

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS MENÚ MARZO 2021

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

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

MENÚ XERAL MARZO

LUNS 1	MARTES 2	MÉRCORES 3	XOVES 4	VENRES 5
<p>Crema de verdura Lasaña</p> <p>Pan froita 1- 7-13</p>	<p>Sopa</p> <p>Rape c/cachelos</p> <p>Pan e iogur 1-4-7-13</p>	<p>Fabada</p> <p>Polo ao forno c/arroz</p> <p>Pan e froita 1</p>	<p>Ensalada mixta c/atún</p> <p>Tortilla de pataca</p> <p>Pan iogur 1-4-7</p>	<p>Croquetas</p> <p>Lomo asado c/menestra de verdura</p> <p>Pan e froita 1</p>
LUNS 8	MARTES 9	MÉRCORES 10	XOVES 11	VENRES 12
<p>Lentellas</p> <p>Milanesa de polo c/arroz</p> <p>Pan Froita 1-4 -13</p>	<p>Brocoli c/beicon e ovo</p> <p>Macarróns c/atún</p> <p>Pan.e iogur 1-4-7-13</p>	<p>Crema de verdura</p> <p>Tenreira asada c/puré</p> <p>Pan froita1 1-7</p>	<p>Sopa</p> <p>Ás de polo c/ alioli</p> <p>Pan Iogur 1-3-7</p>	<p>Empanada xamón de York. e queixo</p> <p>Salmón c/cachelos</p> <p>Pan e piña en xarope 1--4--6-7</p>
LUNS-15	MARTES-16	MÉRCORES-17	XOVES-18	VENRES-19
<p>Crema de cenoria</p> <p>Xamón asado c/ arroz</p> <p>Pan Froita 1</p>	<p>Potaxe de garavanzos</p> <p>Pescada á romana c/ cachelos</p> <p>Pan e iogur 1-4-7</p>	<p>Coliflor á espalda</p> <p>Espaguete á boloñesa</p> <p>Pan froita 1</p>	<p>Boliñas de bacallao</p> <p>Jamoncitos de polo c/arroz</p> <p>Pan e copa de chocolate 1-7</p>	<p>FESTIVO SAN XOSÉ</p>
LUNS-22	MARTES 23	MÉRCORES 24	XOVES 25	VENRES 26
<p>Crema de calabacín</p> <p>Albóndigas c/macarróns</p> <p>Pan</p> <p>Pexego en xarope 1-6-13</p>	<p>Croquetas de polo</p> <p>Bacallao c/cachelos e allada</p> <p>Pan Arroz con leite 1-4-7</p>	<p>Caldo galego</p> <p>Paella de polo</p> <p>Pan e froita 1</p>	<p>Ensalada mixta</p> <p>Churrasco c/patacas</p> <p>Pan e iogur 1-4-7</p>	<p>Crema de cenoria</p> <p>Pizza</p> <p>Pan froita e rosca 1</p>
LUNS 29	MARTES 30			
VACACIÓNS	VACACIÓNS	<p>Información de Alérxenos: Poden ver a correspondencia dos números na táboa de Información de Alérxenos que figura na primeira páxina deste documento.</p> <p>Nota: Este menú, adaptado ó menú da Xunta, poderá sufrir modificacións debido a avarías, á nondistribución dalgunha materia prima e á climatoloxía.</p>		

MENÚ HIPOCOLORICO MARZO

LUNS 1	MARTES 2	MÉRCORES 3	XOVES 4	VENRES 5
<p>Crema de verdura Filete de tenreira c/macarrones</p> <p>Pan froita 1- 7-13</p>	<p>Ensalada</p> <p>Rape c/cachelos e allada</p> <p>Pan e iogur 1-4-7-13</p>	<p>Fabada</p> <p>Polo ao forno c/arroz</p> <p>Pan e froita 1</p>	<p>Ensalada mixta c/atún</p> <p>Tortilla de pataca cocida</p> <p>Pan iogur 1-4-7</p>	<p>Sopa</p> <p>Lomo asado c/menestra de verdura</p> <p>Pan e froita 1</p>
LUNS 8	MARTES 9	MÉRCORES 10	XOVES 11	VENRES 12
<p>Lentellas</p> <p>Peituga de polo c/arroz</p> <p>Pan Froita</p> <p>1-4 -13</p>	<p>Brocoli c/ovo</p> <p>Macarrons c/atún</p> <p>Pan.e iogur 1-4-7-13</p>	<p>Crema de verdura</p> <p>Tenreira asada c/puré</p> <p>Pan froita1 1-7</p>	<p>Sopa</p> <p>Ás de polo</p> <p>Pan Iogur 1-3-7</p>	<p>Empanada xamón deYork. e queso.</p> <p>Salmón c/cachelos</p> <p>Pan e piña en xarope 1-4--6-7</p>
LUNS-15	MARTES-16	MÉRCORES-17	XOVES-18	VENRES-19
<p>Crema de cenoira</p> <p>Xamón asado c/ arroz</p> <p>Pan Froita 1</p>	<p>Potaxe de garavanzos</p> <p>Pescada con cachelos</p> <p>Pan e iogur 1-4-7</p>	<p>Coliflor gratinada</p> <p>Espagette á boloñesa</p> <p>Pan froita 1</p>	<p>Ensalada</p> <p>Jamoncitos de polo c/arroz</p> <p>Pan e copa de chocolate 1-7</p>	<p>FESTIVO SAN XOSÉ</p>
LUNS-22	MARTES 23	MÉRCORES 24	XOVES 25	VENRES 26
<p>Sopa</p> <p>Albondigas c/puré</p> <p>Pan</p> <p>Pexego en xarope 1-6-13</p>	<p>Croquetas de polo</p> <p>Bacalao c/cachelos e allada</p> <p>Pan arroz con leite 1-4-7</p>	<p>Caldo galego</p> <p>Paella de polo</p> <p>Pan e froita 1</p>	<p>Ensalada mixta</p> <p>Churrasco c/patacas</p> <p>Pan e iogur 1-4-7</p>	<p>Crema de cenoira</p> <p>Pizza</p> <p>Pan froita 1</p>
LUNS 29	MARTES 30			
VACACIÓNS	VACACIÓNS			

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.