

MENÚ DE MAIO 2022

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
Do 2 ao 6	ENSALADA MIXTA (2,3) CARNE GUISADA CON PATACAS FROITA NATURAL 1	XUDIÁS CON XAMÓN MACARRÓNS GRATINADOS CON ATÚN (1,4) FROITA NATURAL 1	BRÓCOLI, PATACAS, LOMBO, OVOS E CHOURIZO (3) IOGUR (7) 1	ENSALADA RUSA (3,4) PEITUGA DE POLO CON ENSALADA FROITA NATURAL 1	PURÉ DE VERDURAS LURAS CON ARROZ (14) FROITA NATURAL 1
Do 9 ao 13	ENSALADA DE SARDIÑAS, TOMATE E ESPÁRRAGOS (4) PASTICHE (1,7) FROITA NATURAL 1	SOPA DE VERDURAS (9) EMPANADA DE ATÚN (1,4) FROITA NATURAL 1	ENSALADA MIXTA (2,3) ALBÓNDEGAS CON ARROZ FROITA NATURAL 1	POTAXE DE GARAVANZOS PESCADA EN SALDA VERDE CON PATACAS IOGUR (7) 1	REVOLTO DE ESPINACASE GAMBAS (2,3) COSTELA ASADA CON MINESTRA (1,3) FROITA NATURAL 1
Do 16 ao 20	NON LECTIVO	FESTIVO	PURÉ DE CABACIÑA PASTA Á BOLOÑESA (1) FROITA NATURAL 1	ARROZ TRES DELICIAS (2,3) BACALLAU CON ENSALADA FROITA NATURAL 1	COLIFLOR CON ALLADA (3) POLO ASADO CON PATACAS IOGUR (7) 1
Do 23 ao 27	CHÍCHAROS CON XAMÓN PAELLA (2, 4, 14) FROITA NATURAL 1	ENSALADA DE PASTA (1,3, 4) SALMÓN CON ENSALADA FROITA NATURAL 1	CREMA DE CENORIA LACÓN ASADO CON ENSALADA ARROZ CON LEITE 1	LENTELLAS ESPGUETES CON ATÚN FROITA NATURAL 1	SOPA TORTILLA DE ESPINACAS CON ENSALADA DE TOMATE (3) FROITA NATURAL 1
Do 30 ao 31	CREMA DE PORROS CARNE ESTUFADA CON ARROZ FROITA NATURAL 1	FABADA TORTILLA CON ENSALADA DE TOMATE (3) 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.- Cacahuetes 6.- Solla 7.- Leite 8.- Froitos con cáscara
9.- Apio 10.- Mostaza 11.- Sésamo 12.- Sulfitos 13.- Altramuces 14.- Moluscos