

MENÚ DE SETEMBRO 2024

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
Do 2 ao 5					
Do 11 ao 13			CREMA DE CENORIA (1) EMPANADA DE ATÚN (1,4) FROITA NATURAL	SOPA (1) LACÓN ASADO CON ARROZ FROITA NATURAL	ENSALADA MIXTA (3,4) ESPAGUETES Á BOLOÑESA (1) IOGUR (7)
Do 16 ao 20	PURÉ DE CABACIÑA FIDEUÁ DE PEIXE (1,4,14) FROITA NATURAL	BRÓCOLI, PATACAS, LOMBO, OVOS E CHOURIZO (3) ARROZ CON LEITE (7)	FABADA BACALLAU CON ENSALADA (1,3,4) FROITA NATURAL	CREMA DE VERDURAS (9) PEITUGA DE POLO CON PATACAS FROITA NATURAL	ARROZ TRES DELICIAS (2,3) COSTELA ASADA CON ENSALADA DE TOMATE IOGUR (7)
Do 23 ao 27	ENSALADA DE SARDIÑAS, TOMATE E ESPARRAGOS (4) PAELLA (2,4,14) FROITA NATURAL	ENSALADA RUSA(2,3,4) TORTILLA DE ESPINACAS CON ENSALADA DE TOMATE (3) FROITA NATURAL	CREMA DE PORROS (7) CARNE ESTUFADA CON ESPIRAIS (1) IOGUR (7)	POTAXE DE GARAVANZOS POLO ASADO CON PATACAS FROITA NATURAL	SOPA (1) LURAS GUISADAS CON ARROZ (2, 4, 14) FROITA NATURAL
30	REVOLTO DE ESPINACAS E GAMBAS (2,3) PASTICHE (1,7) FROITA NATURAL				

* 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