

Setembro (menú xeral)

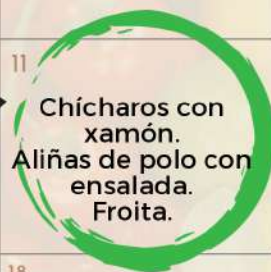
CPI da Cañiza



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES	SÁBADO	DOMINGO
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	1	2	3	4	5	6

Menú Xeral por Día:

- 2:** (Empty)
- 3:** (Empty)
- 4:** (Empty)
- 5:** (Empty)
- 6:** (Empty)
- 7:** (Empty)
- 8:** (Empty)
- 9:** (Empty)
- 10:** (Empty)
- 11:** Chícharos con xamón. Aliñas de polo con ensalada. Froita.
- 12:** Ensalada mixta. Pasta con atún e tomate. Lácteo. 1-3-4-7
- 13:** Crema de cenoria. Peituga de pavo ao forno con arroz. Froita.
- 14:** (Empty)
- 15:** (Empty)
- 16:** Crema de verduras. Guiso de pata con patacas. Froita. 2-4
- 17:** Ensalada de xoubas pataca e ovo. Pasta con touciño e champiñóns. Lácteo. 1-3-4-7
- 18:** Ensalada rusa. Polo ao forno con arroz. Froita. 1-3
- 19:** Crema de cabaciña. Espaguete á boloñesa. Lácteo. 1-3
- 20:** Ensalada Caprese con canónigos. Bacallau ao forno con pataca. Froita. 4-7
- 21:** (Empty)
- 22:** (Empty)
- 23:** Coliflor gratinada. Zorza con pataca cocida. Froita. 7
- 24:** Croquetas con ensalada. Paella mixta. Lácteo. 1-3-4-7-12
- 25:** Brócoli ao allo e ovo. Carne guisada con fideos. Froita. 1-3-7
- 26:** Ensalada de garavanzos. Peixe con pataca cocida. Lácteo. 7
- 27:** Ensalada Mixta. Tenreira guisada con patacas. Froita. 1-3-7
- 28:** (Empty)
- 29:** (Empty)
- 30:** Menestra de verduras. Albóndegas con arroz. Froita.
- 1:** (Empty)
- 2:** (Empty)
- 3:** (Empty)
- 4:** (Empty)
- 5:** (Empty)
- 6:** (Empty)



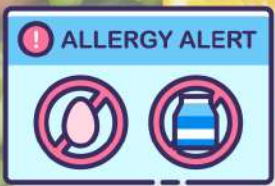
Setembro (menú hipocalórico)

CPI da Cañiza



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES	SÁBADO	DOMINGO
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11 Chícharos con xamón. Filete de tenreira con ensalada Froita.	12 Ensalada mixta. Pasta con atún e tomate. Lácteo 1-3-4-7	13 Crema de cenoria. Peituga de pavo ao forno con arroz. Froita.	14	15
16 Crema de verduras Guiso de pata con patacas. Froita 2-4	17 Ensalada de xoubas pataca e ovo. Pasta ao allo con champiñóns. Lácteo. 1-3-4-7	18 Ensalada rusa. Polo ao forno con arroz Froita. 1-3	19 Crema de cabaciña. Espaguetes con carne. Lácteo 1-3	20 Ensalada Caprese con canónigos. Bacallau ao forno con pataca. Froita. 4-7	21	22
23 Coliflor gratinada. Zorza con pataca cocida. Froita. 7	24 Verduras salteadas. Paella mixta Lácteo. 1-3-4-7-12	25 Brócoli ao allo e ovo. Carne guisada con fideos. Froita. 1-3-7	26 Ensalada de garavanzos. Peixe con pataca cocida. Lácteo. 7	27 Ensalada Mixta. Tenreira guisada con patacas. 1-3-7	28	29
30 Menestra de verduras Albóndegas con arroz Froita						1





Información de alérxenos

ALÉRXENO	 Cereais con gluten	 Crustáceos	 Ovos	 Peixe	 Cacahuets	 Soia	 Leite
NÚMERO NO MENÚ	1	2	3	4	5	6	7
ALÉRXENO	 Noces	 Apio	 Mostaza	 Sésamo	 Moluscos	 Sulfitos	 Altramuz
NÚMERO NO MENÚ	8	9	10	11	12	13	14

Dietas



DIETA DIABÉTICA.

A dieta baséase no menú xeral, acompañando os pratos principais con arroz, pasta ou pataca. De sobremesa toman froita.

DIETA CELÍACA.

A dieta baséase no menú xeral pero utilizando os produtos sen glute.

DIETA SEN SAL.

A dieta baséase no menú xeral pero eliminando o sal ao cociñar.

DIETA SEN LÁCTEOS.

Baséase no menú xeral pero utilizando os produtos que non teñan lácteos nin os seus derivados.

ALERXIA AOS MARISCOS: Evitaranse os produtos que poidan conter **CRUSTÁCEOS (2)** ou **MOLUSCOS (12)** e outros mariscos.

ALERXIA Á PROTEÍNA DA LEITE (CASEÍNA): Evitaranse os produtos lácteos ou derivados.

ALERXIA AO E-420: Evitaranse materias primas e preparados que conteñan fructosa, sacarosa e sorbitol.

ALERXIA AO OVO: Evitaranse produtos e preparados que poidan conter ovo.