

MENÚ MES MARZO 2024

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
				1 Crema de verduras Hamburguesa con pataca frita Froita
4 Crema de calabacín Espaguetis con atún Froita	5 Brócoli con ovo Filete de pavo á plancha con arroz Froita	6 Empanada de xamón e queixo Filete de bacallao ao punto de sal con ensalada Iogur	7 Caldo de repolo Polo asado con pataca asada Froita	8 Sopa de estrelas San Jacobos con ensalada de leituga e tomate. Froita
11 Sopa de peixe Lomo (friame)con pataca cocida Flan	12 Fabada Pescada á plancha con ensalada Froita	13 Sopa de cocido Cocido Iogur	14 Lentellas Calamares con ensalada Froita	15 Xudías con cenoria Lasaña Froita
18 Sopa de estrelas Chuletas de pavo con pa- taca cocida Froita	19 Brócoli con ovo Pescada en salsa con cachelos Froita	20 Crema de verduras Albóndigas con arroz Iogur	21 Potaxe Fideuá Froita	22 Ensalada Curtis Churrasco con patacas fritas Iogur

O menú pode sufrir variacións por causas que o esixan . Todos os menús van acompañados de leite ecolóxico ,servido na sobremesa .Para cal-
quera dúbida ou observación sobre o menú , agradecemos que o comuniquen ao centro .

TÁBOA DE ALÉRXENOS MES DE MARZO 2024

	 GLUTEN	 LÁCTEOS	 CACAHUE- TES	 OVOS	 SOJA	 APIO e der iva dos	 FROITOS DE CÁSCARA	 MOSTAZA	 SÉSAMO	 DIÓXIDO DE AZUFRE Y SUL- FITOS	 PEIXE e deri- vados	 CRUSTÁ- CEOS	 ULTRA-MUVESTOS	 MOLUSCOS
Venres, 1	X	X												
Luns , 4	X				X			X			X	X		
Martes , 5				X										
Mércores, 6	X	X			X							X		
Xoves , 7											X			
Venres, 8	X	X		X	X			X						
Luns , 11	X	X										X		
Martes, 12											X	X		
Mércores, 13	X	X			X									
Xoves, 14	X			X							X			X
Venres, 15	X	X		X				X			X			
Luns , 18	X				X			X						
Martes, 19				X								X		
Mércores, 20	X	X		X	X									
Xoves, 21	X				X			X			X	X	X	X
Venres, 22	X	X			X						X			

