

MENÚ DE ABRIL 2018

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
Do 2 ao 6	NON LECTIVO	CREMA DE CENORIA MACARRÓNS CON CARNE (1) FROITA NATURAL 1	SOPA DE VERDURAS (9) PALOMETA CON MENESTRA(1,2,4) FROITA NATURAL 1	CHÍCHAROS CON XAMÓN PAELLA (2, 4, 14) FROITA NATURAL 1	SOPA (1) TORTILLA CON ENSALADA DE TOMATE (3) IOGUR (7) 1
Do 9 ao 13	ARROZ TRES DELI CIAS (2,3) COSTELA CON ENSALADA FROITA NATURAL 1	CREMA DE PORROS (7) POLVO CON CACHELOS (14) FROITA NATURAL 1	REVOLTO DE ESPINACAS E GAMBAS (2,3) PASTICHE (1,7) FROITA NATURAL 1	PURÉ DE VERDURAS(7) PEITUGA CON PATACAS (1,3) ARROZ CON LEITE (7) 1	ENSALADA DE PASTA (1, 3,4) SALMÓN CON ENSALADA(4) FROITA NATURAL 1
Do 16 ao 20	BRECOL, LOMBO, OVOS E CHOURIZO (3) FROITA NATURAL 1	LENTELLAS EMPANADA DE ATÚN (1,4) MACEDONIA DE FROITA NATURAL 1	CARNE ESTUFADA CON ARROZ E VERDURAS FROITA NATURAL 1	SOPA (1) BACALLAU CON MENESTRA (1,3,4) FROITA NATURAL 1	FABADA POLO ASADO CON ENSALADA IOGUR (7) 1
Do 23 ao 27	ENSALADA MIXTA (4,6) FILETE CON PATACAS(1,3) FROITA NATURAL 1	OVOS RECHEOS (3,4) FIDEUÁ DE PEIXE (1,2, 14) FROITA NATURAL 1	GARAVANZOS LACÓN ASADO CON ENSALADA MACEDONIA DE FROITA NATURAL 1	CREMA DE CENORIA TORTILLA CON ENSALADA DE TOMATE (3) IOGUR (7) 1	SOPA DE VERDURAS (9) LURAS CON ARROZ (14) FROITA NATURAL 1
30	ENSALADA DE SARDIÑAS, TOMATE E ESPÁRRAGOS (4) PAELLA (2, 4, 14) FROITA NATURAL 1				

* Os números que acompañan aos alimentos corresponden a alérxenos que poden conter os alimentos, segundo o **Real Decreto 126/2015** .

1.- Cereais 2.- Crustáceos 3.- Ovos 4.- Peixe 5.- Cacahuetes 6.- Solla 7.- Leite 8.- Froitos con cáscara
9.- Apio 10.- Mostaza 11.- Sésamo 12.- Sulfitos 13.- Altramuces 14.- Moluscos