

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS MENÚ FEBREIRO 2022

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

ALÉRXENO	 Cereais con gluten	 Crustáceos	 Ovos	 Peixe	 Cacahuetes	 Soia	 Leite
NÚMERO NO MENÚ ALÉRXENO	1	2	3	4	5	6	7
NÚMERO NO MENÚ	 Noces	 Apio	 Mostaza	 Sésamo	 Moluscos	 Sulfitos	 Altramuz
	8	9	10	11	12	13	14

MENÚ XERAL FEBREIRO

	MARTES 1	MÉRCORES 2	XOVES 3	VENRES 4
1	Macarróns gratinados Luras c/pataca Pan e iogur 1-2-7	Sopa Tortilla c/ensalada mixta e atún Pan e froita 1	Croquetas de polo Tenreira guisada c/macarróns Pan e iogur 1	Fabada Salmón c/arroz Pan e froita 1-4
LUNS 7	MARTES 8	MÉRCORES 9	XOVES 10	VENRES 11
Lentellas Cordon blue c/tomate Pan e froita 1-	Sopa Pulpo c/pataca Pan e iogur 1-2-7	Crema de verdura Zorza de polo c/arroz Pan e froita 1	Empanada de carne Fideuá de peixe Arroz c/leite 1-4-7	Ensalada mixta Churrasco c/ pataca Pan e froita 1-2-4
LUNS-14	MARTES-15	MÉRCORES-16	XOVES-17	VENRES-18
Xudias c/chourizo Lasaña Pan e froita 1-7	Coliflor c/ovo Bacallao c/pataca e allada Pan e natillas 1-3-4	Calamares Xamón asado c/menestra de verdura Pan e froita 1	Caldo galego Polo ao forno c/arroz Pan e iogur 1-7	Lentellas Salmón c/pataca Pan e froita 1-4
LUNS-21	MARTES 22	MÉRCORES-23	XOVES 24	VENRES-25
Crema de cenoria Albóndegas c/ arroz Pan e froita 1	Potaxe de garavanzos Pescada c/pasta Pan e iogur 1-4-7	Brócoli c/ovo Tenreira asada c/pataca Pan e froita	Espaguete c/ gambas e champiñóns Alitas de polo c/salsa Pan e iogur	Ensalada mixta c/atún PIZZA Oreallas de entroido

MENÚ HIPOCALORICO FEBREIRO

	MARTES 1	MÉRCORES 2	XOVES 3	VENRES 4
1	Ensalada mixta Luras c/pataca Pan e iogur 1-2-7	Sopa Tortilla c/ensalada mixta pan e froita 1-3-4	Ensalada de tomate Tenreira guisada c/macarróns Pan e iogur 1	Ensalada de garavanzos Salmón c/arroz Pan e froita 1-4
LUNS 7	MARTES 8	MÉRCORES 9	XOVES 10	VENRES 11
Lentellas Filete de terneirac/tomate Pan e froita 1-	Sopa Pulpo c/pataca Pan e iogur 1-2-7	Crema de verdura Peituga polo c/arroz Pan e froita 1	Empanada de carne Fideuá de peixe Arroz c/leite 1-4-7	Ensalada mixta Churrasco c/ pataca cocida Pan e froita 1-2-4
LUNS-14	MARTES-15	MÉRCORES-16	XOVES-17	VENRES-18
Xudias c/xamón de york Filete de pavo c/pasta Pan e froita 1-7	Coliflor c/ovo Bacallao c/pataca e allada Pan e natillas 1-3-4	Calamares á plancha Xamón asado c/menestra de verdura Pan e froita 1	Caldo galego Polo ao forno c/arroz Pan e iogur 1-7	Lentellas Salmón c/pataca Pan e froita 1-4
LUNS-21	MARTES 22	MÉRCORES-23	XOVES 24	VENRES-25
Crema de cenoria Albóndegas c/ arroz Pan e froita 1	Potaxe de garavanzos Pescada á plancha c/pasta Pan e iogur 1-4-7	Brócoli c/ovo Tenreira asada c/pataca Pan e froita	Espaguete c/ gambas e champiñóns Alitas de polo c/salsa Pan e iogur	Ensalada mixta c/atún PIZZA Oreillas de entroido

DIETA DIABETICA.

A dieta basease no menú xeral , acompañando os pratos principais con arroz, pasta o pataca. De sobremesa toman froita.

DIETA CELIACA.

A dieta basease no menú xeral pero utilizando os produtos sen glute.

DIETA SEN SAL.

A dieta basease no menú xeral pero eliminando a sal ao cociñar.

A DIETA SEN LACTEOS.

A dieta basease no menú xeral pero utilizando os produtos que non teñan lácteos nin seus derivados.

ALERXIA AOS MARISCOS: SE EVITA OS PRODUCTOS QUE PODEN CONTENER CRUSTACEOS(2) E MOLUSCOS(12)

ALERXIA AO PROTEINA DA LEITE: EVITANSE OS PRODÚCTOS LÁCTEOS

ALERXIA AO E-420 : SÓ SE UTILIZA OS PRODUCTOS FRESCOS

