



CATERING E COLECTIVIDADES

Revisado: María Rodríguez Estévez
Técnico en Dietética y Nutrición
Departamento de Calidad
DNI.: 76.895.939-Q

MENÚ XUÑO 2024

<i>Luns</i>	<i>Martes</i>	<i>Mércores</i>	<i>Xoves</i>	<i>Venres</i>
3 de xuño	4 de xuño	5 de xuño	6 de xuño	7 de xuño
LENTELLAS ESTOFADAS RAGOUT DE PORCO GUISADO C/ARROZ E VERDURIÑAS FROITA	PASTA NAPOLITNA 1/3/7 PESCADA A PLANCHA C/ENSALADA 1/4 IOGUR 7	CREMA DE VERDURAS XARRETE C/REPOLO E CHOURIZO FROITA	FABADA GUISO DE CALAMARES C/ARROZ E VERDURAS 1/2/4/14 IOGUR 7	CREMA DE CENORIA MILANESA DE POLO C/ENSALDA 1/3 FROITA
10 de xuño	11 de xuño	12 de xuño	13 de xuño	14 de xuño
CREMA DE CABACIN HAMBURGUESA C/PASTA E TOMATE 1/3 FROITA	POTAXE DE GARAVANZOS 1/7 SALMON O FORNO C/ARROZ E VERDURIÑAS 1/4 IOGUR 7	CREMA DE VERDURIÑAS FILETE DE POLO A PRANCHA C/SALSA DE CHAMPIÑONS FROITA	ENSALADA DE PASTA 1/3/4/7 PALOMETA O FORNO C/ENSALADA 1/4 NATILLA DE CHOCOLATE 7	CALDO GALEGO OVO COCIDO C/PATACA PANADERA E PISTO 3 FROITA
17 de xuño	18 de xuño	19 de xuño	20 de xuño	21 de xuño
CREMA DE VERDURIÑAS PAVO GUISADO C/PASTA E VERDURAS 1/3 FROITA	LENTELLAS **PEIXE FRESCO SEGÚN LONXA IOGUR 7	CREMA DE CENORIA E CABACIN POLO ASADO C/ARROZ E PISTO FROITA	FABADA BACALAO ROMANA C/ENSALADA VARIADA 1/3/4 IOGUR 7	NUGGETS DE POLO 1/3 PIZZA DE YORK E QUEIXO 1/7 XEADO 7

ALÉRXENOS

1 GLUTE 2 CRUSTACEOS 3 OVO 4 PEIXE 5 CACAHUETES 6 SOJA 7 LACTEOS 8 FROITOS SECOS 9 APIO 10 MOSTAZA 11 SESAMO 12 SULFITOS

13 ALTRAMUZ 14 MOLUSCOS



CATERING E COLECTIVIDADES

Revisado: María Rodríguez Estévez
Técnico en Dietética y Nutrición
Departamento de Calidad
DNI.: 76.895.939-Q

MENÚ XUÑO SIN OVO 2024

<i>Luns</i>	<i>Martes</i>	<i>Mércores</i>	<i>Xoves</i>	<i>Venres</i>
3 de xuño	4 de xuño	5 de xuño	6 de xuño	7 de xuño
LENTELLAS ESTOFADAS RAGOUT DE PORCO GUISADO C/ARROZ E VERDURIÑAS FROITA	PASTA NAPOLITNA 7 PESCADA A PLANCHA C/ENSALADA 4 IOGUR 7	CREMA DE VERDURAS XARRETE C/REPOLO E CHOURIZO FROITA	FABADA GUISO DE CALAMARES C/ARROZ E VERDURAS 2/4/14 IOGUR 7	CREMA DE CENORIA MILANESA DE POLO C/ENSALDA FROITA
10 de xuño	11 de xuño	12 de xuño	13 de xuño	14 de xuño
CREMA DE CABACIN HAMBURGUESA C/PASTA E TOMATE FROITA	POTAXE DE GARAVANZOS SALMON O FORNO C/ARROZ E VERDURIÑAS 4 IOGUR 7	CREMA DE VERDURIÑAS FILETE DE POLO A PRANCHA C/SALSA DE CHAMPIÑONS FROITA	ENSALADA DE PASTA 4/7 PALOMETA O FORNO C/ENSALADA 4 NATILLA DE CHOCOLATE 7	CALDO GALEGO PEITUGA DE POLO C/PATACA PANADERA E PISTO FROITA
17 de xuño	18 de xuño	19 de xuño	20 de xuño	21 de xuño
CREMA DE VERDURIÑAS PAVO GUISADO C/PASTA E VERDURAS FROITA	LENTELLAS **PEIXE FRESCO SEGÚN LONXA IOGUR 7	CREMA DE CENORIA E CABACIN POLO ASADO C/ARROZ E PISTO FROITA	FABADA BACALAO EN TEMPURA C/ENSALADA VARIADA 4 IOGUR 7	NUGGETS DE POLO PIZZA DE YORK E QUEIXO 7 XEADO 7

