

## 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) FROITA NATURAL	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	LENTELLAS PAELLA (2,4,14) FROITA NATURAL	ENSALADA RUSA(2,3,4) MERLUZA CON PATACAS (4) FROITA NATURAL	CREMA DE PORROS (7) CARNE ESTUFADA CON ESPIRAIS (1) ARROZ CON LEITE (7)	POTAXE DE GARAVANZOS POLO ASADO CON PATACAS FROITA NATURAL	SOPA (1) LURAS GUISADAS CON ARROZ (2, 4, 14) IOGUR (7)
30	CREMA DE CABACIÑA 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