

MENÚ DE XUÑO 2018					
	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
1					ENSALADA RUSA (3,4) FIDEUÁ DE PEIXE (1,2, 14) FROITA NATURAL 1
Do 4 ao 8	SOPA DE VERDURAS (9) MACARRÓNS CON CARNE (1) FROITA NATURAL 1	LENTELLAS EMPANADA DE ATÚN (1,4) MACEDONIA DE FROITA NATURAL 1	CARNE ESTUFADA CON VERDURAS E ARROZ FROITA NATURAL 1	CREMA DE CENORIA SALMÓN CON MENESTRA (4) IOGUR (7) 1	BRECOL, LOMBO, OVOS E CHOURIZO (3) FROITA NATURAL 1
Do 11 ao 15	ENSALADA MIXTA (4,6) COSTELA ASADA CON PATACAS FROITA NATURAL 1	CHÍCHAROS CON XAMÓN ESPAGUETES CON ATÚN (1,4) FROITA NATURAL 1	SOPA (1) TORTILLA CON ENSALADA DE TOMATE (3) FROITA NATURAL 1	ENSALADA DE PASTA (1,3,4) POLO ASADO CON ENSALADA IOGUR (7) 1	FRIAME (7) LURAS CON ARROZ (14) FROITA NATURAL 1
Do 18 ao 21	REVOLTO DE ESPINACAS E GAMABAS (2,3) PAELLA (2, 4,14) FROITA NATURAL 1	ENSALADA DE SARDIÑAS, TOMATE E ESPÁRRAGOS (4) PASTICHE (1,7) FROITA NATURAL 1	CREMA DE PORROS (7) BACALLAO CON MENESTRA (1,3,4) FROITA NATURAL 1	ENSALADA RUSA (2,3,4) LACÓN CON ENSALADA XEADO (7) 1	VACACIÓNS DE VERÁN

* 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