

CIRCULAR

MODIFICACIONES EN EL MENÚ DEL PRIMER TRIMESTRE

A raíz de las últimas **recomendaciones de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN)**, dependiente del Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social, del pasado 29 de octubre referentes al consumo de pescado por parte de menores por presencia de mercurio, hemos realizado algunos cambios en el menú de este trimestre que queríamos trasladaros.

Como ya os comentamos a principios de mes, AECOSAN recomendó evitar el consumo en niños de hasta 10 años de pez espada-emperador, atún rojo, tiburón (cazón, marrajo, mielgas, pintarroja y tintorera) y lucio. La autoridad sanitaria emitió esta recomendación después de que estudios constataran que estas especies, al ser depredadoras, de gran tamaño y más longevas, acumulan unos niveles de mercurio que no las hace recomendables para el consumo por parte de la población considerada de riesgo (niños de hasta 10 años y mujeres embarazadas).

El menú de este primer trimestre contenía un plato elaborado con una de estas especies, la **caldereta de cazón**. Como consecuencia de la sustitución de este plato, hemos realizado algunas modificaciones en el menú que afectan a los días **22 de noviembre, 16 de diciembre y 20 de diciembre**.

Os detallamos el menú de esos días tras las modificaciones:

Viernes 22 de Noviembre

- 1º Plato: Fideuá con pisto
- 2º Plato: Guiso de choupa con patatas

Lunes 16 de Diciembre

- 1º Plato: Fideuá con pisto
- 2º Plato: Lomo fresco con brécol al horno

Viernes 20 de Diciembre

- 1º Plato: Caldo gallego
- 2º Plato: Pizza artesana de tomate, jamón y mozzarella

Perdonad las molestias por estos cambios. Quedamos a vuestra disposición para solucionar cualquier duda que pudiera surgir.