

MENÚ DE FEBREIRO 2020

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
Do 3 ao 7	BRÓCOLI, PATACAS, LOMBO, OVOS E CHOURIZO FROITA NATURAL 1	PURÉ DE VERDURAS LURAS CON ARROZ (14) FROITA NATURAL 1	CREMA DE PORROS PASTICHE (1,7) FROITA NATURAL 1	FABADA PEITUGA DE POLO CON ENSALADA FROITA NATURAL 1	SOPA (1) TORTILLA DE ESPINACAS CON ENSALADA DE TOMATE (3) IOGUR (7) 1
Do 10 ao 14	CHÍCHAROS CON XAMÓN FIDEUÁ DE PEIXE (1,2,14) FROITA NATURAL 1	ARROZ TRES DELICIAS (3) LACÓN ASADO CON ENSALADA ARROZ CON LEITE (7) 1	CREMA DE CABACIÑA BACALLAU AO FORNO CON MINESTRA(4) FROITA NATURAL 1	COCIDO FROITA NATURAL 1	PURÉ DE COCIDO POLO ASADO CON ENSALADA FROITA NATURAL 1
Do 17 ao 21	ENSALADA DE SARDIÑAS, TOMATE E ESPÁRRAGOS (4) MACARRÓNS CON CARNE (1) IOGUR (7) 1	LENTELLAS TORTILLA CON ENSALADA DE TOMATE (3) FROITA NATURAL 1	SOPA DE VERDURAS (9) SALMÓN CON ENSALADA FROITA NATURAL 1	CREMA DE CENORIA EMPANADA DE ATÚN (1,4) FROITA NATURAL 1	CARNE ESTUFADA CON VERDURAS E ARROZ FROITA NATURAL 1
Do 24 ao 28	ENTROIDO	ENTROIDO	ENTROIDO	CREMA DE PORROS ESPAGUETES CON ATÚN (1,4) FROITA NATURAL 1	PURÉ DE VERDURAS PAELLA (2,4,14) IOGUR (7) 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