ALÉRXENOS

1 GLUTE 2 CRUSTACEOS 3 OVO 4 PEIXE 5 CACAHUETES 6 SOJA 7 LACTEOS 8 FROITOS SECOS 9 APIO 10 MOSTAZA 11 SESAMO 12 SULFITOS

13 ALTRAMUZ 14 MOLUSCOS



CATERING E COLECTIVIDADES

Revisado: Maria Rodriguez Esteve
Técnico en Dietética y Nutrición
Departamento de Calidad
DNI.: 76.895.939-Q

MENÚ XUÑO PLV 2024

<i>Luns</i>	<i>Martes</i>	<i>Mércores</i>	<i>Xoves</i>	<i>Venres</i>
3 de xuño	4 de xuño	5 de xuño	6 de xuño	7 de xuño
LENTELLAS ESTOFADAS RAGOUT DE PORCO GUISADO C/ARROZ E VERDURIÑAS FROITA	PASTA NAPOLITNA 1/3 PESCADA A PLANCHA C/ENSALADA 1/4 IOGUR DE SOJA	CREMA DE VERDURAS XARRETE C/REPOLO E CHOURIZO FROITA	FABADA GUISO DE CALAMARES C/ARROZ E VERDURAS 1/2/4/14 IOGUR DE SOJA	CREMA DE CENORIA MILANESA DE POLO C/ENSALDA 1/3 FROITA
10 de xuño	11 de xuño	12 de xuño	13 de xuño	14 de xuño
CREMA DE CABACIN HAMBURGUESA C/PASTA E TOMATE 1/3 FROITA	POTAXE DE GARAVANZOS SALMON O FORNO C/ARROZ E VERDURIÑAS 1/4 IOGUR DE SOJA	CREMA DE VERDURIÑAS FILETE DE POLO A PRANCHA C/SALSA DE CHAMPIÑONS FROITA	ENSALADA DE PASTA 1/3/4 PALOMETA O FORNO C/ENSALADA 1/4 IOGUR DE SOJA	CALDO GALEGO OVO COCIDO C/PATACA PANADERA E PISTO 3 FROITA
17 de xuño	18 de xuño	19 de xuño	20 de xuño	21 de xuño
CREMA DE VERDURIÑAS PAVO GUISADO C/PASTA E VERDURAS 1/3 FROITA	LENTELLAS **PEIXE FRESCO SEGÚN LONXA IOGUR DE SOJA	CREMA DE CENORIA E CABACIN POLO ASADO C/ARROZ E PISTO FROITA	FABADA BACALAO ROMANA C/ENSALADA VARIADA 1/3/4 IOGUR DE SOJA	NUGGETS DE POLO 1/3 PIZZA DE YORK E QUEIXO 1 XEADO 7

ALÉRXENOS

1 GLUTE 2 CRUSTACEOS 3 OVO 4 PEIXE 5 CACAHUETES 6 SOJA 7 LACTEOS 8 FROITOS SECOS 9 APIO 10 MOSTAZA 11 SESAMO 12 SULFITOS

13 ALTRAMUZ 14 MOLUSCOS



CATERING E COLECTIVIDADES

Revisado: María Rodríguez Estévez
Técnico en Dietética y Nutrición
Departamento de Calidad
DNI.: 76.895.939-Q

MENÚ XUÑO SIN GLUTEN

2024

<i>Luns</i>	<i>Martes</i>	<i>Mércores</i>	<i>Xoves</i>	<i>Venres</i>
3 de xuño	4 de xuño	5 de xuño	6 de xuño	7 de xuño
LENTELLAS ESTOFADAS RAGOUT DE PORCO GUISADO C/ARROZ E VERDURIÑAS FROITA	PASTA NAPOLITNA 7 PESCADA A PLANCHA C/ENSALADA 4 IOGUR 7	CREMA DE VERDURAS XARRETE C/REPOLO E CHOURIZO FROITA	FABADA GUISO DE CALAMARES C/ARROZ E VERDURAS 2/4/14 IOGUR 7	CREMA DE CENORIA MILANESA DE POLO C/ENSALDA 3 FROITA
10 de xuño	11 de xuño	12 de xuño	13 de xuño	14 de xuño
CREMA DE CABACIN HAMBURGUESA C/PASTA E TOMATE FROITA	POTAXE DE GARAVANZOS SALMON O FORNO C/ARROZ E VERDURIÑAS 4 IOGUR 7	CREMA DE VERDURIÑAS FILETE DE POLO A PRANCHA C/SALSA DE CHAMPIÑONS FROITA	ENSALADA DE PASTA 3/4/7 PALOMETA O FORNO C/ENSALADA 4 NATILLA DE CHOCOLATE 7	CALDO GALEGO OVO COCIDO C/PATACA PANADERA E PISTO 3 FROITA
17 de xuño	18 de xuño	19 de xuño	20 de xuño	21 de xuño
CREMA DE VERDURIÑAS PAVO GUISADO C/PASTA E VERDURAS FROITA	LENTELLAS **PEIXE FRESCO SEGÚN LONXA IOGUR 7	CREMA DE CENORIA E CABACIN POLO ASADO C/ARROZ E PISTO FROITA	FABADA BACALAO ROMANA C/ENSALADA VARIADA 3/4 IOGUR 7	NUGGETS DE POLO PIZZA DE YORK E QUEIXO 7 XEADO 7

