



MENÚ OUTUBRO 2024



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
	1 Fabada (cebola, alio, apio, pemento, cenoria, chourizo). Pescada á mariñeira con patacas cocidas (cebola, tomate, chícharos, gambas e perexil). Froita de tempada APIO CRUSTÁCEOS PESCADO	2 Crema de cenoria (cebola, porro, apio, alio, cenoria, pataca). Guiso de tenreira con arroz. logur APIO	3 Sopa de fideos (cebola, porro, apio, cenoria, polo). Filetes de mero con ensalada. Froita de tempada APIO CONTIENE GLUTEN PESCADO	4 Xudías con tomate. Polo salteado con verduras e pasta (cebola, alio, cabaciña, cenoria, champiñóns). Froita de tempada CONTIENE GLUTEN
7 Chícharos con xamón (cebola, aceite). Chuletas de pavo adobadas á prancha con arroz branco. Froita de tempada APIO	8 Potaxe de garavanzos (cebola, alio, apio, pemento, cenoria e chourizo). Cabra de altura á andaluza con ensalada mixta. Froita de tempada APIO CONTIENE GLUTEN PESCADO	9 Sopa de estrelas (cebola, porro, apio, cenoria, polo). Estofado de tenreira con patacas (cebola, alio, pemento, cenoria, tomate). logur APIO LACTEOS	10 Brécol con ovos cocidos e aceite en cru. Macarróns con atún e tomate. Froita de tempada HUEVOS CONTIENE GLUTEN PESCADO	11 Crema de cabaza (cebola, porro, apio, alio, cenoria, cabaza, pataca). Polo ao forno con ensalada mixta. Froita de tempada APIO
14 Crema de verduras (cebola, porro, alio, apio, cenoria, acelgas). Paella (cebola, alio, pemento, cenoria). Froita de tempada APIO	15 Ensalada mixta (leituga, tomate, cebola, cenoria, olivas, remolacha e millo). Bertorella ao forno con patacas panadeiras. Froita de tempada APIO CONTIENE GLUTEN PESCADO	16 Lentellas (cebola, alio, pemento, cenoria, apio, chourizo). Guiso de tenreira con pasta (cebola, alio, pemento, cenoria, tomate). logur APIO LACTEOS	17 Acelgas cocidas con xamón e aceite en cru. Guiso de choco con arroz (allo, cebola, pemento, tomate). Froita de tempada HUEVOS CRUSTÁCEOS PESCADO	18 Sopa de fideos (cebola, porro, apio, cenoria, polo). Costela ao forno con ensalada mixta. Froita de tempada APIO CONTIENE GLUTEN
21 Brécol con ovos cocidos e aceite en cru. Carne richada con arroz branco (cebola, alio, pementón). Froita de tempada HUEVOS	22 Fabada (cebola, alio, apio, pemento, cenoria, chourizo). Fideuá de peixe sapo e gambas (cebola, alio, pemento, tomate, cenoria). Froita de tempada APIO CONTIENE GLUTEN CRUSTÁCEOS PESCADO	23 Ensalada de sardinillas (leituga, tomate, cebola, millo). Ragout de tenreira guisado con patacas e verduras (cebola, alio, pemento, cenoria, cabaciña, champiñóns). logur APIO LACTEOS	24 Crema de cenoria (cebola, porro, apio, alio, cenoria, pataca). Bacallau á vizcaina con arroz branco (cebola, pemento, cenoria). Froita de tempada APIO PESCADO	25 Sopa de estrelas (cebola, porro, apio, cenoria, polo). Xudías con ovos, patacas e chourizos cocidos. Froita de tempada APIO CONTIENE GLUTEN HUEVOS
28 Crema de cabaza (cebola, porro, apio, alio, cenoria, cabaza, pataca). Polo agriodoxe con arroz branco (cebola, alio, marmelada de ameixa, salsa de soia). Froita de tempada APIO SOIA	29 Potaxe de garavanzos (cebola, alio, apio, pemento, cenoria e chourizo). Pescada fresca á romana con ensalada mixta. Froita de tempada APIO CONTIENE GLUTEN PESCADO HUEVOS	30 Chícharos con xamón (cebola, aceite). Espaguetes boloñesa (cebola, alio, pemento, cenoria, tomate, queixo, carne de porco e tenreira). logur APIO LACTEOS	31 	

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, cacahuete, peixe, altramuces, moluscos, sulfitos, mostaza, ovo, crustáceos, leite e sésamo.

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