

MENÚ DE ABRIL 2021

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
Do 1 ao 2				SEMANA SANTA	SEMANA SANTA
Do 5 ao 9	SEMANA SANTA	CREMA DE CENORIA MACARRÓNS Á BOLOÑESA (1) FROITA NATURAL 1	XUDÍAS CON XAMÓN LURAS CON ARROZ (14) FROITA NATURAL 1	SOPA (1) PEITUGA DE POLO CON MINESTRA (1, 3) FROITA NATURAL 1	LENTELLAS TORTILLA DE ESPINACAS CON ENSALADA DE TOMATE (3) IOGUR (7) 1
Do 12 ao 16	BRÓCOLI, PATACAS, LOMBO, OVOS E CHOURIZO (3) FROITA NATURAL 1	CREMA DE CABACIÑA BACALLAU CON ENSALADA (4) FROITA NATURAL 1	REVOLTO DE ESPINACAS E GAMBAS (2,3) PASTICHE (1) FROITA NATURAL 1	PURÉ DE VERDURAS (7) POLO ASADO CON PATACAS (1,3) IOGUR (7) 1	ENSALADA DE SARDIÑAS, TOMATE E ESPÁRRAGOS (4) FIDEUÁ DE PEIXE (1,2, 14) FROITA NATURAL 1
Do 19 ao 23	ENSALADA DE PASTA (1, 3,4) SALMÓN CON ENSALADA (4) FROITA NATURAL 1	FABADA TORTILLA CON ENSALADA DE TOMATE (3) FROITA NATURAL 1	ENSALADA MIXTA (4,6) FILETE CON PATACAS (1,3) FROITA NATURAL 1	CREMA DE PORROS (7) PAELLA (2, 4, 14) IOGUR (7) 1	SOPA DE VERDURAS (9) EMPANADA DE ATÚN (4) FROITA NATURAL 1
Do 26 ao 30	CHÍCHAROS CON XAMÓN ESPAGUETES CON ATÚN (1,4) ARROZ CON LITE (7) 1	GARAVANZOS TORTILLA DE ESPINACAS CON ENSALADA DE TOMATE (3) FROITA NATURAL 1	ENSALADA MIXTA (4,6) LACÓN ASADO CON MINESTRA FROITA NATURAL 1	CREMA DE CENORIA POLBO CON CACHELOS FROITA NATURAL 1	ARROZ TRES DELICIAS (2,3) COSTELA ASADA CON ENSALADA 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.- Cacahuets 6.- Solla 7.- Leite 8.- Froitos con cáscara
9.- Apio 10.- Mostaza 11.- Sésamo 12.- Sulfitos 13.- Altramuces 14.- Moluscos