

MENÚ DE SETEMBRO 2021					
	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
Do 9 ao 10				CREMA DE CENORIA ESPAGUETES CON ATÚN (1,4) FROITA NATURAL 1	ENSALADA RUSA (2,3,4) POLO ASADO CON ENSALADA IOGUR (7) 1
Do 13 ao 17	REVOLTO DE ESPINACAS E GAMBAS (2,3) MACARRÓNS CON CARNE (1) FROITA NATURAL 1	LENTELLAS EMPANADA DE ATÚN (1,4) ARROZ CON LEITE (7) 1	SOPA (1) TORTILLA CON ENSALADA DE TOMATE (3) FROITA NATURAL 1	CHÍCHAROS CON XAMÓN LURAS GUIADAS CON ARROZ (2, 4, 14) FROITA NATURAL 1	CREMA DE PORROS (7) COSTELA ASADA CON ENSALADA FROITA NATURAL 1
Do 20 ao 24	BRÓCOLI, PATACAS ,LOMBO, OVOS E CHOURIZO (3) FROITA NATURAL 1	PURÉ DE CABACIÑA FIDEUÁ DE PEIXE (1,4,14) FROITA NATURAL 1	FABADA TORTILLA DE ESPINACAS CON ENSALADA DE TOMATE (3) IOGUR (7) 1	SOPA DE VERDURAS (9) FILETE CON PATACAS (1,3) FROITA NATURAL 1	ARROZ TRES DELICIAS (2,3) BACALLAU CON ENSALADA (1,3,4) FROITA NATURAL 1
Do 27 ao 30	ENSALADA DE SARDIÑAS, TOMATE E ESPARRAGOS (4) PAELLA (2,4,14) FROITA NATURAL 1	PURÉ DE VERDURAS SALMÓN CON PATACAS (4) FROITA NATURAL 1	ENSALADA DE PASTA (1,3,4) LACÓN CON ENSALADA IOGUR (7) 1	POTAXE DE GARAVANZOS PEITUGA 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