

## MENÚ DE DECEMBRO 2023

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
<b>Día 1</b>					SOPA ALBÓNDEGAS CON ESPIRAIS IOGUR (7)  1
<b>Do 4 ao 8</b>	CREMA DE CENORIA ESPAGUETES A CARBONARA (1) FROITA NATURAL  1	SALTEADO DE GARAVANZOS PESCADA GUISADA CON PURÉ DE PATACAS (4) FROITA NATURAL	FESTIVO  1	DÍA NON LECTIVO  1	FESTIVO  1
<b>Do 11 ao 15</b>	ENSALADA DE SARDIÑAS, TOMATE E ESPÁRRAGOS (4) TORTILLA DE PATACAS (3) FROITA NATURAL  1	CHÍCHAROS CON XAMÓN MACARRÓNS CON ATÚN (1,4) FROITA NATURAL	COCIDO ARROZ CON LEITE (7)  1	PURÉ DE COCIDO (1) FLETÁN Á ROMANA CON ENSALADA (4) FROITA NATURAL  1	<b>DÍA DOS NOSOS CONTOS</b> SOPA DOS TRES OSIÑOS CARNE ESTUFADA DA OVELLIÑA QUE VEU CEAR A FROITA DE BRANCANEVES  1
<b>Do 18 ao 21</b>	BRÓCOLI, PATACAS, LOMBO, OVOS E CHOURIZO (3) IOGUR (7)  1	LENTELLAS PESCADA GUISADA CON ARROZ (4) FROITA NATURAL  1	SOPA (1) TORTILLA DE XAMÓN E QUEIXO(3,7) FROITA NATURAL  1	LAGOSTINOS (2) LACÓN CON ENSALADA FROITA NATURAL TURRÓN DE CHOCOLATE (7,8)  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