

MENÚ DE MARZO 2017

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
Do 2 ao 3				LENTELLAS MACARRÓNS CON CARNE (1) ARROZ CON LEITE (7) 1	SOPA (1) TORTILLA CON TOMATE (3) FROITA NATURAL 1
Do 6 ao 10	BRECOL, LOMBO, OVOS E CHOURIZO (3) IOGUR (7) 1	GARAVANZOS EMPANADA DE ATÚN (1,4) FROITA NATURAL 1	CARNE ESTUFADA CON ARROZ FROITA NATURAL 1	ENSALADA DE PASTA (1,3,4) SALMÓN CON ENSALADA (4) IOGUR (7) 1	CREMA DE CENORIA PEITUGA CON PATACAS (1,3) FROITA NATURAL 1
Do 13 ao 17	ENSALADA MIXTA (4,6) COSTELA CON PATACAS IOGUR (7) 1	REVOLTO DE ESPINACAS E GAMBAS (2,3) ESPAGUETES CON ATÚN (1,4) FROITA NATURAL 1	CREMA DE PORROS (7) FILETE CON MENESTRA (1,3) FROITA NATURAL 1	FRIAME (7) LURAS CON ARROZ (14) FROITA NATURAL 1	SOPA DE VERDU RAS (9) POLO ASADO CON PATACAS FROITA NATURAL 1
Do 20 ao 24	ENSALADA DE SARDIÑAS, TOMATE E ESPARRAGOS (4) PAELLA (2,4,14) IOGUR (7) 1	GARAVANZOS LACÓN CON PATACAS FROITA NATURAL 1	CREMA DE CENORIA PASTICHE (1, 7) IOGUR (7) 1	SOPA (1) TORTILLA CON TOMATE (3) FROITA NATURAL 1	FABADA BACALLAO CON ENSALADA (1,3,4) FROITA NATURAL 1
Do 27 ao 31	CHÍCHAROS CON XAMÓN MACARRÓNS CON CARNE (1) FROITA NATURAL 1	CREMA DE PORROS (7) POLVO CON CACHELOS (14) FROITA NATURAL 1	BRECOL, LOMBO, OVOS E CHOURIZO (3) IOGUR (7) 1	LENTELLAS PESCADA CON MENESTRA (1,3,4) FROITA NATURAL 1	SOPA DE VERDURAS (9) COSTELA CON ENSALADA IOGUR (7) 1

* Os números que acompañan aos alimentos corresponden a alérxenos que poden conter os alimentos, segundo o **Real Decreto 126/2015** .

1.- Cereais 2.- Crustáceos 3.- Ovos 4.- Peixe 5.- Cacahuets 6.- Solla 7.- Leite 8.- Froitos con cáscara
9.- Apio 10.- Mostaza 11.- Sésamo 12.- Sulfitos 13.- Altramuces 14.- Moluscos