

Monday

Tuesday

Wednesday

Thursday

Friday

RACIÓN DE PAN
E AUGA CON CADA MENÚ

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

1º Grelos á galega
2º Pastel de carne
e ovo
P. Froita

1º Pisto con tomate
2º Pescado ó forno e arroz
primavera
P. Lácteo

1º Crema de cabaza
2º Polo con fideos
P. Froita

1º Potaxe de garavanzos
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 Milanesa de polo con
patacas e champiñóns
P. Froita

1º Calabacín ó forno
e ovo cocido.
2º Arroz mariñeiro
de merluza, mexillóns e
Verduras.
P. Lácteo

1º Lentellas con arroz
2º Costela de porco guisada
P. Froita

1º Pasta á carbonara
2º Rape con salsa
de champiñóns
P. Lácteo

1º Sopa maravilla
con ovo
2º Terneira asada con
patacas e verduras
P. Froita

25 26 SEMANA SANTA 28 29

! Alérgenos

En base ao REGULAMENTO (UE) 1169/2011 DO PARLAMENTO EUROPEO E DO CONSELLO de 25 de outubro de 2011 sobre a información alimentaria facilitada ao consumidor infórmase que estes menús poden conter: gluten, crustáceos, ovo, peixe, cacahuete, soia, leite, froitos de cáscara, apio, mostaza, sulfitos, altramuces e moluscos.

En base ao R.D. 126/215, de 27 de febreiro, polo que se aproba a norma xeral relativa á información alimentaria dos ali-
mentos que se presentan sen envasar para colectividades.



SONAGA
Gestión SL

c/ Paseo Carboeiro, 9
Sigüeiro 15888
Oroso
Tlf. 881 981 905