

## MENÚ DE NOVIEMBRE 2021

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
<b>Do 1 ao 5</b>	FESTIVO	COLIFLOR CON ALLADA MACARRÓNS GRATINADOS CON ATÚN (1,4) FROITA NATURAL 1	FABADA BACALLAU AO FORNO CON ENSALADA (4) IYGUR (7) 1	CREMA DE PORROS POLO AO ALLIÑO CON ARROZ FROITA NATURAL 1	CABACIÑA RECHEA CON BOLOÑESA (7) TORTILLA DE ESPINACAS CON ENSALADA DE TOMATE (3) FROITA NATURAL 1
<b>Do 8 ao 12</b>	CHÍCHAROS CON XAMÓN PAELLA (2,4,14) FROITA NATURAL 1	POTAXE DE GARAVANZOS SALMÓN CON ENSALADA (4) IYGUR (7) 1	SOPA (1) BOLO PREÑADO FROITA NATURAL CASTAÑAS 1	FESTIVO	PURÉ DE VERDURAS ESPAGUETES Á CARBONARA (1) FROITA NATURAL 1
<b>Do 15 ao 19</b>	CREMA DE CENORIA LACÓN ASADO CON ENSALADA FROITA NATURAL 1	REVOLTO DE ESPINACAS E GAMBAS (2,3) EMPANADA DE ATÚN (1,4) FROITA NATURAL 1	ENSALADA DE SARDIÑAS, TOMATE E ESPÁRRAGOS (4) ALBÓNDEGAS CON ARROZ FROITA NATURAL 1	SOPA DE VERDURAS (9) PESCADA EN SALSA VERDE CON PATACAS (4) ARROZ CON LEITE (7) 1	ENSALADA MIXTA MACARRÓNS CON POLO (1) FROITA NATURAL 1
<b>Do 22 ao 26</b>	CREMA DE CABACIÑA ESPAGUETES Á BOLOÑESA (1) FROITA NATURAL 1	LENTELLAS LURAS GUIADAS CON ARROZ (14) IYGUR (7) 1	COCIDO FROITA NATURAL 1	SOPA DE COCIDO (1) TORTILLA CON ENSALADA DE TOMATE (3) FROITA NATURAL 1	ARROZ TRES DELICIAS (3) COSTELA ASADA CON XUDÍAS FROITA NATURAL 1
<b>Do 29 ao 30</b>	CREMA DE CABAZA PASTICHE (1) FROITA NATURAL 1	BRÓCOLI, PATACAS, LONBO, OVOS E CHOURIZO (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.- Cacahuets 6.- Solla 7.- Leite 8.- Froitos con cáscara  
9.- Apio 10.- Mostaza 11.- Sésamo 12.- Sulfitos 13.- Altramuces 14.- Moluscos