

MENÚ DE OUTUBRO 2016

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
Do 3 ao 7	BRECOL, LOMBO, OVOS E CHOURIZO (3) ARROZ CON LEITE (7) 1	ENSALADA MIXTA (4,6) FILETE CON PATACAS (1,3) FROITA NATURAL 1	FRIAME(7) ESPAGUETES CON ATÚN (1,4) FROITA NATURAL 1	SOPA DE VERDURAS (9) LURAS CON ARROZ (14) IOGUR (7) 1	LENTELLAS POLO ASADO CON PATACAS FROITA NATURAL 1
Do 10 ao 14	ENSALADA DE SARDIÑAS, TOMATE E ESPÁRRAGOS (4) PAELLA (2, 4,14) IOGUR (7) 1	CREMA DE PORROS (7) TORTILLA CON TOMATE (3) FROITA NATURAL 1		CHÍCHAROS CON XAMÓN PASTICHE (7) FROITA NATURAL 1	SOPA (1) BACALLAO CON ENSALADA(1,3,4) IOGUR(7) 1
Do 17 ao 21	ENSALADA MIXTA (4,6) COSTELA CON PATACAS FROITA NATURAL 1	REVOLTO DE ESPINACAS E GAMBAS (2,3) MACARRÓNS CON CARNE (1) FROITA NATURAL 1	GARAVANZOS EMPANADA DE ATÚN (1,4) IOGUR (7) 1	CARNE ESTUFADA CON ARROZ FROITA NATURAL 1	SOPA DE VERDURAS (9) SALMÓN CON ENSALADA (4) FROITA NATURAL 1
Do 24 ao 28	CREMA DE CENORIA ESPAGUETES CON ATÚN (1,4) FROITA NATURAL 1	OVOS RECHEOS (3,4) LACÓN ASADO CON ENSALADA FROITA NATURAL 1	SOPA (1) POLBO CON CACHELOS (14) IOGUR 1	FABADA PIZZA (1,7) FROITA NATURAL 1	ENSALADA DE PASTA (1,3,4) PEITUGA CON ENSALADA (1,3,4) IOGUR (7) 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