

Monday

Tuesday

Wednesday

Thursday

Friday

1º Garabanzos  
con espinacas  
2º Marmitaco de peixe con  
patacas

P. Lácteo

1º Berenxenas gratinadas  
2º Tortilla de patacas e  
chourizo con cabaciña

P. Froita

05  
NON LECTIVO

06  
FESTIVO

07  
1º Pisto con ovo  
2º Escalopíns de porco ó  
forno con patacas

P. Froita

08  
FESTIVO

09  
1º Sopa de cocido  
2º Cocido Galego  
con ovo cocido

P. Froita

12  
1º Grelos á galega  
2º Pastel de carne  
e ovo

P. Froita

13  
1º Pisto con tomate  
2º Pescado ó forno e arroz  
primavera

P. Lácteo

14  
1º Crema de cabaza  
2º Polo con fideos

P. Froita

15  
1º Potaxe de Garabanzos  
2º Luras á romana  
con patacas

P. Lácteo

16  
1º Sopa de estrelas  
con ovo  
2º Xamón asado con  
patacas e verduras

P. Froita

19  
1º Crema de cenorias  
2º Milanese de polo con  
patacas e champiñóns

P. Froita

20  
1º Cabaciña ó forno  
e ovo cocido.  
2º Arroz mariñeiro  
de merluza mexillóns  
e verduras

P. Lácteo

21  
1º Lentellas con arroz  
2º Costela de porco guisada

P. Froita

22  
1º Pasta á carbonara  
2º Rape con salsa  
de champiñóns

P. Lácteo

23

26

27

28

29

30

**! Alérgenos**

En base al REGLAMENTO (UE) 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor se informa que estos menús pueden contener: gluten, crustáceos, huevo, pescado, cacahuete, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, sulfitos, altramuces y moluscos.

En base al R.D. 126/215, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presentan sin envasar para colectividades.

