

MENÚ DE FEBREIRO 2021

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
Do 1 ao 5	CREMA DE PORROS (7) BOLOS DE XAMÓN E QUIEXO FROITA NATURAL 1	SOPA (1) SALMÓN CON ENSALADA (4) FROITA NATURA 1	PURÉ DE VERDURAS TORTILLA CON ENSALADA DE TOMATE (3) IOGUR (7) 1	FABADA FILETE DE TENREIRA CON ENSALADA (1,3) FROITA NATURAL 1	CHÍCHAROS CON XAMÓN FIDEUÁ DE PEIXE (1,2,14) FROITA NATURAL 1
Do 8 ao 12	ARROZ TRES DELICIAS (3) LACÓN ASADO CON ENSALADA IOGUR (7) 1	POTAXE DE GARAVANZOS BACALLAU AO FORNO CON MINESTRA(4) FROITA NATURAL 1	BRÓCOLI, PATACAS, LOMBO, OVOS E CHOURIZO FROITA NATURAL 1	ENSALADA MIXTA PEITUGA DE POLO CON PATACAS (1,3) FROITA NATURAL 1	CREMA DE CENORIA ESPAGUETES CON ATÚN (1,4) FROITA NATURAL 1
Do 15 ao 19	ENTROIDO	ENTROIDO	ENTROIDO	ENSALADA DE SARDIÑAS, TOMATE E ESPÁRRAGOS (4) MACARRÓNS A BOLOÑESA (1) FROITA NATURAL 1	LENTELLAS TORTILLA DE ESPINACAS CON ENSALADA DE TOMATE (3) IOGUR (7) 1
Do 22 ao 26	CREMA DE CABACIÑA PAELLA (2,4,14) FROITA NATURAL 1	SOPA DE VERDURAS (9) EMPANADA DE ATÚN (1,4) FROITA NATURAL 1	REVOLTO DE ESPINACAS E GAMBAS (2,3) PASTICHE (1,7) FROITA NATURAL 1	COCIDO FROITA NATURAL 1	PURÉ DE COCIDO CASTAÑETA CON ENSALDA (4) ARROZ CON LEITE (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.- Cacahuets 6.- Solla 7.- Leite 8.- Froitos con cáscara
9.- Apio 10.- Mostaza 11.- Sésamo 12.- Sulfitos 13.- Altramuces 14.- Moluscos