

## INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS MENÚ ABRIL 2022

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS							
<b>ALÉRGENO</b>	 Cereais con gluten	 Crustáceos	 Ovos	 Peixe	 Cacahuetes	 Soia	 Leite
<b>NÚMERO NO MENÚ</b>	1	2	3	4	5	6	7
<b>ALÉRGENO</b>	 Noces	 Apio	 Mostaza	 Sésamo	 Moluscos	 Sulfitos	 Altramuz
<b>NÚMERO NO MENÚ</b>	8	9	10	11	12	13	14

# MENÚ XERAL ABRIL

<b>LUNS 4</b>	<b>MARTES 5</b>	<b>MÉRCORES 6</b>	<b>XOVES 7</b>	<b>VENRES 8</b>
Crema de verdura Albóndegas c/ arroz Pan e froita 1	Potaxe de garavanzos Pescada c/ leituga Pan e iogur 1- 4- 7	Sopa Peituga de polo c/minestra de verdura Pan e froita 1	Ensalada mixta Espaguete á boloñesa pan e iogur 1-7	Empanada de polo Polbo c/pataca Rosca 1-2-7
<b>LUNS-11+++</b>	<b>MARTES-12</b>	<b>MÉRCORES-13</b>	<b>XOVES-14</b>	<b>VENRES-15</b>
<b>VACACIÓNS</b>				
<b>LUNS-18+++</b>	<b>MARTES 19</b>	<b>MÉRCORES-20</b>	<b>XOVES 21</b>	<b>VENRES-22</b>
1 <b>VACACIÓNS</b>	Xudías c/chourizo Milanesa de polo c/pasta Pan e iogur 1-7	Crema de cenoria Lombo asado c/ arroz Pan e froita 1	Sopa Tortilla de pataca c/leituga Pan e iogur 1-7	Fabada Salmón c/pasta Pan e froita 1-4
<b>LUNS- 25</b>	<b>MARTES -26</b>	<b>MÉRCORES-27</b>	<b>XOVES 28</b>	<b>VENRES-29</b>
Brócoli c/ovo Lasaña Pan e froita 1-7	Croquetas de xamón Atún ao rioxana /arroz Pan e iogur 1-3-7	Ensalada mixta Churrasco c/pataca frita Pan e froita	Panini Luras c/arroz Pan e natillas 1-2-4-7	Lentellas Polo ao forno c/pasta Pan e froita 1-

## MENÚ HIPOCALORICO ABRIL

<b>LUNS 4</b>	<b>MARTES 5</b>	<b>MÉRCORES 6</b>	<b>XOVES 7</b>	<b>VENRES 8</b>
<p>Crema de verdura</p> <p>Albóndegas c/ arroz</p> <p>Pan e froita</p> <p>1</p>	<p>Potaxe de garavanzos</p> <p>Pescada c/ leituga</p> <p>Pan e iogur</p> <p>1- 4- 7</p>	<p>Sopa</p> <p>Peituga de polo c/minestra de verdura</p> <p>Pan e froita</p> <p>1</p>	<p>Ensalada mixta</p> <p>Espaguete á boloñesa</p> <p>pan e iogur</p> <p>1-7</p>	<p>Empanada de polo</p> <p>Polbo c/pataca</p> <p>Rosca</p> <p>1-2-7</p>
<b>LUNS-11+++</b>	<b>MARTES-12</b>	<b>MÉRCORES-13</b>	<b>XOVES-14</b>	<b>VENRES-15</b>
<b>VACACIÓNS</b>				
<b>LUNS-18+++</b>	<b>MARTES 19</b>	<b>MÉRCORES-20</b>	<b>XOVES 21</b>	<b>VENRES-22</b>
<p><b>VACACIÓNS</b></p> <p>1</p>	<p>Xudías c/chourizo</p> <p>Peituga de polo c/pasta</p> <p>Pan e iogur</p> <p>1-7</p>	<p>Crema de cenoria</p> <p>Lombo asado c/ arroz</p> <p>Pan e froita</p> <p>1</p>	<p>Sopa</p> <p>Tortilla francesac/leituga</p> <p>Pan e iogur</p> <p>1-7</p>	<p>Fabada</p> <p>Salmón c/pasta</p> <p>Pan e froita</p> <p>1-4</p>
<b>LUNS- 25</b>	<b>MARTES -26</b>	<b>MÉRCORES-27</b>	<b>XOVES 28</b>	<b>VENRES-29</b>
<p>Brócoli c/ovo</p> <p>Filete de tenreira/ pasta</p> <p>Pan e froita</p> <p>1-7</p>	<p>Croquetas de xamón</p> <p>Atún á plancha /arroz</p> <p>Pan e iogur</p> <p>1-3-7</p>	<p>Ensalada mixta</p> <p>Churrasco c/pataca cocida</p> <p>Pan e froita</p>	<p>Ensalada de tomate</p> <p>Luras c/arroz</p> <p>Pan e natillas</p> <p>1-2-4-7</p>	<p>Lentellas</p> <p>Polo ao forno c/pasta</p> <p>Pan e froita</p> <p>1-</p>

### DIETA DIABETICA.

A dieta basease no menú xeral , acompañando os pratos principais con arroz, pasta o pataca. De sobremesa toman froita.

### DIETA CELIACA.

A dieta basease no menú xeral pero utilizando os produtos sen glute.

### DIETA SEN SAL.

A dieta basease no menú xeral pero eliminando a sal ao cociñar.

### A DIETA SEN LACTEOS.

A dieta basease no menú xeral pero utilizando os produtos que non teñan lácteos nin seus derivados.

ALERXIA AOS MARISCOS: SE EVITA OS PRODUCTOS QUE PODEN CONTENER CRUSTACEOS(2) E MOLUSCOS(12)

ALERXIA AO PROTEINA DA LEITE: EVITANSE OS PRODÚCTOS LÁCTEOS

ALERXIA AO E-420 : SÓ SE UTILIZA OS PRODUCTOS FRESCOS

