

Monday

Tuesday

Wednesday

Thursday

Friday

1º Chicharos salteados
Con champiñons.
2º Carne asada
Con patacas.

P. Froita.

1º Crema de cabaza
e cenoira
2º Guiso mariñeiro,

P. Lácteo

1º Tortilla paisana.
2º Pavo guisado
Con verduras,

P. Froita

1º Potaxe de verduras
2º Arroz con polo e
verduras

P. Froita

1º Pasta á xardiñeira
2º Filete de pescada con
tomate

P. Lácteo

1º Xudías con patacas
e ovo
2º Pasta boloñesa

P. Froita

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

1º Purrusalda
2º Lasaña de carne

P. Froita

1º Fideguá con guisantes
2º Atún en salsa de
verduras

P. Lácteo

1º Pisto con ovo
2º Escalopins de porco ó
forno con patacas

P. Froita

1º Coliflor con tomate
2º Delicias de peixe
con arroz

P. Lácteo

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

P. Froita

Entroido

Entroido

Entroido

1º Potaxe de Garbanzos
2º Calamares á romana con
patacas

P. Lácteo

1º Sopa de estrelas
con ovo
2º Xamón asado con pata-
cas e verduras

P. Froita

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

P. Froita

1º Calabacín o forno
e ovo cocido.
2º Arroz mariñeiro
De merluza mexillóns e
Verduras.

P. Lácteo

! 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.

