


















































MENÚ NOVEMBRO 2024



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
<p>4</p> <p>Lentellas (cebola, allo, pemento, cenoria, apio, chourizo). Paella de polo (cebola, allo, pemento, cenoria). Froita de tempada</p> <p></p>	<p>5</p> <p>Acelgas cocidas con xamón e aceite en cru. Cabra de altura á andaluza con ensalada mixta Froita de tempada</p> <p> </p>	<p>6</p> <p>Brécol con ovos cocidos e aceite en cru. Polo salteado con verduras e pasta (cebola, allo, cabaciña, cenoria, champiñóns). logur</p> <p>  </p>	<p>7</p> <p>Sopa de fideos (cebola, porro, apio, cenoria, polo). Pescada á mariñeira con patacas(cebola, tomate, chicharos, gambas, perexil). Froita de tempada</p> <p>   </p>	<p>8</p> <p>Crema de cabaza (cebola, porro, apio, allo, cenoria, cabaza, pataca). Costela ao forno con ensalada mixta. Froita de tempada</p> <p></p>
<p>11</p> <p>Fabada (cebola, allo, apio, pemento, cenoria, chourizo). Carne richada con arroz branco(cebola, allo, pementón). Froita de tempada</p> <p></p>	<p>12</p> <p>Crema de cenoria (cebola, porro, apio, allo, cenoria, pataca). Macarróns con atún e tomate. Froita de tempada</p> <p>  </p>	<p>13</p> <p>Sopa de estrelas (cebola, porro, apio, cenoria, polo). Estofado de tenreira con patacas (cebola, allo, pemento, cenoria, tomate). logur</p> <p>  </p>	<p>14</p> <p>Brécol con ovos cocidos e aceite en cru. Guiso de choco con arroz (allo, cebola, pemento, tomate). Froita de tempada</p> <p>  </p>	<p>15</p> <p>MAGOSTO</p> 
<p>18</p> <p>Crema de verduras (cebola, porro, allo, apio, cenoria, acelgas). Chuletas de pavo adobadas á prancha con arroz branco. Froita de tempada</p> <p></p>	<p>19</p> <p>Ensalada mixta (leituga, tomate, cebola, cenoria, olivas, remolacha e millo). Salmón ao forno con patacas panadeiras (cebola, pemento). Froita de tempada</p> <p></p>	<p>20</p> <p>Potaxe de garavanzos (cebola, allo, apio, pemento, cenoria e chourizo). Guiso de tenreira con pasta (cebola, allo, pemento, cenoria, tomate). logur</p> <p>  </p>	<p>21</p> <p>Sopa de fideos (cebola, porro, apio, cenoria, polo). Pescada fresca á romana con ensalada mixta. Froita de tempada</p> <p>   </p>	<p>22</p> <p>Acelgas cocidas con xamón e aceite en cru. Espaguetes boloñesa (cebola, allo, pemento, cenoria, tomate, queixo, carne de porco e tenreira). Froita de tempada</p> <p> </p>
<p>25</p> <p>Brécol con ovos cocidos e aceite en cru. Polo agridoce con arroz branco (cebola, allo, marmelada de ameixa, salsa de soia). Froita de tempada</p> <p> </p>	<p>26</p> <p>Lentellas (cebola, allo, pemento, cenoria, apio, chourizo). Fideuá de peixe sapo e gambas (cebola, allo, pemento, tomate, cenoria). Froita de tempada</p> <p>    </p>	<p>27</p> <p>Ensalada de sardinillas (leituga, tomate, cebola, millo). Ragout de tenreira guisado con patacas e verduras (cebola, allo, pemento, cenoria, cabaciña, champiñóns). logur</p> <p> </p>	<p>28</p> <p>Crema de cenoria (cebola, porro, apio, allo, cenoria, pataca). Bacallau á vizcaína con arroz branco (cebola, pemento, cenoria). Froita de tempada</p> <p> </p>	<p>29</p> <p>Sopa de estrelas (cebola, porro, apio, cenoria, polo). Xudías con ovos, patacas e chourizos cocidos. Froita de tempada</p> <p>  </p>

En base ao regulamento (UE) 1169/2011 DO PARLAMENTO EUROPEO E DO CONSELLO do 25 de outubro de 2011 sobre a información alimentaria facilitada ao consumidor infórmase que os nosos menús poden conter : cereais con gluten, froitos secos, soia, apio, cacahuets, peixe, altramuces, moluscos, sulfitos, mostaza, ovo, crustáceos, leite e sésamo.

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