































MENÚ SETEMBRO 2023



| LUNS | MARTES | MÉRCORES | XOVES | VENRES |
|--|--|---|--|---|
| | | | | |
| <p>11</p> <p>Crema de cenoria (cebola, porro, apio, allo, cenoria, pataca). Empanada. Froita de tempada.</p> <p> </p> | <p>12</p> <p>Brécol con ovos cocidos e aceite en cru. Paella de polo (cebola, allo, pemento, cenoria). Froita de tempada.</p> <p></p> | <p>13</p> <p>Fabada (cebola, allo, apio, pemento, cenoria, chourizo). Costela ao forno con ensalada mixta. logurt</p> <p> </p> | <p>14</p> <p>Sopa de fideos (cebola, porro, apio, cenoria, polo). Bacallau á vizcaína con arroz branco (cebola, pemento, cenoria). Froita de tempada.</p> <p>  </p> | <p>15</p> <p>Ensalada de sardinillas (leituga, tomate, cebola, millo). Ragout de tenreira guisado con patacas e verduras (cebola, allo, pemento, cenoria, cabaciña, champiñóns). Froita de tempada</p> <p></p> |
| <p>18</p> <p>Acelgas cocidas con xamón e aceite en cru. Chuletas de pavo adobadas á prancha con arroz branco. Froita de tempada</p> | | <p>20</p> <p>Lentellas (cebola, allo, pemento, cenoria, apio, chourizo). Guiso de tenreira con pasta (cebola, allo, pemento, cenoria, tomate). logurt</p> <p>  </p> | <p>21</p> <p>Crema de cabaciña (cebola, porro, apio, allo, cenoria, cabaciña, pataca). Guiso de choco con arroz branco (allo, cebola, pemento, tomate). Froita de tempada</p> <p>  </p> | <p>22</p> <p>Sopa de fideos (cebola, porro, apio, cenoria, polo). Polo ao forno con ensalada mixta. Froita de tempada</p> <p> </p> |
| <p>25</p> <p>Crema de verduras (cebola, porro, allo, apio, cenoria, acelgas). Carne richada con arroz branco (cebola, allo, pementón). Froita de tempada</p> <p></p> | <p>26</p> <p>Sopa de fideos (cebola, porro, apio, cenoria, polo). Pescada fresca con ensalada mixta. Froita de tempada</p> <p>  </p> | <p>27</p> <p>Brécol con ovos cocidos e aceite en cru. Guiso de tenreira con patacas (cebola, allo, pemento, cenoria, tomate). logurt</p> <p> </p> | <p>28</p> <p>Potaxe de garavanzos (cebola, allo, apio, pemento, cenoria e chourizo). Fideuá de peixe sapo e gambas (cebola, allo, pemento, tomate, cenoria). Froita de tempada</p> <p>   </p> | <p>29</p> <p>Chícharos con xamón (cebola, aceite). Polo agridoce con arroz branco (cebola, allo, marmelada de ameixa, salsa de soia). Froita de tempada</p> <p></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.