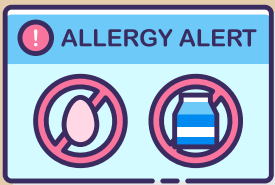


Setembro (menú xeral)



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES	SÁBADO	DOMINGO
28	29	30	31	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11 Chícharos con xamón. Tenreira guisada con patacas. Froita.	12 Ensalada mixta. Pasta con atún e tomate. logur. 4-1-3-7	13 Crema de cenoria. Peituga de pavo ó forno con arroz. Froita	14 Ensalada rusa. Espaguetes á boloñesa. logur. 1-3-7	15 Sopa de fideos. Peixe con leituga. Froita. 1-3-4	16	17
18 Crema de verduras. Guiso de pota con patacas. Froita. 4-2	19 Ensalada de xoubas, pataca e ovo. Pasta con touciño e champiñóns. logur. 4-3-7-1	20 Sopa de estrelas. Polo ó forno con arroz. Froita 1-3	21  PENA DE FRANCIA	22 Lentellas. Peixe con leituga. Froita. 4-1-3	23	24
25 Ensalada de tomate. Zorza con pataca cocida. Froita. 7-4	26 Croquetas de xamón Paella mixta. logur. 1-3-7-4-12	27 Crema de calabacín. Fideos con carne. Froita. 1-3	28 Coliflor con ovo. Polo ó forno con arroz. logur 3-7	29 Sopa "minestrone" Peixe con patacas. Froita. 4-2	30	1



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	 Sulfitos	 Altramuz
NÚMERO NO MENÚ	8	9	10	11	12	13	14



Setembro (menú hipocalórico)

Calories
250
12%

CPI da Cañiza

LUNS

MARTES

MÉRCORES

XOVES

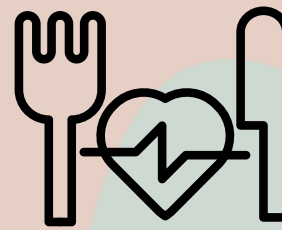
VENRES

SÁBADO

DOMINGO

28	29	30	31	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11 Chicharos con xamón. Filete á prancha con pataca. Froita.	12 Ensalada mixta. Pasta ao allo e tomate. logur desnatado 1-4-3	13 Crema de cenoria. Peituga de pavo ó forno con arroz. Froita	14 Ensalada rusa en branco. Espaguetes con carne. logur desnatado 1-3-7	15 Sopa de fideos. Peixe ao forno con leituga. Froita. 1-3-4	16	17
18 Crema de verduras. Peituga de polo con patacas. Froita.	19 Ensalada de xoubas e ovo. Pasta con champiñóns. logur desnatado 4-3-7-1	20 Sopa de estrelas. Polo ó forno con arroz. Froita 1-3	21  PENA DE FRANCIA	22 Lentellas vexetais. Peixe ao forno con leituga. Froita. 4-1-3	23	24
25 Ensalada de tomate. lomo de porco á prancha con pataca cocida. Froita. 7-4-1	26 Xudías ao allo. Paella mixta. logur desnatado. 3-4-12	27 Crema de calabacín. Fideos con carne. Froita. 3-1	28 Coliflor ao allo. Polo ó forno con arroz. logur desnatado 7	29 Sopa "minestrone" Peixe con patacas. Froita. 2-4	30	1

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.