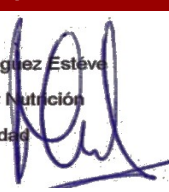


NOVEMBRO 2019

MENÚ BASAL

| LUNS | MARTES | MÉRCORES | XOVES | VENRES |
|--|--|---|--|--|
| Revisado: María Rodríguez Estévez Técnico en Dietética y Nutrición Departamento de Calidad DNI.: 76.895.939-Q  | | | | 1 FESTIVO |
| 4 Espaguettis con tomate, champiñóns e xudías redondas 1 Tortilla española con ensalada 3 logur 7 | 5 Sopa de letras 1 Estofado de carne con patacas, chícharos e cenoria 12 Froita | 6 Crema de verduras 12 Pescada á mariñeira con patacas 12 logur 7 | 7 Caldo galego Albóndegas de pito e tenreira con arroz 6-12 Froita | 8 Lentellas guisadas Guiso de caella con pataca e verdura 4 Flan 7 |
| 11 Crema de cenoria 12 Fideua de pito con champiñóns 1 Froita | 12 Potaxe de fabas con chourizo Pescada á romana con brecol 1-3-4 Natillas 7 | 13 Crema de cabaciña 12 Tallarines con carne 1 Froita | 14 Xudías con bacon 12 Tortilla de pataca con tomate 3 logur 7 | 15 Sopa de cocido 1 Lacón con grelos, pataca e chourizo Froita |
| 18 Sopa de cus-cus 1 Rape con fideos 1-4 logur 7 | 19 Lentellas caseiras Xamón asado en salsa con arroz 12 Froita | 20 Crema de cabaza 12 Pescada en salsa de vieira con pataca vapor 2-4-12-14 logur 7 | 21 Brócoli con ovo 3 Paella vexetal Froita en caldo de azucre | 22 Espaguettis con atún 1-4 Peituga de pito á madrileña con verduras 1-3 logur 7 |
| 25 lentellas vexetais Lombo asado con minestra 12 Flan 7 | 26 Sopa de fideos 1 Coxa de pito ao forno con arroz 12 Froita | 27 Coditos con cenoria, xudía redonda e tomate 1 Guiso de rape con pataca 4 logur 7 | 28 Crema de cenoria 12 Jarrete de porco estofado con fideo e verduras 1-12 Froita | 29 Pizza de xamón e queixo 1-3-6-7 Pescada á romana con coliflor 1-3-4 logur 7 |



1-Gluten



2-Crustaceos



3-Ovo



4-Peixe



5-Cacahuete



6-Soia



7-Lacteos



8-Froitos Secos



9-Apio



10-Mostaza



11-Sésamo



12-Sulfitos



13-Altramuç



14-Moluscos