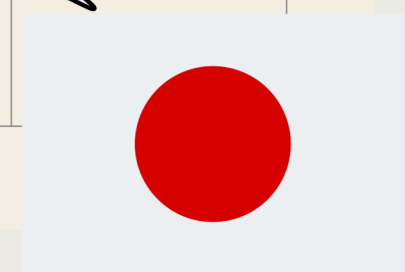




marzo (menú xeral)

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES	SÁBADO	DOMINGO
				1 Chícharos con xamón. Palometa empanada con ensalada. Froita. 1-2-3-4	2	3
4 Caldo galego. Empanada de carne. Froita. 1-3-7	5 Fabada. Fideuá de carne con verduras. Lácteo. 1-3-7	6 Crema de verduras. Polo ao forno con arroz. Froita.	7 Sopa de estrelas. Merluza á romana con ensalada. Lácteo. 1-3-4-7	8 Brocoli ao vapor. Xamón asado con patacas. Froita.	HAPPY EASTER	
11 Crema de cenoria. Espaguete á boloñesa. Froita. 1-3	12 Sopa de fideos. Guiso de pota. Lácteo. 1-2-3-4-7	13 Xudías e ovo. Albóndegas de polo con arroz. Froita. 1-3	14 Menestra de verduras. Zorza con pataca cocida. Lácteo. 7	15 Croquetas. Fideua de peixe. Froita. 1-2-3-4-7	16	17
18 Crema de cabaciña Macarróns con carne. Froita. 1-3	19 Lentellas. Tortilla de patacas con ensalada. Lácteo. 3-4-7	20 Sopa de fideos. Pizza. Froita. 1-3-7	21 Coliflor con xamón. Peituga rechea con arroz Lácteo. 1-3-7	22 Menú temático de Xapón	23	24
25 	26 	27 	28 	29 	30 	

O venres 22 hai menú temático de Xapón





marzo (menú hipocalórico)

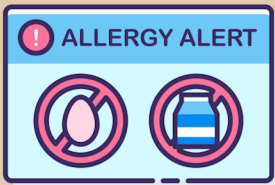
Calories
250
12%

CPI da Cañiza

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES	SÁBADO	DOMINGO
				1 Chícharos ao xamón. Palometa á prancha con ensalada. Froita. 7	2	3
4 Caldo galego. Filete de tenreira con pataca cocida. Froita.	5 Fabada vexetal. Fideuá de carne con verduras. Lácteo.	6 Crema de verduras. Polo ao forno con arroz. Froita.	7 Sopa de estrelas. Merluza con ensalada Lácteo. 1-3-4-7	8 Brocoli ao vapor. Xamón asado con patacas. Froita.	HAPPY EASTER	
11 Crema de cenoria. Espaguetes con carne. Froita. 1-3	12 Sopa de fideos. Guiso de pota. Lácteo. 1-2-3-4-7	13 Xudías e ovo. Albóndegas de polo con arroz. Froita. 1-3	14 Menestra de verduras. Filete de tenreira con pataca cocida. Lácteo. 7	15 Verduras salteadas. Fideuá de peixe. Froita. 1-2-3-4-7		
18 Crema de cabaciña. Macarróns con carne. Froita. 1-3	19 Lentellas vexetais. Tortilla de pataca con ensalada. Lácteo. 3-4-7	20 Sopa de fideos. Pizza vexetal. Froita. 1-3-7	21 Coliflor con xamón. Peituga á prancha con arroz. Lácteo. 1-3-7	22 Menú temático de Xapón	23	24
25	26	27	28	29	30	

O venres 22 hai menú temático de Xapón



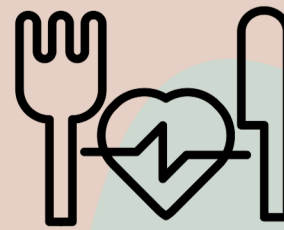


Información de alérxenos

CPI da Cañiza

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

Dietas



DIETA DIABÉTICA.

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

DIETA CELÍACA.

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

DIETA SEN SAL.

A dieta baséase no menú xeral pero eliminando o sal ao cociñar.

DIETA SEN LÁCTEOS.

Baséase no menú xeral pero utilizando os produtos que non teñan lácteos nin os seus derivados.

ALERXIA AOS MARISCOS: Evitaranse os produtos que poidan conter **CRUSTÁCEOS (2)** ou **MOLUSCOS (12)** e outros mariscos.

ALERXIA Á PROTEÍNA DA LEITE (CASEÍNA) : Evitaranse os produtos lácteos ou derivados .

ALERXIA AO E-420: Evitaranse materias primas e preparados que conteñan fructosa, sacarosa e sorbitol.

ALERXIA AO OVO: Evitaranse produtos e preparados que poidan conter ovo.