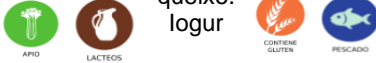

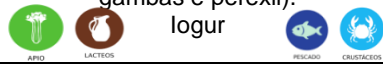


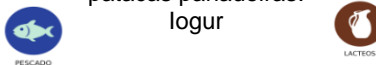




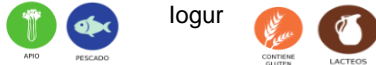

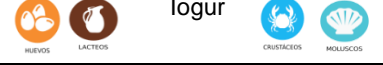


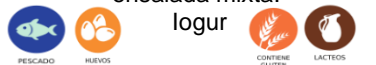
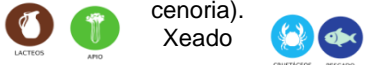

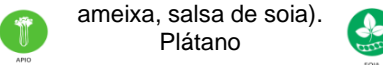
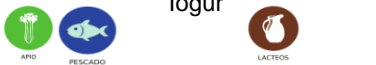
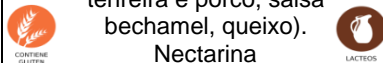


MENÚ MAIO 2023

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
<p>1</p>	<p>2</p> <p>Lentellas (cebola, allo, pemento, cenoria, apio, chourizo). Macarróns con atún, tomate e queixo. logur</p> 	<p>3</p> <p>Acelgas cocidas con xamón e aceite en cru. Guiso de tenreira con pasta (cebola, allo, pemento, cenoria, tomate). Pera</p> 	<p>4</p> <p>Crema de cabaza (cebola, porro, apio, allo, cenoria, cabaza, pataca). Pescada á mariñeira con arroz (cebola, tomate, chícharos, gambas e perexil). logur</p> 	<p>5</p> <p>Sopa de fideos (cebola, porro, apio, cenoria, polo). Polo ao forno con ensalada mixta. Mazá</p> 
<p>8</p> <p>Crema de verduras (cebola, porro, allo, apio, cenoria, acelgas). Chuletas de pavo adobadas á plancha con arroz branco. Pera</p> 	<p>9</p> <p>Ensalada mixta (leituga, tomate, cebola, cenoria, olivas, remolacha, millo). Filete de Agrañín ao forno con patacas panadeiras. logur</p> 	<p>10</p> <p>Chícharos con xamón (cebola, aceite). Polo salteado con verduras e pasta (cebola, allo, cabaciña, cenoria e champiñóns). Laranxa</p> 	<p>11</p> <p>Sopa de fideos (cebola, porro, apio, cenoria, polo). Bacallau á vizcaína con arroz branco (cebola, pemento, cenoria). logur</p> 	<p>12</p> <p>Ensalada de sardinillas (leituga, tomate, cebola, millo). Ragout de tenreira guisado con patacas fritidas e verduras (cebola, allo, pemento, cenoria, cabaciña, champiñóns). Mazá</p> 
<p>15</p> <p>Sopa de fideos (cebola, porro, apio, cenoria, polo). Carne richada con arroz branco (cebola, allo, pementón). Pera</p> 	<p>16</p> <p>Fabada (cebola, allo, apio, pemento, cenoria, chourizo). Cabra de altura á andaluza con ensalada mixta. logur</p> 	<p>17</p> 	<p>18</p> <p>Brécol con ovos cocidos e aceite en cru. Guiso de choco con arroz branco (allo, cebola, pemento, tomate). logur</p> 	<p>19</p> <p>Crema de cenoria (cebola, porro, apio, allo, cenoria, pataca). Macarróns á carbonara (cebola, xamón cocido, nata). Plátano</p> 
<p>22</p> <p>Crema de cabaza (cebola, porro, apio, allo, cenoria, cabaza, pataca). Guiso de tenreira con pasta (cebola, allo, pemento, cenoria, tomate). Mazá</p> 	<p>23</p> <p>Ensaladilla (cenoria, xudías, chícharos, olivas, patacas, atún, ovo cocido). Pescada fresca á romana con ensalada mixta. logur</p> 	<p>24</p> <p>Acelgas cocidas con xamón e aceite en cru. Costela ao forno con arroz. Laranxa</p>	<p>25</p> <p>Garavanzos (cebola, allo, apio, pemento, cenoria, chourizo). Fideuá de peixe sapo e gambas (cebola, allo, pemento, tomate, cenoria). Xeado</p> 	<p>26</p> <p>Sopa de fideos (cebola, porro, apio, cenoria, polo). Filetes de porco con ensalada mixta. Pera</p> 
<p>29</p> <p>Crema de verduras (cebola, porro, allo, apio, cenoria, acelgas). Polo agri doce con arroz branco (cebola, allo, marmelada de ameixa, salsa de soia). Plátano</p> 	<p>30</p> <p>Lentellas (cebola, allo, pemento, cenoria, apio, chourizo). Filete de Mero con ensalada mixta. logur</p> 	<p>31</p> <p>Chícharos con xamón (cebola, aceite). Lasaña de carne (cebola, allo, pemento, cenoria, carne de tenreira e porco, salsa bechamel, queixo). Nectarina</p> 		

En base ao regulamento (UE) 1169/2011 DO PARLAMENTO EUROPEO E DO CONSELLO do 25 de outubro de 2011 sobre a información alimentaria facilitada ao consumidor infórmase que os nosos menús poden conter : cereais con gluten, froitos secos, soia, apio, cacahuets, peixe, altramuces, moluscos, sulfitos, mostaza, ovo, crustáceos, leite e sésamo.

En base ao R.D. 126/215, do 27 de febreiro, polo que se aproba a norma xeral relativa á información alimentaria dos alimentos que se presentan sen envasar para colectividades.