

MENÚ DE FEBREIRO 2024

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
Do 1 ao 2				COLIFLOR CON ALLADA PAELLA (2,4,14) FROITA NATURAL 1	CREMA DE CENORIA RAPE GUISADO CON ESPIRAIS (4) NATILLAS 1
ESDo 5 ao 9	REVOLTO DE XAMÓN E COGOMELOS (3) CARNE ESTUFADA CON ARROZ FROITA NATURAL 1	CHÍCHAROS CON XAMÓN MACARRÓNS CON ATÚN (1,4) FLAN 1	COCIDO FROITA NATURAL 1	SOPA DE COCIDO (1) SALMÓN CON PURÉ DE PATACA (4) FROITA NATURAL 1	DÍA DOS NOSOS CONTOS SOPA VERDE O POLO PEPE CON ESPIRAIS (1,3) ORELLAS DE BOLBORETA (1) 1
15 e 16	NON LECTIVO LUNS DE ENTROIDO	FESTIVO	NON LECTIVO 1	SALTEADO DE GARAVANZOS PASTA CON XAMÓN E VERDURAS (1) FROITA NATURAL 1	LENTELLAS EMPANADA DE ATÚN (1,4) FROITA NATURAL 1
Do 19 ao 23	BRÓCOLI, PATACAS, LOMBO, OVOS E CHOURIZO (3) FROITA NATURAL	ENSALADA DE PASTA (1) PESCADA Á ROMANA CON ENSALADA (3,4) FROITA NATURAL	SOPA (1) ZORZA CON PATACAS IOGUR (7)	ENSALADA DE SARDIÑAS, TOMATE E ESPÁRRAGOS (4) ESPAGUETES Á BOLOÑESA (1) FROITA NATURAL 1	CREMA DE VERDURAS (9) TORTILLA DE XAMÓN E QUEIXO CON ENSALADA DE TOMATE (3,7) ARROZ CON LEITE (1,7) 1
Do 26 ao 29	ENSALADA MIXTA (4) LACÓN ASADO CON ESPIRAIS FROITA NATURAL 1	CREMA DE CABAZA POLBO CON CACHELOS FROITA NATURAL 1	FABADA TORTILLA DE ESPINACAS CON ENSALADA DE TOMATE (3) FROITA NATURAL 1	XUDIAS CON XAMÓN MILANESA DE POLO CON ARROZ (1) IOGUR (7)	

* 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