

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS MENÚ MAIO 2022

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

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

MENÚ XERAL MAIO

LUNS 2	MARTES 3	MÉRCORES 4	XOVES 5	VENRES 6
Ensalada de pasta c/atún Cordonblue c/tomate Pan e pexego ao xirope 1-4-7	Coliflor c/ ovo Bacallao c/ cachelos e allada Pan iogur 1-3-4-7	Crema de cenoura Peituga de pavo con arroz Pan e froita 1	Ensalada de froita Zorza c/ pataca Pan e iogur 1-7	Xudias c/chourizo Espaguete c/langostinos e champiñons Pan e froita 1-2
LUNS 9	MARTES 10	MÉRCORES 11	XOVES 12	VENRES 13
Macarróns gratinados Milanesa de polo c/tomate Pan froita 1-7	Ensalada c/queixo e xamón cocido Pescada c/cachelos Pan.. iogur 1-4-7-13	Esalada de garavanzos Alitas de polo c/salsa Pan e arroz con leite 1-7	Sopa Tenreira asada c/menestra de verdura Pan e iogur 1-7	Empanada de carne Pulpo c/pataca Pan Froita 1--2-
LUNS-16	MARTES-17	MÉRCORES-18	XOVES-19	VENRES-20
Ensaladilla rusa Pasta c/atún Pan e froita 1-4	Non lectivo	Calamares Espaguetes á boloñesa Pan froita 1-2-	Ensalada de froita Lomo c/pataca asada Pan e iogur 1-7-	Ensalada de polo c/salsa rosa Salmón c/arroz Pan e froita 1-4
LUNS-23	MARTES 24	MÉRCORES 25	XOVES 26	VENRES 27
Ensalada de tomate Lasaña Pan froita 1-7	Sopa Tortilla c/ leituga Pan e iogur 1-3-7	Chicharos c/xamón Luras c/arroz Pan e froita 1-2	Ensalada mixta Churrasco c/patacas Pan e iogur 1-7	Ensalada de lentellas Pizza Pan e froita 1-7-
LUNS 30	MARTES 31			
Brócoli c/ovo Albondegas c/arroz Pan e froita 1-3	Macarrons c/chourizo Pescada c/leituga Pan e copa de chocolate 1-4-7			

MENÚ HIPOCALORICO MAIO

LUNS 2	MARTES 3	MÉRCORES 4	XOVES 5	VENRES 6
Ensalada de pasta c/atún Filete de tenreira c/tomate Pan e froita 1-4-7	Coliflor c/ ovo Bacallao c/ cachelos e allada Pan iogur 1-3-4-7	Crema de cenoura Peituga de pavo con arroz Pan e froita 1	Ensalada de froita Filete de polo c/ patac Pan e iogur 1-7	Xudias c/xamón cocido Espaguete c/langostinos e champiñons Pan e froita 1-2
LUNS 9	MARTES 10	MÉRCORES 11	XOVES 12	VENRES 13
Macarróns gratinados Milanesa de polo c/tomate Pan froita 1-7	Ensalada c/queixo e xamón cocido Pescada c/cachelos Pan.. iogur 1-4-7-13	Esalada de garavanzos Alitas de polo Pan e arroz con leite 1-7	Sopa Tenreira asada c/menestra de verdura Pan e iogur 1-7	Ensalada mixta Pulpo c/pataca Pan Froita 1--2-
LUNS-16	MARTES-17	MÉRCORES-18	XOVES-19	VENRES-20
Ensaladilla rusa Pasta c/atún Pan e froita 1	Non lectivo	Calamares Espaguetes á boloñesa Pan froita 1-2-	Ensalada de froita Lomo c/pataca asada Pan e iogur 1-7-	Ensalada de polo Salmón c/arroz Pan e froita 1-4
LUNS-23	MARTES 24	MÉRCORES 25	XOVES 26	VENRES 27
Ensalada de tomate Filete de tenreira c/pasta Pan froita 1-7	Sopa Tortilla c/ leituga Pan e iogur 1-3-7	Chicharos c/xamón cocido Luras c/arroz Pan e froita 1-2	Ensalada mixta Churrasco c/patacas cocidas Pan e iogur 1-7	Ensalada de lentellas Pizza Pan e froita 1-7-
LUNS 30	MARTES 31			
Brócoli c/ovo Albondegas c/arroz Pan e froita 1-3	Macarrons c/chourizo Pescada c/leituga Pan e iogur 1-4-7			

DIETA CELIACA.

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

DIETA SEN SAL.

A dieta basease no menú xeral pero eliminando a sal ao cociñar.

A DIETA SEN LACTEOS.

A dieta basease no menú xeral pero utilizando os produtos que non teñan lácteos nin seus derivados.

ALERXIA AOS MARISCOS: SE EVITA OS PRODUCTOS QUE PODEN CONTENER CRUSTACEOS(2) E MOLUSCOS(12)

ALERXIA AO PROTEINA DA LEITE: EVITANSE OS PRODÚCTOS LÁCTEOS

ALERXIA AO E-420 : SÓ SE UTILIZA OS PRODUCTOS FRESCOS