

## MENÚ DE FEBREIRO 2022

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
<b>Do 1 ao 4</b>		CHÍCHAROS CON XAMÓN COSTELA ASADA CON PATACAS FROITA NATURAL 1	PURÉ DE VERDURAS CARNE ESTUFADA CON ARROZ FROITA NATURAL 1	CALDO FIDEUÁ DE PEIXE (1,2,14) FROITA NATURAL 1	POTAXE DE GARAVANZOS TORILLA DE ESPINACAS CON ENSALADA DE TOMATE (3) FROITA NATURAL 1
<b>Do 7 ao 11</b>	ENSALADA MIXTA (4) ESPAGUETES Á BOLOÑESA (1) FROITA NATURAL 1	LENTELLAS LURAS GUISADAS CON ARROZ (14) IOGUR (7) 1	XUDÍAS, PATACAS, LOMBO, OVOS E CHOURIZO FROITA NATURAL 1	CREMA DE CENORIA PEITUGA DE POLO CON BRÓCOLI (1,3) FROITA NATURAL 1	ARROZ TRES DELICIAS (3) SALMÓN CON ENSALADA FROITA NATURAL 1
<b>Do 14 ao 18</b>	ENSALADA DE SARDIÑAS, TOMATE E ESPÁRRAGOS (4) MACARRÓNS GRATINADOS CON ATÚN (4) FROITA NATURAL 1	CREMA DE PORROS EMPANADA DE ATÚN (1,4) ARROZ CON LEITE (7) 1	REVOLTO DE ESPINACAS E GAMBAS (2,3) ALBÓNDEGAS CON ARROZ FROITA NATURAL 1	FABADA LACÓN ASADO CON PATACAS FROITA NATURAL 1	SOPA (1) PESCADA Á ROMANA CON ENSALADA FROITA NATURAL 1
<b>Do 21 ao 25</b>	CREMA DE CABAZA PASTICHE (1,7) FROITA NATURAL 1	COLIFLOR CON ALLADA BACALLAU AO FORNO CON MINESTRA (4) FROITA NATURAL 1	SOPA DE VERDURAS TORTILLA CON ENSALADA DE TOMATE (3) FROITA NATURAL 1	COCIDO IOGUR (7) 1	PURÉ DE COCIDO PAELLA FROITA NATURAL 1
<b>28</b>	NON LECTIVO LUNS DE ENTROIDO				

\* 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