

## MENÚ DE OUTUBRO 2024

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
<b>Do 1 ao 4</b>		PURÉ DE CABAZA EMPANADA DE ATÚN (1,4) FROITA NATURAL	LENTELLAS SALMÓN CON ENSALADA (4) FROITA NATURAL	SOPA (1) ALBÓNDEGAS CON ARROZ FROITA NATURAL	COLIFLOR CON ALLADA TORTILLA CON ENSALADA DE TOMATE (3) IOGUR (7)
<b>Do 7 ao 11</b>	BRÓCOLI, PATACAS, LOMBO, OVOS E CHOURIZO (3) FROITA NATURAL	ARROZ TRES DELICIAS (2,3) BACALAU CON ENSALADA DE TOMATE (4) FROITA NATURAL	CHÍCHAROS CON XAMÓN LOMBO DE CERDO ASADO CON PATACA COCIDA FROITA NATURAL	POTAXE DE GARABANZOS ESPAGUETES DE ATÚN (4) FROITA NATURAL	CREMA DE CENORIA COSTELA ASADA E CHOURIZOS CON ENSALADA IOGUR (7)
<b>Do 14 ao 18</b>	ENSALADA DE SARDIÑAS, TOMATE E ESPARRAGOS (4) LACÓN ASADO CON PATACAS FROITA NATURAL	PURÉ DE VERDURAS PESCADA EN SALSA VERDE CON ARROZ (4) FROITA NATURAL	FABADA PASTA CON ATÚN (4) IOGUR (7)	ENSALADA MIXTA (4) FIDEUÁ DE PEIXE (1,2,14) FROITA NATURAL	CREMA DE PORROS PEITUGA DE POLO CON PATACAS ARROZ CON LEITE (7)
<b>Do 21 ao 25</b>	CREMA DE CABACIÑA PAELLA (2,4,14) FROITA NATURAL	ENSALADA DE PASTA (1,3,4) SALMÓN CON PATACA COCIDA (4) FROITA NATURAL	COCIDO FROITA NATURAL	SOPA DE COCIDO (1) TORTILLA DE XAMÓN E QUEIXO CON ENSALADA DE TOMATE (3) IOGUR (7)	CHÍCHAROS CON XAMÓN MACARRÓNS Á CARBONARA (1) FROITA NATURAL
<b>Do 28 ao 30</b>	CREMA DE BRÓCOLI CARNE ESTUFADA CON ARROZ FROITA NATURAL	SOPA PIZZA FROITA NATURAL	PATACAS A IMPORTANCIA FLETÁN CON ENSALADA DE TOMATE IOGUR (7)		

\* 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