

MENÚ DE XANEIRO 2021

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
8					CREMA DE CENORIA ESPAGUETES CON ATÚN (1,4) FROITA NATURAL 1
Do 11 ao 15	ENSALADA DE SARDIÑAS, TOMATE E ESPÁRRAGOS (4) PAELLA (2,4,14) FROITA NATURAL 1	FABADA SALMÓN CON ENSALADA (4) FROITA NATURAL 1	BRÓCOLI, PATACAS, LOMBO, OVOS E CHOURIZO (3) FROITA NATURAL	CHÍCHAROS CON XAMÓN FIDEUÁ DE PEIXE (1, 2, 14) FROITA NATURAL 1	ENSALADA MIXTA (4,6) COSTELA ASADA CON PATACAS ARROZ CON LEITE (7) 1
Do 18 ao 22	ARRROZ TRTES DELICIAS (3) BACALLAU AO FORNO CON ENSALADA (1,3,4) FROITA NATURAL 1	PURÉ DE CABACIÑA PASTICHE (1,7) IOGUR (7) 1	COCIDO FROITA NATURAL 1	SOPA DE COCIDO (1) TORTILLA CON ENSALADA TOMATE (3) FROITA NATURAL 1	CREMA DE PORROS EMPANADA DE ATÚN (1,4) FROITA NATURAL 1
Do 25 ao 29	ENSALADA MIXTA (4,6) LACÓN ASADO CON PATACAS IOGUR (7) 1	SOPA DE VERDURAS (9) LURAS GUIADAS CON ARROZ (14) FROITA NATURAL 1	REVOLTO DE ESPINACAS (2,3) E GAMBAS MACARRÓNS Á BOLOÑESA (1) FROITA NATURAL 1	LENTELLAS POLO ASADO CON ENSALADA FROITA NATURAL 1	XUDÍAS CON XAMÓN ARROZ Á CUBANA CON CASTAÑETA (3) 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.- Cacahuets 6.- Solla 7.- Leite 8.- Froitos con cáscara
9.- Apio 10.- Mostaza 11.- Sésamo 12.- Sulfitos 13.- Altramuces 14.- Moluscos