

Monday

Tuesday

Wednesday

Thursday

Friday

1

2

3

4

5

1º Crema de cenorias
2º Milanesa de polo con
patacas e champiñóns
P. Froita

1º Calabacín ó forno
e ovo cocido.
2º Arroz mariñeiro
de merluza, mexillóns e
Verduras.
P. Lácteo

1º Lentellas con arroz
2º Costela de porco guisada
P. Froita

1º Pasta á carbonara
2º Rape con salsa
de champiñóns
P. Lácteo

1º Sopa maravilla
con ovo
2º Terneira asada con
patacas e verduras
P. Froita

1º Crema de cabaciña
e cenoiras
2º Olbóndegas de tenreira
con arroz
P. Froita

1º Tallarines con verduras
2º Peixe con xudías e
cenoiras
P. Lácteo

1º Guisantes salteados
con cahmpiñóns
2º Carne asada
con patacas
P. Froita

1º Crema de cabaza
e cenoiras
2º Guiso mariñeiro
P. Lácteo

1º Tortilla paisana
2º Pavo guisado
con verduras
P. Froita

1º Potaxe de verduras
2º Arroz con polo e
verduras
P. Froita

1º Pasta á xardiñeira
2º Filete de pescada con
tomate
P. Lácteo

1º Xudías con patacas
e ovo
2º Pasta boloñesa
P. Froita

1º Garabanzos
con espinacas
2º Marmitaco de peixe con
patacas
P. Lácteo

1º Berenxenas gratinadas
2º Tortilla de patacas e
chourizo con cabaciña
P. Froita

1º Purrusalda
2º Lasaña de carne
P. Froita

1º Fideguá con guisantes
2º Atún en salsa de
verduras
P. Lácteo

1º Pisto con ovo
2º Escalopins de porco ó
forno con patacas
P. Froita

**RACIÓN DE PAN
E AUGA CON CADA MENÚ**

! Alérgenos

En base ao **REGULAMENTO (UE) 1169/2011 DO PARLAMENTO EUROPEO E DO CONSELLO de 25 de outubro de 2011 sobre a información alimentaria facilitada ao consumidor** infórmase que estes menús poden conter: gluten, crustáceos, ovo, peixe, cacahuete, soia, leite, froitos de cáscara, apio, mostaza, sulfitos, altramucos e moluscos.

En base ao **R.D. 126/215, de 27 de febreiro**, polo que se aproba a norma xeral relativa á información alimentaria dos alimentos que se presentan sen envasar para colectividades.



SONAGA
Gestión SL

c/ Paseo Carboeiro, 9
Sigüeiro 15888
Oroso
Tlf. 881 981 905