





















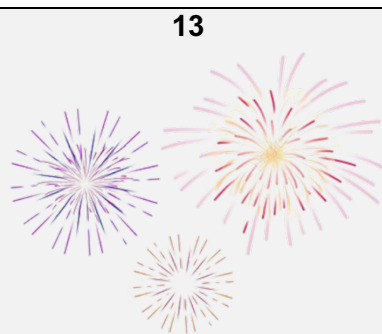























MENÚ XUÑO 2024



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
<p>3</p> <p>Brécol con ovos cocidos e aceite en cru. Paella de polo (cebola, allo, pemento, cenoria). Froita de tempada</p> <p></p>	<p>4</p> <p>Sopa de estrelas (cebola, porro, apio, cenoria, polo). Pescada á mariñeira con patacas cocidas (cebola, tomate, chícharos, gambas e perexil). Froita de tempada</p> <p></p>	<p>5</p> <p>Crema de cenoria (cebola, porro, apio, allo, cenoria, pataca). Polo ao forno con ensalada mixta. logur</p> <p></p>	<p>6</p> <p>Chícharos con xamón (cebola, aceite). Macarróns con atún e tomate. Froita de tempada</p> <p></p>	<p>7</p> <p>Ensalada de sardinillas (leituga, tomate, cebola, millo). Ragout de tenreira guisado con patacas e verduras (cebola, allo, pemento, cenoria, cabaciña, champiñóns). Froita de tempada</p> <p></p>
<p>10</p> <p>Sopa de fideos (cebola, porro, apio, cenoria, polo). Chuletas de pavo adobadas á prancha con arroz branco. Froita de tempada</p> <p></p>	<p>11</p> <p>Lentellas (cebola, allo, pemento, cenoria, apio, chourizo). Pescada fresca á romana con ensalada mixta. Froita de tempada</p> <p></p>	<p>12</p> <p>Crema de cabaciña (cebola, porro, apio, allo, cenoria, cabaciña, pataca). Carne richada con arroz branco (cebola, allo, pementón). logur</p> <p></p>	<p>13</p> 	<p>14</p> <p>Ensaladilla (cenoria, xudías, chícaros, olivas, patacas, atún, ovo cocido). Guiso de tenreira con pasta (cebola, allo, pemento, cenoria, tomate). Froita de tempada</p> <p></p>
<p>17</p> <p>Acelgas cocidas con xamón e aceite en cru. Polo agridoce con arroz branco (cebola, allo, marmelada de ameixa, salsa de soia). Froita de tempada</p> <p></p>	<p>18</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>19</p> <p>Brécol con ovos cocidos e aceite en cru. Espaguetes boloñesa (cebola, allo, pemento, cenoria, tomate, queixo, carne de porco e tenreira). logur</p> <p></p>	<p>20</p> <p>Crema de verduras (cebola, porro, allo, apio, cenoria, acelgas). Guiso de choco con arroz (allo, cebola, pemento, tomate). Froita de tempada</p> <p></p>	<p>21</p> <p>Ensaladilla (cenoria, xudías, chícaros, olivas, patacas, atún, ovo cocido). Pizza Xeado</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, cacahuetes, 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.