



Chicolino
eventos | est. 1959

Experiencia en servizos de restauración

Aválannos 50 anos ofrecendo unha ampla variedade de servizos gastronómicos onde os compoñentes principais son os produtos de proximidade como garantía de frescura e calidade. Consideramos que o noso entorno é un dos nosos maiores provedores. Partimos da materia prima que nos proporciona a nosa horta e o noso mar para poñer en valor a gastronomía galega.

Ofrecemos pracer e gusto por comer, especialmente ao colectivo infantil, aos que lle ensinamos a gozar dos alimentos e a coñecer un pouco máis o seu territorio.

Consideramos o comedor como un espazo educativo, onde ademais de aprender e gozar das comidas, adquiren actitudes e contidos transversais que contribúen a un enriquecemento da formación como persoas.

A calidade dos nosos servizos e produtos

Enorgullécenos contar coa confianza e preferencia de máis de tres xeracións de clientes. Dende a súa fundación, e ata hoxe, a súa xestión baseouse sempre en tres principios básicos: a calidade no servizo, a máis exhaustiva selección de produtos e un entorno inmejorable.

En Chicolino coidamos tanto a calidade como a cantidade dos nosos pratos, logrando unha perfecta mestura entre sabores, texturas e presentación. A coidada selección e a completa variedade das nosas preparacións, demostran o continuo compromiso que mantemos coa nosa identidade culinaria, empregando sempre os mellores produtos.



DIRIXIDO A: ANPA A FERRADURA (CEIP PIO XII)

DATA: 10/06/2022

Este orzamento está baseado nunha proposta de menús creados e supervisados por dietistas e nutricionistas cualificados. Cumpre cos requisitos esixidos no tocante a criterios organolépticos e índices de aportes calóricos, favorecendo unha alimentación sá e variada.

O prezo por menú/alumno inclúe:

- Servizo de comedor diario en liña quente.
- Servicio de transporte en contenedor isotérmico para a conservación óptima de temperaturas.
- Menús elaborados por nutricionista e dietista cualificado.
- Adaptación de menús especiais (intolerancias e alerxias)
- Rotación de menús e adaptación dos mesmos ás estacións do ano.
- Suministros de produtos de limpeza necesarios para o correcto mantemento do espazo do comedor.
- Menaxe, electrodomésticos, mobiliario ou calquer útil necesario.
- Menús elaborados con produtos e materia prima de orixe galego.
- Elaboración diaria do menú.
- **Servicio de monitorado NON incluído no prezo**

PREZO: 3,95 € /menú usuarixs comedor

****Este orzamento ten unha validez de 1 mes**

*****10% de I.V.E. NON incluído**

Un exemplo dos nosos menús, os cales podemos adaptar ás necesidades e preferencias de cada centro educativo:

MENÚ				
LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
	Primeiro Prato: Sopa de fideos	Primeiro Prato: Coliflor en allada	Primeiro Prato: Chicharos con ovo cocido	Primeiro Prato: Ensalada de pasta de cores
	Segundo Prato: Estufado de fabas con chourizo de verduras	Segundo Prato: Pescada en salsa verde con patacas cocidas	Segundo Prato: Polo ao forno con verduras e arroz	Segundo prato: Filete de palometa con ensalada (leituga, tomate, cebola)
	Sobremesa: Froita	Sobremesa: Flan	Sobremesa: Froita	Sobremesa: logur Natural
LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
Primeiro Prato: Sopa de fideos	Primeiro Prato: Crema de verduras (cabaciña e cabaza)	Primeiro Prato: Tosta de atún con tomate natural	Primeiro Prato: Caldo de repolo	Primeiro Prato: Chicharos con xamón
Segundo Prato: Nuggets de polo e menestra (pataca, cenoria, xudía e chicharos)	Segundo Prato: Filete de pescada á romana con pataca	Segundo Prato: Grellos, ovo cocido, patacas e chourizo	Segundo Prato: Lombo de porco con arroz	Segundo Prato: Lasaña de carne
Sobremesa: logur Natural	Sobremesa: Natillas	Sobremesa: Froita	Sobremesa: Froita	Sobremesa: Froita
LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
Primeiro Prato: Lentellas con verduras	Primeiro Prato: Brócoli en allada	Primeiro Prato: Sopa de fideos	Primeiro Prato: Espinacas con bechamel gratinada	Primeiro Prato: Crema de cenoria
Segundo Prato: Tortilla paisana (pataca e cabaciña)	Segundo Prato: Polo asado con patacas	Segundo Prato: Cocido (polo, carne, chourizo, pataca, verdura e garavanzos)	Segundo Prato: Guiso de luras con arroz	Segundo prato: Albóndegas de peixe con macarróns ao allo
Sobremesa: Froita	Sobremesa: Froita	Sobremesa: logur Natural	Sobremesa: Froita	Sobremesa: Flan
LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
Primeiro Prato: Potaxe de garavanzos con espinacas	Primeiro Prato: Menestra de verduras (pataca, cenoria, xudía e chicharos)	Primeiro Prato: Brócoli con patacas	Primeiro Prato: Espaguetes con salsa de tomate	Primeiro Prato: Xudías verdes con xamón
Segundo Prato: Tortilla de pataca	Segundo Prato: Pasta con tenreira e verduras	Segundo Prato: Salmón ao forno con arroz e verduras	Segundo Prato: Pavo con verduras	Segundo prato: Pizza de atún
Sobremesa: logur Natural	Sobremesa: Froita	Sobremesa: Froita	Sobremesa: Flan	Sobremesa: Froita

O MENÚ ESTARÁ COMPOSTO SEMPRE DUN PRIMEIRO PRATO, UN SEGUNDO PRATO, SOBREMESA, PAN E AUGA