ALÉRXENOS

1 GLUTE 2 CRUSTACEOS 3 OVO 4 PEIXE 5 CACAHUETES 6 SOJA 7 LACTEOS 8 FROITOS SECOS 9 APIO 10 MOSTAZA 11 SESAMO 12 SULFITOS

13 ALTRAMUZ 14 MOLUSCOS



CATERING E COLECTIVIDADES

Revisado: María Rodríguez Estévez
Técnico en Dietética y Nutrición
Departamento de Calidad
DNI.: 76.895.939-Q

MENÚ XUÑO SIN LACTOSA 2024

<i>Luns</i>	<i>Martes</i>	<i>Mércores</i>	<i>Xoves</i>	<i>Venres</i>
3 de xuño	4 de xuño	5 de xuño	6 de xuño	7 de xuño
LENTELLAS ESTOFADAS RAGOUT DE PORCO GUISADO C/ARROZ E VERDURIÑAS FROITA	PASTA NAPOLITNA 1/3 PESCADA A PLANCHA C/ENSALADA 1/4 IOGUR DE SOJA	CREMA DE VERDURAS XARRETE C/REPOLO E CHOURIZO FROITA	FABADA GUISO DE CALAMARES C/ARROZ E VERDURAS 1/2/4/14 IOGUR DE SOJA	CREMA DE CENORIA MILANESA DE POLO C/ENSALDA 1/3 FROITA
10 de xuño	11 de xuño	12 de xuño	13 de xuño	14 de xuño
CREMA DE CABACIN HAMBURGUESA C/PASTA E TOMATE 1/3 FROITA	POTAXE DE GARAVANZOS SALMON O FORNO C/ARROZ E VERDURIÑAS 1/4 IOGUR DE SOJA	CREMA DE VERDURIÑAS FILETE DE POLO A PRANCHA C/SALSA DE CHAMPIÑONS FROITA	ENSALADA DE PASTA 1/3/4 PALOMETA O FORNO C/ENSALADA 1/4 IOGUR DE SOJA	CALDO GALEGO OVO COCIDO C/PATACA PANADERA E PISTO 3 FROITA
17 de xuño	18 de xuño	19 de xuño	20 de xuño	21 de xuño
CREMA DE VERDURIÑAS PAVO GUISADO C/PASTA E VERDURAS 1/3 FROITA	LENTELLAS **PEIXE FRESCO SEGÚN LONXA IOGUR DE SOJA	CREMA DE CENORIA E CABACIN POLO ASADO C/ARROZ E PISTO FROITA	FABADA BACALAO ROMANA C/ENSALADA VARIADA 1/3/4 IOGUR DE SOJA	NUGGETS DE POLO 1/3 PIZZA DE YORK E QUEIXO 1 XEADO 7

ALÉRXENOS

1 GLUTE 2 CRUSTACEOS 3 OVO 4 PEIXE 5 CACAHUETES 6 SOJA 7 LACTEOS 8 FROITOS SECOS 9 APIO 10 MOSTAZA 11 SESAMO 12 SULFITOS

13 ALTRAMUZ 14 MOLUSCOS



CATERING E COLECTIVIDADES

Revisado: María Rodríguez Estévez
Técnico en Dietética y Nutrición
Departamento de Calidad
DNI.: 76.895.939-Q

