



CATERING E COLECTIVIDADES

MENÚ XANEIRO 2021

<i>Lunes</i>	<i>Martes</i>	<i>Miércoles</i>	<i>Jueves</i>	<i>Viernes</i>
4 de Xaneiro	5 de Xaneiro	6 de Xaneiro	7 de Xaneiro	8 de Xaneiro
		FESTIVO	NON LECTIVO	CREMA DE CENORIA POLO GUISADO C/ARROZ E VERDURIÑAS 1 FROITA
11 de Xaneiro	12 de Xaneiro	13 de Xaneiro	14 de Xaneiro	15 de Xaneiro
LENTELLAS SAN XACOBO C/ARROZ E VERDURIÑAS 1/3/7 FROITA	SOPA DE PASTA 1/3 PESCADA O FORNO C/GUARNICION 1/4 IOGUR 7	CREMA DE CABAZA PAVO GUISADO C/PASTA E VERDURIÑAS 1/3 FROITA	POTAXE DE GARAVANZOS 1/7 BACALAO O FORNO C/PATACA COCIDA 1/4 NATILLA DE VAINILLA 7	CREMA DE VERDURIÑAS POLO ASADO C/ENSALADA FROITA
18 de Xaneiro	19 de Xaneiro	20 de Xaneiro	21 de Xaneiro	22 de Xaneiro
ARROZ TRES DELICIAS 1/3/7 PESCADA O FORNO C/ENSALADA 1/4 FROITA	CREMA DE CABACIN PASTA BOLOÑESA 1/3 IOGUR 7	SOPA MINISTRONE RAGOUT DE PORCO GUISADO C/PATACA E VERDURIÑAS 1 FROITA	CALDO DE XUDIAS FOGONERO A ROMANA C/ENSALADA 1/4 IOGUR BEBIBLE 7	CREMA DE VERDURAS ARROZ A CUBANA 3 FROITA
25 de Xaneiro	26 de Xaneiro	27 de Xaneiro	28 de Xaneiro	29 de Xaneiro
CREMA DE VERDURAS HAMBURGUESA C/ARROZ FROITA	FABADA 1/7 PESCADA EN SALSA C/GUARNICION 1/4 IOGUR 7	PASTA NAPOLITANA 1/3/7 MILANESA DE POLO C/ENSALADA 1/3 FROITA	CALDO GALEGO GUIZO DE PEIXE C/ARROZ E VERDURIÑAS 1/4 IOGUR 7	CREMA DE CENORIA PASTA C/ATÚN 1/3/4 FROITA

ALÉRXENOS

1 GLUTEN 2 CRUSTACEOS 3 OVO 4 PEIXE 5 CACAHUETES 6 SOJA 7 LACTEOS 8 FROITOS SECOS 9 APIO 10 MOSTAZA 11 SESAMO 12 SULFITOS

13 ALTRAMUZ 14 MOLUSCOS