

MENÚ DE NOVIEMBRE 2022

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	
Do 1 ao 4		FESTIVO	CHÍCHAROS CON XAMÓN ESPAGUETES CON ATÚN (1,4) FROITA NATURAL 1	CREMA DE PORROS POLO CON ARROZ FROITA NATURAL 1	FABADA FLETÁN Á ROMANA CON PATATAS ASADAS (4) IOGUR (7) 1
Do 7 ao 11	COLIFLOR CON ALLADA PAELLA (2,4,14) FROITA NATURAL 1	POTAXE DE GARAVANZOS TORTILLA DE ESPINACAS CON ENSALADA DE TOMATE (3) IOGUR (7) 1	SOPA (1) ABADEXO CON PISTO DE VERDURAS (4) FROITA NATURAL 1	CREMA DE CENORIA BOLO PREÑADO FROITA NATURAL CASTAÑAS 1	FESTIVO
Do 14 ao 18	SOPA DE ESTRELAS (1) LACÓN ASADO CON ENSALADA FROITA NATURAL 1	REVOLTO DE ESPINACAS E GAMBAS (2,3) EMPANADA DE ATÚN (1,4) FROITA NATURAL 1	CREMA DE CABAZA CARNE ESTUFADA CON PATACAS FROITA NATURAL 1	ENSALADA MIXTA (4,6) PESCADA GUISTADA CON ARROZ (4) IOGUR (7) 1	PURÉ DE VERDURAS MACARRÓNS CON POLO (1) FROITA NATURAL 1
Do 21 ao 25	XUDÍAS CON XAMÓN ESPAGUETES Á BOLOÑESA (1) FROITA NATURAL 1	CREMA DE CABACIÑA TORTILLA CON ENSALADA DE TOMATE (3) ARROZ CON LEITE (7) 1	COCIDO FROITA NATURAL 1	PURÉ DE COCIDO SALMÓN CON MINESTRA (4) FROITA NATURAL 1	ARROZ TRES DELICIAS (3) COSTELA ASADA CON ENSALADA FROITA NATURAL 1
Do 28 ao 30	BRÓCOLI, PATACAS, LONBO, OVOS E CHOURIZO (3) FROITA NATURAL 1	ENSALADA DE SARDIÑAS, TOMATE E ESPÁRRAGOS (4) PASTICHE (1) FROITA NATURAL 1	LENTELLAS LURAS GUISTADAS CON ARROZ (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.- Cacahuets 6.- Solla 7.- Leite 8.- Froitos con cáscara
9.- Apio 10.- Mostaza 11.- Sésamo 12.- Sulfitos 13.- Altramuces 14.- Moluscos