

MENÚ DE XUÑO 2022

| | LUNS | MARTES | MÉRCORES | XOVES | VENRES |
|--------------------|--|--|---|--|--|
| Do 1 ao 3 | | | XUDIÁS CON XAMÓN PASTICHE (1,7) FROITA NATURAL 1 | ENSALADA MIXTA (4,6) COSTELA ASADA CON PATACAS FROITA NATURAL 1 | ENSALADA RUSA (1,4) BACALLAU CON ENSALADA (4) IOGUR (7) 1 |
| Do 6 ao 10 | CREMA DE CENORIA PASTA Á BOLOÑESA (1) FROITA NATURAL 1 | BRÓCOLI, PATACAS, LOMBO, OVOS E CHOURIZO (3) ARROZ CON LEITE (7) 1 | SOPA DE VERDURAS (9) TORTILLA DE ESPINACAS CON ENSALADA DE TOMATE (3) FROITA NATURAL 1 | ENSALADA DE PASTA (1,3,4) PEITUGA DE POLO CON ENSALADA FROITA NATURAL 1 | FABADA LURAS CON ARROZ (14) FROITA NATURAL 1 |
| Do 13 ao 17 | ARROZ TRES DELICIAS (2, 3) SALMÓN CON ENSALADA (4) FROITA NATURAL 1 | CHÍCHAROS CON XAMÓN MACARRÓNS CON POLO (1) FROITA NATURAL 1 | GARAVANZOS TORTILLA CON ENSALADA DE TOMATE (3) FROITA NATURAL 1 | PURÉ DE VERDURAS EMPANADA DE ATÚN (1,4) IOGUR (7) 1 | ENSALADA DE SARDIÑAS, TOMATE E ESPÁRRAGOS (4) ALBÓNDEGAS CON ARROZ FROITA NATURAL 1 |
| Do 20 ao 22 | CREMA DE PORROS (7) PAELLA (2,14) FROITA NATURAL 1 | REVOLTO DE ESPINACAS E GAMBAS (2,3) ESPAGUETES CON ATÚN (1, 4) 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