

## MENÚ DE XUÑO 2021

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
<b>Do 1 ao 4</b>		CREMA DE PORROS (7) PAELLA (2, 4,14) FROITA NATURAL 1	XUDIÁS CON XAMÓN PASTICHE (1,7) FROITA NATURAL 1	ENSALADA RUSA (1,4) BACALLAU CON ENSALADA (4) FROITA NATURAL 1	SOPA DE VERDURAS (9) EMPANADA DE ATÚN (1,4) FROITA NATURAL 1
<b>Do 7 ao 11</b>	CREMA DE CENORIA ESPAGUETES CON ATÚN (1,4) FROITA NATURAL 1	BRÓCOLI, LOMBO, OVOS E CHOURIZO (3) ARROZ CON LEITE (7) 1	FABADA LURAS CON ARROZ (14) FROITA NATURAL 1	ENSALADA DE PASTA (1,3,4) POLO ASADO CON ENSALADA IOGUR (7) 1	SOPA (1) FILETE CON MINESTRA FROITA NATURAL 1
<b>Do 14 ao 18</b>	CHÍCHAROS CON XAMÓN FIDEUÁ DE PEIXE (1, 2, 14) FROITA NATURAL 1	GARAVANZOS TORTILLA CON ENSALADA DE TOMATE (3) FROITA NATURAL 1	ARROZ TRES DELICIAS (2, 3) SALMÓN CON ENSALADA (4) FROITA NATURAL 1	PURÉ DE VERDURAS PEITUGA DE POLO CON ENSALADA (1,3) IOGUR (7) 1	ENSALADA MIXTA (4,6) COSTELA ASADA CON PATACAS FROITA NATURAL 1
<b>Do 21 ao 22</b>	ENSALADA DE SARDIÑAS, TOMATE E ESPÁRRAGOS (4) MACARRÓNS Á BOLOÑESA (1) FROITA NATURAL 1	ENSALADA RUSA (2,3,4) LACÓN CON ENSALADA XEADO (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