VERDURAS CON PESCADO	Alérg. -POTAJE DE LENTEJAS CON CERDO	Alérg. -CREMA DE ZANAHORIA CON POLLO	Alérg. -CREMA DE CALABACIN CON HUEVO
FRUTA NATURAL	YOGUR NATURAL	FRUTA NATURAL	YOGUR NATURAL	FRUTA NATURAL
27 JUL. / 31 AGO. /	28 JUL. / 01 SEPT. /	29 JUL. / 02 SEPT. /	30 JUL. / 03 SEPT. /	31 JUL. / 04 SEPT. /
Alérg. -POTAJE DE VERDURAS CON CERDO	Alérg. -CREMA DE JUDIAS CON HUEVO	Alérg. -CREMA DE CALABAZA CON JAMÓN	Alérg. -CREMA DE CALABACIN CON TERNERA	Alérg. -CREMA DE ZANAHORIA CON PESCADO
FRUTA NATURAL	YOGUR NATURAL	FRUTA NATURAL	YOGUR NATURAL	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:

Recomendación diaria para un óptimo estado de salud

EDAD (AÑOS)	NIÑOS	NIÑAS					
	Kcal / día		Primer plato	Ración	Segundo plato	Ración	Postre
3 a 6	1690	1540	185 g	1	150 g	1	125 g
6 a 9	1990	1770	235 g	1 y ½	225 g	1 y ½	175 g
9 a 12	2150	1880	330g	2	300g	2	250 g

Fuente: FAO/OMS/ONU

Este menú ha sido elaborado atendiendo a las siguientes raciones el cual varia 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.

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

SUPERVISADO Y CALCULADO POR:

Gestiona:



Silvia A. Martínez R.
Lic. Biotecnología
NIF: 42281026B
c. nº.0903757/2013/H13325

Dª Elena Concepción R.
Técnico Superior Nutrición
y Dietética

