



MENÚ XUÑO 2023



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
			<p>1</p> <p>Sopa de fideos (cebola, porro, apio, cenoria, polo). Guiso de choco con arroz branco (allo, cebola, pemento, tomate). logur</p>	<p>2</p> <p>Xudías con ovos cocidos e tomate. Polo ao forno con ensalada mixta. Mazá</p>
<p>5</p> <p>Crema de cenoria (cebola, porro, apio, allo, cenoria, pataca). Empanada. Pera</p>	<p>6</p> <p>Acelgas cocidas con xamón e aceite en cru. Fideuá de peixe sapo e gambas (cebola, allo, pemento, tomate, cenoria). logur</p>	<p>7</p> <p>Sopa de fideos (cebola, porro, apio, cenoria, polo). Guiso de tenreira con patacas (cebola, allo, pemento, cenoria, tomate). Laranxa</p>	<p>8</p> <p>Brécol con ovos cocidos e aceite en cru. Pescada fresca á romana con ensalada mixta. Xeado</p>	<p>9</p> <p>Garavanzos (cebola, allo, apio, pemento, cenoria, chourizo). Costela ao forno con arroz. Plátano</p>
<p>12</p> <p>Chícharos con xamón (cebola, aceite). Chuletas de pavo adobadas á prancha con arroz branco. Pera</p>	<p>13</p>	<p>14</p> <p>Crema de cabaza (cebola, porro, apio, allo, cenoria, cabaza, pataca). Espaguetes boloñesa (cebola, allo, pemento, cenoria, tomate, queixo, carne de porco e tenreira). Laranxa</p>	<p>15</p> <p>Sopa de fideos (cebola, porro, apio, cenoria, polo). Bacallau á vizcaína con arroz branco (cebola, pemento, cenoria). logur</p>	<p>16</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>19</p> <p>Crema de verduras (cebola, porro, allo, apio, cenoria, acelgas). Polo agridoce con arroz branco (cebola, allo, marmelada de ameixa, salsa de soia). Nectarina</p>	<p>20</p> <p>Ensalada mixta (leituga, tomate, cebola, cenoria, olivas, remolacha, millo). Filete de Agrañín ao forno con patacas panadeiras. logur</p>	<p>21</p> <p>Ensaladilla (cenoria, xudías, chícharos, olivas, patacas, atún, ovo cocido). Pizza. Xeado</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.