MENÚ XUÑO SIN PORCO 2024

<i>Luns</i>	<i>Martes</i>	<i>Mércores</i>	<i>Xoves</i>	<i>Venres</i>
3 de xuño	4 de xuño	5 de xuño	6 de xuño	7 de xuño
LENTELLAS VEXETAIS PAVO GUISADO C/ARROZ E VERDURIÑAS FROITA	PASTA NAPOLITNA 1/3/7 PESCADA A PLANCHA C/ENSALADA 1/4 IOUGUR 7	CREMA DE VERDURAS XARRETE C/REPOLO E OVO COCIDO 3 FROITA	FABADA VEXETAL GUIZO DE CALAMARES C/ARROZ E VERDURAS 1/2/4/14 IOUGUR 7	CREMA DE CENORIA MILANESA DE POLO C/ENSALDA 1/3 FROITA
10 de xuño	11 de xuño	12 de xuño	13 de xuño	14 de xuño
CREMA DE CABACIN HAMBURGUESA DE POLO C/PASTA E TOMATE 1/3 FROITA	POTAXE DE GARAVANZOS VEXETAL SALMON O FORNO C/ARROZ E VERDURIÑAS 1/4 IOUGUR 7	CREMA DE VERDURIÑAS FILETE DE POLO A PRANCHA C/SALSA DE CHAMPIÑONS FROITA	ENSALADA DE PASTA (con pavo) 1/3/4/7 PALOMETA O FORNO C/ENSALADA 1/4 NATILLA DE CHOCOLATE 7	CALDO GALEGO OVO COCIDO C/PATACA PANADERA E PISTO 3 FROITA
17 de xuño	18 de xuño	19 de xuño	20 de xuño	21 de xuño
CREMA DE VERDURIÑAS PAVO GUISADO C/PASTA E VERDURAS 1/3 FROITA	LENTELLAS VEXETAIS **PEIXE FRESCO SEGÚN LONXA IOUGUR 7	CREMA DE CENORIA E CABACIN POLO ASADO C/ARROZ E PISTO FROITA	FABADA VEXETAL BACALAO ROMANA C/ENSALADA VARIADA 1/3/4 IOUGUR 7	NUGGETS DE POLO 1/3 PIZZA DE ATÚN 1/4/7 XEADO 7

ALÉRXENOS

1 GLUTE 2 CRUSTACEOS 3 OVO 4 PEIXE 5 CACAHUETES 6 SOJA 7 LACTEOS 8 FROITOS SECOS 9 APIO 10 MOSTAZA 11 SESAMO 12 SULFITOS

13 ALTRAMUZ 14 MOLUSCOS



CATERING E COLECTIVIDADES

Revisado: María Rodríguez Estévez
Técnico en Dietética y Nutrición
Departamento de Calidad
DNI.: 76.895.939-Q

MENÚ XUÑO HIPO 2024

<i>Luns</i>	<i>Martes</i>	<i>Mércores</i>	<i>Xoves</i>	<i>Venres</i>
3 de xuño	4 de xuño	5 de xuño	6 de xuño	7 de xuño
LENTELLAS VEXETAIS RAGOUT DE PORCO GUISADO C/ARROZ E VERDURIÑAS ½ RAC FROITA	PASTA NAPOLITNA ½ RAC 1/3/7 PESCADA A PLANCHA C/ENSALADA 1/4 IOGUR DESNATADO 7	CREMA DE VERDURAS XARRETE C/REPOLO E OVO COCIDO 3 FROITA	FABADA VEXETAL GUISO DE CALAMARES C/ARROZ E VERDURAS ½ RAC 1/2/4/14 IOGUR DESNATADO 7	CREMA DE CENORIA PEITUGA DE POLO C/ENSALADA FROITA
10 de xuño	11 de xuño	12 de xuño	13 de xuño	14 de xuño
CREMA DE CABACIN HAMBURGUESA C/PASTA E TOMATE 1/3 FROITA	POTAXE DE GARAVANZOS VEXETAL SALMON O FORNO C/ARROZ E VERDURIÑAS 1/4 IOGUR DESNATADO 7	CREMA DE VERDURIÑAS FILETE DE POLO A PRANCHA C/SALSA DE CHAMPIÑONS FROITA	ENSALADA DE PASTA (sin mayonesa) 1/3/4/7 PALOMETA O FORNO C/ENSALADA 1/4 IOGUR DESNATADO 7	CALDO GALEGO OVO COCIDO C/PATACA PANADERA E PISTO 3 FROITA
17 de xuño	18 de xuño	19 de xuño	20 de xuño	21 de xuño
CREMA DE VERDURIÑAS PAVO GUISADO C/PASTA E VERDURAS ½ RAC 1/3 FROITA	LENTELLAS VEXETAIS **PEIXE FRESCO SEGÚN LONXA IOGUR DESNATADO 7	CREMA DE CENORIA E CABACIN POLO ASADO C/ARROZ E PISTO FROITA	FABADA VEXETAL BACALAO O FORNO C/ENSALADA VARIADA 1/3/4 IOGUR DESNATADO 7	NUGGETS DE POLO 1/3 PIZZA DE YORK E QUEIXO 1/7 XEADO 0% 1/7

ALÉRXENOS

1 GLUTE 2 CRUSTACEOS 3 OVO 4 PEIXE 5 CACAHUETES 6 SOJA 7 LACTEOS 8 FROITOS SECOS 9 APIO 10 MOSTAZA 11 SESAMO 12 SULFITOS

13 ALTRAMUZ 14 MOLUSCOS