

SETEMBRO 2022

M E N Ú C O M E D O R



				Venres 9 ENSALADA MIXTA ESPAGUETES CON ATÚN FROITA H, GL, PS
Luns 12 TOMATE ASADO CON QUEIXO RAXO CON ARROZ FROITA	Martes 13 FABADA VEXETAL PEIXE Á ROMANA CON ENSALADA FROITA H, GL, PS, AP	Mércores 14 MENESTRA RAGUT DE TENREIRA CON CUSCÚS FROITA AP, GL	Xoves 15 CREMA DE TEMPADA MARMITAKO LÁCTEO L, PS, AP	Venres 16 ENSALADILLA VEXETAL RISSOTTO DE PAVO E SETAS FROITA L, H
Luns 19 LENTELLAS VEXETAIS ARROZ CALDOSO DE PEIXE E VERDURAS FROITA PS, AP, ML, CR	Martes 20 ESPINACAS CARBONARA GUIZO FROITA L	Mércores 21 CALDO PEIXE AO FORNO CON ARROZ E VERDURAS FROITA PS	Xoves 22 CREMA DE TEMPADA FINGERS DE POLO CON ENSALADA FROITA H, GL, AP	Venres 23 BRÓCOLI CON AMÉNDOS PASTA FRUTTI DI MARE LÁCTEO FC, L, GL, H, PS, ML, CR
Luns 26 XUDIÁS REFOGADAS MACARRÓNS Á BOLOÑESA FROITA H, GL	Martes 27 SOPA DE VERDURAS SARDINIÑAS CON CACHELOS E PEMENTOS LÁCTEO PS, GL, H, L	Mércores 28 CREMA DE TEMPADA PAELLA DE POLO E VERDURAS FROITA	Xoves 29 ENSALADA DE PASTE VARIÑAS DE PEIXE CASEIRAS CON LEITUGA FROITA GL, H, PS	Venres 30 SALTEADO DE ACELGAS E CHAMPIÑÓNS ÁS DE POLO ECO FROITA

Todos os menús levan incluído: pan, auga e leite (GL, L). Ademais están elaborados con aceite de oliva virxe extra e aceite de oliva suave.

Todas as elaboracións son baixas en sal, azucre e graxas. As verduras e hortalizas son produtos ecolóxicos ou de proximidade (KM0)

Información contido de alérxenos declarables (RD 126/2005 e Regulamento UE nº 1169/2011).

GL: Gluten // CR: Crustáceos // H: Ovo // PS: Peixe // CC: Cacahuets // SJ: soia // L: Leite (lactosa) // FC: Froitas de cáscara // AP: Apio // MS: Mostaza // SS: Sésamo // SL: Sulfitos e dióxido.

C E I P P L U R I L I N G Ü E
V I C E N T E O T E R O V A L C Á R C E L

