



MENÚ DECEMBRO 2023

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
				1 Ensalada de sardinillas (leituga, tomate, cebola, millo). Espaguetes boloñesa (cebola, alio, pemento, cenoria, tomate, queixo, carne de porco e tenreira) Froita de tempada <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> CONTIENE GLUTEN PESCADO LACTEOS </div>
4 Crema de verduras (cebola, porro, alio, apio, cenoria, acelgas). Chuletas de pavo adobadas á prancha con arroz branco. Froita de tempada <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> APIO CONTIENE GLUTEN LACTEOS </div>	5 Ensalada mixta (leituga, tomate, cebola, cenoria, olivas, remolacha, millo). Fideuá de peixe sapo e gambas (cebola, alio, pemento, tomate, cenoria). <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> logur PESCADO CRUSTACEOS </div>			
11 Sopa de fideos (cebola, porro, apio, cenoria, polo). Guiso de tenreira con pasta (cebola, alio, pemento, cenoria, tomate). Froita de tempada <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> CONTIENE GLUTEN APIO </div>	12 Lentellas (cebola, alio, pemento, cenoria, apio, chourizo). Cabra de altura á andaluza con ensalada mixta. Froita de tempada <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> APIO CONTIENE GLUTEN PESCADO </div>	13 Acelgas cocidas con xamón e aceite en cru. Polo agridoce con arroz branco (cebola, alio, marmelada de ameixa, salsa de soia). <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> SOYA logur LACTEOS </div>	14 Crema de cenoria (cebola, porro, apio, alio, cenoria, pataca). Macarróns con atún, tomate e queixo. Froita de tempada. <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> CONTIENE GLUTEN LACTEOS PESCADO </div>	15 Coliflor con ovos cocidos e aceite en cru. Carne richada con arroz branco (cebola, alio, pementón). Froita de tempada <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> HUEVOS </div>
18 Crema de cabaza (cebola, porro, apio, alio, cenoria, cabaza, pataca). Paella de polo (cebola, alio, pemento, cenoria). Froita de tempada <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> APIO </div>	19 Fabada (cebola, alio, apio, pemento, cenoria, chourizo). Costela ao forno con ensalada mixta. Froita de tempada <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> APIO </div>	20 Brécol con ovos cocidos e aceite en cru. Guiso de choco con arroz branco (allo, cebola, pemento, tomate). <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> HUEVOS LACTEOS MOLUSCOS CRUSTACEOS </div>	21 Chícharos con xamón (cebola, aceite). Lasaña de carne (cebola, alio, pemento, cenoria, carne de tenreira e porco, salsa bechamel, queixo). Froita de tempada <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> CONTIENE GLUTEN LACTEOS </div>	

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 informase que os nosos menús poden conter : cereais con gluten, froitos secos, soia, apio, cacahuetes, peixe, altramuces, moluscos, sulfitos, mostaza, ovo, crustáceos, leite e sésamo.

En base ao R.D. 126/2015, do 27de febreiro, polo que se aproba a norma xeral relativa á información alimentaria dos alimentos que se presentan sen envasar para colectividades.