

## MENÚ DE OUTUBRO 2021

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
<b>1</b>					CREMA DE CABAZA ESPAGUETES CON ATÚN (1,4) FROITA NATURAL 1
<b>Do 4 ao 8</b>	CHÍCHAROS CON XAMÓN PASTICHE (1,7) FROITA NATURAL 1	LENTELLAS BACALLAU AO FORNO CON ENSALADA (1,,4) FROITA NATURAL 1	SOPA (1) TORTILLA CON ENSALADA DE TOMATE (3) FROITA NATURAL 1	PURÉ DE VERDURAS EMPANADA DE ATÚN (1,4) ARROZ CON LEITE (7) 1	CREMA DE CENORIA ALBÓNDEGAS CON ARROZ FROITA NATURAL 1
<b>Do 11 ao 15</b>	NON LECTIVO	FESTIVO	REVOLTO DE ESPINACAS E GAMBAS (2,3) MACARRÓNS Á BOLOÑESA (1) IOGUR (7) 1	POTAXE DE GARAVANZOS POLO ASADO CON PATACAS (1,3) FROITA NATURAL 1	SOPA DE VERDURAS (9) VERDURAS GUISADAS CON ARROZ (2, 4, 14) FROITA NATURAL 1
<b>Do 18 ao 22</b>	CREMA DE PORROS (7) LACÓN ASADO CON ENSALADA FROITA NATURAL 1	ARROZ TRES DELICIAS (3) PESCADA EN SALSA VERDE (4) IOGUR (7) 1	XUDÍAS, PATACAS, LOMBO, OVOS E CHOURIZO (3) FROITA NATURAL 1	BRÓCOLI CON ALLADA FIDEUÁ DE PEIXE (1,2,14) FROITA NATURAL 1	FABADA PEITUGA DE POLO CON ENSALADA FROITA NATURAL 1
<b>Do 25 ao 29</b>	CREMA DE CABACIÑA PAELLA (2,4,14) FROITA NATURAL 1	ENSALADA DE PASTA (1,3,4) SALMÓN CON ENSALADA (4) FROITA NATURAL 1	COCIDO FROITA NATURAL 1	SOPA DE COCIDO (1) TORTILLA CON ENSALADA DE TOMATE (3) IOGUR (7) 1	ENSALADA DE SARDIÑAS, TOMATE E ESPARRAGOS (4) COSTELA CON MINESTRA 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