



c/ Paseo Carboeiro, 11
Sigüeiro 15888 Oroso



881 981 905

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
<p>3</p> <p>Empanada de carne</p> <p>Castañeta con fideos</p> <p>Iogur de sabores</p>	<p>4</p> <p>Sopa de letras</p> <p>Hamburguesa con patacas</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>5</p> <p>Ensalada de pasta</p> <p>Ventresca de pescada a mariñeira</p> <p>Iogur de sabores</p>	<p>6</p> <p>Barriñas de abadexo</p> <p>Tortilla de patacas con roliño de pavo</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>7</p> <p>Crema de cenorias</p> <p>Pavo con arroz</p> <p>Xelatina</p>
<p>10</p> <p>Sopa cuscús</p> <p>Filete de pescada a galega</p> <p>Iogur de sabores</p>	<p>11</p> <p>Garavanzos con cabaza</p> <p>Lomo con pasta</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>12</p> <p>FESTIVO</p>	<p>13</p> <p>Crema de alloporro</p> <p>Albóndegas de polo e terreira con patacas</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>14</p> <p>Sopa de pasta</p> <p>Xamón brazeado con pataca baby e cenorias</p> <p>Natilla</p>
<p>17</p> <p>Empanada de atún</p> <p>Tempura de bacalao con pataca cocida</p> <p>Iogur de sabores</p>	<p>18</p> <p>Xudías con xamón</p> <p>Rotti de polo con arroz</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>19</p> <p>Lentellas vexetais</p> <p>Pudin de salmón</p> <p>Iogur de sabores</p>	<p>20</p> <p>Crema de brocoli</p> <p>Pavo con pasta</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>21</p> <p>Croquetas de polo</p> <p>Raxo con pataca, pementos e chícharos</p> <p>Flan</p>
<p>24</p> <p>Crema de cabaciña</p> <p>Macarróns con atún</p> <p>Iogur de sabores</p>	<p>25</p> <p>Garavanzos con ovo</p> <p>Albóndegas de polo con arroz</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>26</p> <p>Sopa de estrelas</p> <p>Ventresca con patacas e xudías</p> <p>Iogur de sabores</p>	<p>27</p> <p>Crema de espinafres</p> <p>Zanco de polo cocido con patacas</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>28</p> <p>MENÚ ESPECIAL SAMAIÑ</p>
<p>31</p> <p>NON LECTIVO</p>				

la central
Healthy Eating

! Alérgenos

En base al REGLAMENTO (UE) 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor se informa que estos menús pueden contener: gluten, crustáceos, huevo, pescado, cacahuete, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, sulfitos, altramuces y moluscos.

En base al R.D. 126/215, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presentan sin envasar para colectividades.

Parque Empresarial,
Área 33
36540 Silleda
Pontevedra

Vº Bº Nutrición
Encina Baló García



teléfono de atención ao cliente:

