

MENÚ DE XANEIRO 2023

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
Do 9 ao 13	CREMA DE CENORIA ESPAGUETES CON ATÚN (1,4) FROITA NATURAL 1	SOPA (1) CARNE ESTUFADA CON MINESTRA FROITA NATURAL 1	LENTELLAS TORTILLA DE ESPINACAS CON ENSALADA DE TOMATE (3) FROITA NATURAL 1	CHÍCHAROS CON XAMÓN POLO ASADO CON ARROZ FROITA NATURAL 1	COLIFLOR CON ALLADA PESCADA EN SALSA VERDE CON PATACAS (4) IOGUR (7) 1
Do 16 ao 20	BRÓCOLI, PATACAS, LOMBO, OVOS E CHOURIZO (3) FROITA NATURAL 1	FABADA SALMÓN CON ENSALADA (4) ARROZ CON LEITE (7) 1	ENSALADA DE SARDIÑAS, TOMATE E ESPÁRRAGOS (4) ROTI DE POLO CON ARROZ FROITA NATURAL 1	SALTEADO DE GARAVANZOS FIDEUÁ DE PEIXE (1, 2, 14) FROITA NATURAL 1	ENSALADA MIXTA (4,6) COSTELA ASADA CON PATACAS FROITA NATURAL 1
Do 23 ao 27	PURÉ DE CABACIÑA PASTICHE (1,7) FROITA NATURAL 1	ARROZ TRES DELICIAS (3) FLETÁN CON ENSALADA (4) FROITA NATURAL 1	COCIDO IOGUR (7) 1	SOPA DE COCIDO (1) TORTILLA CON ENSALADA TOMATE (3) FROITA NATURAL 1	CREMA DE CABAZA EMPANADA DE ATÚN (1,4) FROITA NATURAL 1
Do 30 ao 31	PURÉ DE VERDURAS MACARRÓNS GRATINADOS CON XAMÓN E CHAMPIÑÓNS FROITA NATURAL 1	ENSALADA MIXTA (4,6) LACÓN ASADO CON PATACAS IOGUR (7) 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