

Monday

Tuesday

Wednesday

Thursday

Friday

02

03

04

05

06

1º Purrusalda.
2º Lasaña de carne.

P. Froita

1º Fideuá con guisantes.
2º Atún en salsa de Verduras.

P. Lácteo

1º Pisto con ovo.
2º Escalopíns 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 Garabanzos.
2º Luras á romana con patacas.

P. Lácteo

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

P. Froita

1º Crema de cenorias.
2º Milanesa de polo con patacas e champiñóns.

P. Froita

1º Cabaciña 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 Tenreira asada con patacas e verduras.

P. Froita

1º Crema de cabaciña e cenorias.
2º Albóndegas de tenreira con arroz.

P. Froita

1º Tallaríns con verduras.
2º Peixe con xudias e cenorias.

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.

