

## MENÚ DE FEBREIRO 2018

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
<b>Do 1 ao 2</b>				SOPA (1) TORTILLA CON ENSALADA DE TOMATE (3) FROITA NATURAL 1	CREMA DE PORROS (7) ESPAGUETES CON ATÚN FROITA NATURAL 1
<b>Do 5 ao 9</b>	BRECOL, LOMBO OVOS E CHOURIZO (3) ARROZ CON LEITE (7) 1	LENTELLAS FILETE CON ENSALADA (1,3) FROITA NATURAL 1	REVOLTO DE ESPINACAS E GAMBAS (2,3) PASTICHE (1,7) FROITA NATURAL 1	GARAVANZOS POLO ASADO CON MENESTRA FROITA NATURAL 1	PURÉ DE VERDURAS LURAS CON ARROZ (14) FROITA NATURAL 1
<b>Do 12 ao 16</b>	NON LECTIVO	FESTIVO	NON LECTIVO	CREMA DE CENORIA PAELLA (2,4,14) FROITA NATURAL 1	FABADA LACÓN ASADO CON ENSALADA MACEDONIA DE FROITA NATURAL 1
<b>Do 19 ao 23</b>	ARROZ TRES DELICIAS (3) COSTELA CON ENSALADA FROITA NATURAL 1	CHÍCHAROS CON XAMÓN FIDEUÁ (1,2,14) IOGUR (7) 1	CREMA DE PORROS (7) TORTILLA CON ENSALADA DE TOMATE (3) FROITA NATURAL 1	COCIDO FROITA NATURAL 1	SOPA DE COCIDO (1) BACALLAU CON ENSALADA (1,3,4) FROITA NATURAL 1
<b>Do 26 ao 28</b>	ENSALADA DE SARDIÑAS, TOMATE E ESPÁRRAGOS (4) MACARRÓNS CON CARNE (1) FROITA NATURAL 1	SOPA DE VERDURAS (9) EMPANADA DE ATÚN (1,4) MACEDONIA DE FROITA NATURAL 1	CARNE ESTUFADA CON VERDURAS E ARROZ 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