

MENÚ DE NOVEMBRO 2016

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
Do 1 ao 4			CHÍCHAROS CON XAMÓN MACARRÓNS CON CARNE(1) FROITA NATURAL 1	LENTELLAS BACALLAO CON ENSALADA(1,3,4) IOGUR (7) 1	SOPA (1) TORTILLA CON TOMATE (3) FROITA NATURAL 1
Do 7 ao 11	BRECOL, LOMBO, OVOS E CHOURIZO (3) ARROZ CON LEITE (7) 1	CREMA DE PORROS (7) FILETE CON ENSALADA (1,3,4) FROITA NATURAL 1	SOPA DE VERDURAS (9) LURAS CON ARROZ (14) FROITA NATURAL 1	MENÚ DE MAGOSTO 1	
Do 14 ao 18	ENSALADA DE SARDIÑAS, TOMATE E ESPARRAGOS (4) PASTICHE (1,7) IOGUR (7) 1	GARAVANZOS EMPANADA DE ATÚN (1,4) FROITA NATURAL 1	CARNE ESTUFADA CON ARROZ FROITA NATURAL 1	LENTELLAS SALMÓN CON PATACAS (4) IOGUR (7) 1	FABADA LACÓN ASADO CON ENSALADA FROITA NATURAL 1
Do 21 ao 25	CREMA DE CENORIA PAELLA (2,4,14) FROITA NATURAL 1	FRIAME (7) MACARRÓNS CON CARNE (1) FROITA NATURAL 1	ENSALADA DE PASTA (1,3,4) PESCADA CON ENSALADA (1,3,4) IOGUR (7) 1	COCIDO FROITA NATURAL 1	SOPA DE COCIDO (1) POLO ASADO CON PATACAS IOGUR (7) 1
Do 28 ao 30	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) POLBO CON CACHELOS (14) 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