

MENÚ DE OUTUBRO 2022

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
Do 3 ao 7	REVOLTO DE ESPINACAS E GAMBAS (2,3) PASTICHE (1,7) FROITA NATURAL 1	LENTELLAS BACALLAU CON ENSALADA (4) FROITA NATURAL 1	PURÉ DE CABAZA EMPANADA DE ATÚN (1,4) ARROZ CON LEITE (7) 1	COLIFLOR CON ALLADA ALBÓNDEGAS CON ARROZ FROITA NATURAL 1	SOPA (1) TORTILLA CON ENSALADA DE TOMATE (3) FROITA NATURAL 1
Do 10 ao 14	BRÓCOLI, PATACAS, LOMBO, OVOS E CHOURIZO (3) FROITA NATURAL 1	ARROZ TRES DELICIAS (2,3) ABADEXO CON PISTO DE VERDURAS (4) FROITA NATURAL 1	FESTIVO 1	CHÍCHAROS CON XAMÓN ESPAGUETES CON ATÚN (1,4) FROITA NATURAL 1	CREMA DE CENORIA COSTELA ASADA CON ENSALADA IOGUR (7) 1
Do 17 ao 21	ENSALADA DE SARDIÑAS, TOMATE E ESPARRAGOS (4) LACÓN ASADO CON PATACAS FROITA NATURAL 1	PURÉ DE VERDURAS PESCADA EN SALSA VERDE CON ARROZ (4) FROITA NATURAL 1	FABADA TORTILLA DE ESPINACAS CON ENSALADA DE TOMATE (3) IOGUR (7) 1	ENSALADA MIXTA (4) PEITUGA DE POLO CON MINESTRA FROITA NATURAL 1	CREMA DE PORROS (7) FIDEUÁ DE PEIXE (1,2,14) FROITA NATURAL 1
Do 24 ao 28	CREMA DE CABACIÑA PAELLA (2,4,14) FROITA NATURAL 1	ENSALADA DE PASTA (1,3,4) SALMÓN CON COLIFLOR (4) FROITA NATURAL 1	COCIDO FROITA NATURAL 1	SOPA DE COCIDO (1) TORTILLA CON ENSALADA DE TOMATE (3) IOGUR (7) 1	SOPA DE VERDURAS (9) ESPAGUETES Á CARBONARA (1) FROITA NATURAL 1
31	NON LECTIVO				

* 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