986 094 014

culinaria

Celíaco

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
<p>3</p> <p>Arepa de carne (Sen glute e lactosa)</p> <p>Castañeta con fideos (Sen glute e lactosa)</p> <p>Iogur de Soia</p>	<p>4</p> <p>Sopa de letras (Sen glute e lactosa)</p> <p>Hamburguesa con patacas (Sen glute e lactosa)</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>5</p> <p>Ensalada de pasta (Sen glute e lactosa)</p> <p>Ventresca de pescada a mariñeira</p> <p>Iogur de Soia</p>	<p>6</p> <p>Barriñas de abadexo (Sen glute e lactosa)</p> <p>Tortilla de patacas con roliño de pavo (Sen glute)</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>7</p> <p>Crema de cenorias</p> <p>Pavo con arroz</p> <p>Iogur de Soia</p>
<p>10</p> <p>Sopa cuscús (Sen glute e lactosa)</p> <p>Filete de pescada a galega</p> <p>Iogur de Soia</p>	<p>11</p> <p>Garavanzos con cabaza</p> <p>Lomo con pasta (Sen glute e lactosa)</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>12</p> <p>FESTIVO</p>	<p>13</p> <p>Crema de alporro</p> <p>Albóndegas de polo e tenreira con patacas (Sen glute)</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>14</p> <p>Sopa de pasta (Sen glute e lactosa)</p> <p>Xamón braseado con pataca baby e cenorias</p> <p>Iogur de Soia</p>
<p>17</p> <p>Arepa de atún (Sen glute e lactosa)</p> <p>Tempura de bacallao con pataca cocida (Sen glute)</p> <p>Iogur de Soia</p>	<p>18</p> <p>Xudías con xamón (Sen glute e lactosa)</p> <p>Peituga de polo con arroz</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>19</p> <p>Lentellas vexetais</p> <p>Salmon ao forno con patacas e verduras</p> <p>Iogur de Soia</p>	<p>20</p> <p>Crema de brocoli</p> <p>Pavo con pasta (Sen glute e lactosa)</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>21</p> <p>Croquetas de polo (Sen glute e lactosa)</p> <p>Raxo con pataca, pementos e chícharos</p> <p>Iogur de Soia</p>
<p>24</p> <p>Crema de cabaciña</p> <p>Macarróns con atún (Sen glute e lactosa)</p> <p>Iogur de Soia</p>	<p>25</p> <p>Garavanzos con ovo</p> <p>Albóndegas de polo con arroz (Sen glute e lactosa)</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>26</p> <p>Sopa de estrelas (Sen glute e lactosa)</p> <p>Ventresca con patacas e xudías</p> <p>Iogur de Soia</p>	<p>27</p> <p>Crema de espinafres</p> <p>Zanco de polo cocido con patacas</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>28</p> <p>MENÚ ESPECIAL SAMAÍN</p>
<p>31</p> <p>NON LECTIVO</p>				



! Alérgenos

En base al REGLAMENTO (UE) 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor se informa que estos menús pueden contener: gluten, crustáceos, huevo, pescado, cacahuete, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, sulfitos, altramuces y moluscos.

En base al R.D. 126/215, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presentan sin envasar para colectividades.



c/ Paseo Carboeiro, 11
Sigüeiro 15888 Oroso

881 981 905

Sen porco

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
3 Arepá de polo Castañeta con fideos Iogur de sabores	4 Sopa de letras Hamburguesa de tenreira con patacas Froita de tempada	5 Ensalada de pasta Ventresca de pescada a mariñeira Iogur de sabores	6 Barriñas de abadexo Tortilla de patacas con roliño de pavo Froita de tempada	7 Crema de cenorias Pavo con arroz Xelatina
10 Sopa cuscús Filete de pescada a galega Iogur de sabores	11 Garavanzos con cabaza Pavo asado con pasta Froita de tempada	12 FESTIVO	13 Crema de alloporro Albóndegas de polo e tenreira con patacas Froita de tempada	14 Sopa de pasta Tenreira estufada con pataca baby e cenorias Natilla
17 Empanada de atún Tempura de bacallao con pataca cocida Iogur de sabores	18 Xudías con pavo Rotti de polo con arroz Froita de tempada	19 Lentellas vexetais Pudín de salmón Iogur de sabores	20 Crema de brocoli Pavo con pasta Froita de tempada	21 Croquetas de polo richada con pataca, pementos e chícharos Flan
24 Crema de cabaciña Macarróns con atún Iogur de sabores	25 Garavanzos con ovo Albóndegas de polo con arroz Froita de tempada	26 Sopa de estrelas Ventresca con patacas e xudías Iogur de sabores	27 Crema de espinafres Zanco de polo cocido con patacas Froita de tempada	28 MENÚ ESPECIAL SAMAÍN
31 NON LECTIVO				



! Alérgenos

En base al REGLAMENTO (UE) 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor se informa que estos menús pueden contener: gluten, crustáceos, huevo, pescado, cacahuete, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, sulfitos, altramuces y moluscos.

En base al R.D. 126/215, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presentan sin envasar para colectividades.