

MENÚ DE MARZO 2020

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
Do 2 ao 6	BRÓCOLI, PATACAS, LOMBO, OVOS E CHOURIZO (3) FROITA NATURAL 1	CHÍCHAROS CON XAMÓN FIDEUÁ DE PEIXE (1,2,14) FROITA NATURAL 1	GARAVANZOS BACALLAU AO FORNO CON ENSALADA (4) FROITA NATURAL 1	SOPA (1) PEITUGA CON MINESTRA (1,3) FROITA NATURAL 1	CREMA DE CABACIÑA TORTILLA DE ESPINACAS (3) CON ENSALADA DE TOMATE IOGUR (7) 1
Do 9 ao 13	ENSALADA DE SARDIÑAS, TOMATE E ESPÁRRAGOS (4) ESPAGUETES CON ATÚN (1,4) FROITA NATURAL 1	CREMA DE CENORIA TORTILLA CON ENSALADA DE TOMATE (3) FROITA NATURAL 1	SOPA DE VERDURAS LURAS CON ARROZ (14) IOGUR (7) 1	LENTELLAS POLO ASADO CON ENSALADA FROITA NATURAL 1	ENSALADA MIXTA (4,6) COSTELA CON PATACAS FROITA NATURAL 1
Do 16 ao 20	REVOLTO DE ESPINACAS E GAMBAS (2,3) MACARRÓNS CON CARNE (1) FROITA NATURAL 1	PURÉ DE VERDURAS EMPANADA DE ATÚN (1,4) FROITA NATURAL 1	CARNE ESTUFADA CON VERDURAS E ARROZ FROITA NATURAL 1	FESTIVO	NON LECTIVO
Do 23 ao 27	CREMA DE PORROS (7) PAELLA (2,4,14) FROITA NATURAL 1	SOPA (1) LACÓN ASADO CON ENSALADA ARROZ CON LEITE (7) 1	FABADA REVOLTO DE CHAMPIÑÓNS CON XAMÓN (3) FROITA NATURAL 1	CREMA DE CABAZA PASTICHE (1,7) FROITA NATURAL 1	ARROZ 3 DELICIAS (3) SALMÓN CON ENSALADA (4) FROITA NATURAL 1
Do 30 ao 31	BRÓCOLI, PATACAS, LOMBO, OVOS E CHOURIZO (3) FROITA NATURAL 1	CREMA DE CENORIA FIDEUÁ DE PEIXE (1,2,14) 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