

MENÚ DE MARZO 2018

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
Do 1 ao 2				CREMA DE CENORIA PALOMETA CON MENESTRA (1,2,4) IOGUR (7) 1	LENTELLAS POLO ASADO CON ENSALADA FROITA NATURAL 1
Do 5 ao 9	ENSALADA MIXTA (4,6) PAELLA (2, 4, 14) FROITA NATURAL 1	CHÍCHAROS CON XAMÓN ESPAGUETES CON ATÚN (1,4) FROITA NATURAL 1	CREMA DE PORROS (7) TORTILLA CON ENSALADA DE TOMATE (3) IOGUR (7) 1	SOPA (1) LACÓN ASADO CON ENSALADA MACEDONIA DE FROITA NATURAL 1	PURÉ DE VERDURAS LURAS CON ARROZ (14) FROITA NATURAL 1
Do 12 ao 16	ENSALADA DE SARDIÑAS, TOMATE E ESPÁRRAGOS (4) COSTELA ASADA CON PATACAS FROITA NATURAL 1	SOPA DE VERDURAS (9) FIDEUÁ DE PEIXE (1, 2 14) FROITA NATURAL 1	BRECOL, LOMBO OVOS E CHOURIZO (3) IOGUR (7) 1	ARROZ TRES DELICIAS (2,3) SALMÓN CON ENSALADA (4) FROITA NATURAL 1	GARAVANZOS PEITUGA CON MENESTRA FROITA NATURAL 1
Do 19 ao 23	REVOLTO DE ESPINACAS E GAMBAS (2,3) PASTICHE (1) FROITA NATURAL 1	FABADA EMPANADA DE ATÚN (1,4) MACEDONIA DE FROITA NATURAL 1	CARNE ESTUFADA CON VERDURAS E ARROZ FROITA NATURAL 1	LENTELLAS TORTILLA CON ENSALADA DE TOMATE (3) IOGUR (7) 1	ENSALADA DE PASTA (1,3,4) BACALLAU CON ENSALADA (1,3,4) FROITA NATURAL 1
Do 26 ao 30	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA

* 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