

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS MENÚ ABRIL 2021

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

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

MENÚ XERAL ABRIL 2021

	MARTES 6	MÉRCORES 7	XOVES 8	VENRES 9
	<p>Crema de cenoria</p> <p>Macarróns c/chourizo</p> <p>Pan e iogur</p> <p>1-7</p>	<p>Ensalada mixta</p> <p>Polo ao forno c/arroz</p> <p>Pan e froita 1</p>	<p>Sopa</p> <p>Tortilla de pataca c/leituga</p> <p>Pan e natillas 1-3-7</p>	<p>Brocoli c/ beicon</p> <p>Tenreira asada c/arroz</p> <p>Pan e froita 1</p>
LUNS 12	MARTES 13	MÉRCORES 14	XOVES 15	VENRES 16
<p>Lentellas</p> <p>San xacobos c/tomate</p> <p>Pan Froita</p> <p>1-4 -13</p>	<p>Xudías c/xamón</p> <p>Macarróns c/atún</p> <p>Pan.e iogur</p> <p>1-4-7</p>	<p>Fabada</p> <p>Ás de polo c/alioli</p> <p>Pan e froita</p> <p>1</p>	<p>Crema de verdura</p> <p>Xamón asado c/puré</p> <p>Pan copa de chocolate</p> <p>1-7</p>	<p>Ensalada de pasta</p> <p>Polbo c/cachelos</p> <p>Pan e pera no almbre</p> <p>1--4--6-7</p>
LUNS-19	MARTES-20	MÉRCORES-21	XOVES-22	VENRES-23
<p>Crema de verdura</p> <p>Lasaña</p> <p>Pan froita</p> <p>1- 7</p>	<p>Potaxe de garavanzos</p> <p>Variñas de pescada c/arroz</p> <p>Pan e iogur</p> <p>1-4-7</p>	<p>Coliflor á espalda</p> <p>Espaguete á boloñesa</p> <p>Pan froita</p> <p>1</p>	<p>Boliñas de bacallao</p> <p>Muslos de polo c/arroz y verdura</p> <p>Pan e xeado</p> <p>1-7</p>	<p>Empanada</p> <p>Salmón c/cachelos e maionesa</p> <p>Pan Froita</p>
LUNS-26	MARTES 27	MÉRCORES 28	XOVES 29	VENRES 30
<p>Crema de calabacín</p> <p>Albóndigas c/macarróns</p> <p>Pan</p> <p>froita</p> <p>1-6-13</p>	<p>Chicharos c/xamón</p> <p>Pescada á romana c/ cachelos</p> <p>Pan</p> <p>iogur</p> <p>1-4-7</p>	<p>Caldo galego</p> <p>Paella de polo</p> <p>Pan e froita</p> <p>1</p>	<p>Ensalada mixta</p> <p>Churrasco c/patacas</p> <p>Pan e iogur</p> <p>1-4-7</p>	<p>Crema de cenoria</p> <p>Pizza</p> <p>Pan e macedonia de froita</p> <p>1</p>

MENÚ HIPOCALORICO ABRIL 2021

	MARTES 6	MÉRCORES 7	XOVES 8	VENRES 9
	<p>Crema de cenoria</p> <p>Macarróns c/chourizo</p> <p>Pan e iogur</p> <p>1-7</p>	<p>Ensalada mixta</p> <p>Polo ao forno c/arroz</p> <p>Pan e froita</p> <p>1</p>	<p>Sopa</p> <p>Tortilla de pataca c/leituga</p> <p>Pan e iogur</p> <p>1-3-7</p>	<p>Brocoli c/ beicon</p> <p>Tenreira asada c/arroz</p> <p>Pan e froita</p> <p>1</p>
LUNS 12	MARTES 13	MÉRCORES 14	XOVES 15	VENRES 16
<p>Lentellas</p> <p>Filete de tenreira c/tomate</p> <p>Pan Froita</p> <p>1-4 -13</p>	<p>Xudías c/ovo</p> <p>Macarróns c/atún</p> <p>Pan.e iogur</p> <p>1-4-7</p>	<p>Fabada</p> <p>Ás de polo</p> <p>Pan e froita</p> <p>1</p>	<p>Crema de verdura</p> <p>Xamón asado c/puré</p> <p>Pan e iogur</p> <p>1-7</p>	<p>Ensalada de pasta</p> <p>Polbo c/cachelos</p> <p>Pan e froita</p> <p>1--4--6-7</p>
LUNS-19	MARTES-20	MÉRCORES-21	XOVES-22	VENRES-23
<p>Crema de verdura</p> <p>Filete c7macarrons</p> <p>Pan froita</p> <p>1- 7</p>	<p>Potaxe de garavanzos</p> <p>pescada c/arroz</p> <p>Pan e iogur</p> <p>1-4-7</p>	<p>Coliflor á espalda</p> <p>Espaguete c/ carne picada</p> <p>Pan froita</p> <p>1</p>	<p>Ensalada mixta</p> <p>Muslos de polo c/arroz y verdura</p> <p>Pan e xeado</p> <p>1-7</p>	<p>Verduras salteadas</p> <p>Salmón c/cachelos</p> <p>Pan Froita</p>
LUNS-26	MARTES 27	MÉRCORES 28	XOVES 29	VENRES 30
<p>Crema de calabacín</p> <p>Albóndigas c/macarróns</p> <p>Pan</p> <p>froita</p> <p>1-6-13</p>	<p>Chicharos c/xamón</p> <p>Pescada á romana c/ cachelos</p> <p>Pan</p> <p>iogur</p> <p>1-4-7</p>	<p>Caldo galego</p> <p>Paella de polo</p> <p>Pan e froita</p> <p>1</p>	<p>Ensalada mixta</p> <p>Churrasco c/patacas</p> <p>Pan e iogur</p> <p>1-4-7</p>	<p>Crema de cenoria</p> <p>Pizza</p> <p>Pan e froita</p> <p>1</p>

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 o cociñar.