

## MENÚ DE XANEIRO 2017

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
<b>Do 9 ao 13</b>	LENTELLAS ESPAGUETES CON ATÚN (1,4) FROITA NATURAL 1	ENSALADA MIXTA (4,6) FILETES CON PATACAS (1,3) FROITA NATURAL 1	SOPA (1) TORTILLA CON TOMATE (3) FROITA NATURAL 1	CREMA DE PORROS (7) LURAS CON ARROZ (14) FROITA NATURAL 1	CHÍCHAROS CON XAMÓN POLO ASADO CON PATACAS IOGUR (7) 1
<b>Do 16 ao 20</b>	SOPA DE VERDURAS COSTELA CON PATACAS FROITA NATURAL 1	REVOLTO DE ESPINACAS (2,3) E GAMBAS PASTICHE (1,7) FROITA NATURAL 1	FRIAME (7) BACALLAO CON ENSALADA (1,3,4) IOGUR (7) 1	COCIDO FROITA NATURAL 1	SOPA DE COCIDO PEITUGA CON MENESTRA (1,3) ARROZ CON LEITE (7) 1
<b>Do 23 ao 27</b>	BRECOL, LOMBO, OVOS E CHOURIZO (3) FROITA NATURAL 1	FABADA EMPANADA DE ATÚN (1,4) IOGUR (7) 1	CARNE ESTUFADA CON ARROZ FROITA NATURAL 1	SOPA DE VERDURAS MACARRÓNS CON CARNE (1) IOGUR (7) 1	CREMA DE CENORIA SALMÓN CON PATACAS FROITA NATURAL 1
<b>Do 30 ao 31</b>	ENSALADA DE SARDIÑAS, TOMATE E ESPÁRRAGOS (4) PAELLA (2,4,14) IOGUR (7) 1	GARAVANZOS LACÓN ASADO CON ENSALADA FROITA NATURAL 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