



# Xaneiro (menú xeral)

CPI da Cañiza

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES	SÁBADO	DOMINGO
1 	2 	3 	4 	5 	6 	7
8 Sopa de estrelas. Empanada con ensalada. Froita e roscón. 1-3-4	9 Xudías con xamón. Guiso de tenreira. Lácteo. 7	10 Brócoli ao allo con ovo. Espaguetes á boloñesa. Froita. 1-3-4	11 Croquetas de xamón. Polo ao forno con arroz. Lácteo. 1-3-4-7	12 Lentellas. Merluza rebozada con ensalada Froita. 1-3-4-7	13	14
15 Crema de verduras. Macarróns con tomate e atún. Froita. 1-3-4	16 Fabada Pizza Lácteo. 1-3-7	17 Sopa de estrelas. Lombo de porco ao forno con patacas. Froita. 1-3	18 Caldo galego. Albóndegas con arroz. Lácteo. 7	19 Coliflor ao allo con touciño. Fideuá de palometa. Froita. 1-3-4	20	21
22 Crema de cabaza. Zorza con pataca cocida. Froita.	23 Potaxe de garavanzos. Guiso de pota. Lácteo. 2-4-7	24 Chícharos con xamón. Peituga de pavo ao forno con arroz. Froita.	25 Sopa de fideos. Churrasco de porco ao forno Lácteo. 1-3-7	26  <b>Menú temático de Noruega</b>	27	28
29 Crema de cenoria. Paella. Froita.	30 Menestra de verduras. Pasta con champiñóns e touciño. Lácteo. 1-2-7	31 Xudías con chourizo. Polo ao forno con arroz. Froita. 7				

O venres 26 hai menú temático de Noruega !!!!!



# Xaneiro (menú hipocalórico)

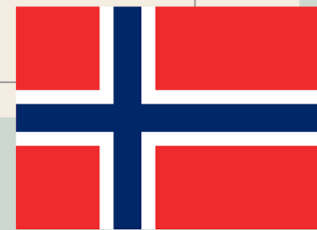
Calories  
250  
12%

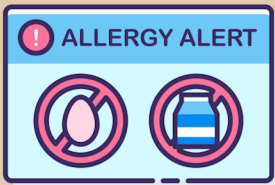
CPI da Cañiza



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES	SÁBADO	DOMINGO
1 	2 	3 	4 	5 	6 	7
8 Sopa de estrelas. Empanada con ensalada. Froita e roscón. 1-3-4	9 Xudías con xamón. Tenreira á prancha. Lácteo. 7	10 Brócoli ao allo con ovo. Espaguetes con carne. Froita. 1-3-4	11 Verduras salteadas. Polo ao forno con arroz. Lácteo. 1-3-4-7	12 Lentellas vexetais. Merluza á prancha con ensalada Froita. 1-3-4-7	13	14
15 Crema de verduras. Pasta salteada. Froita. 1-3-4	16 Fabada vexetal. Pizza vexetal. Lácteo. 1-3-7	17 Sopa de estrelas. Lombo de porco ao forno con patacas. Froita. 1-3	18 Caldo galego. Albóndegas en branco con arroz. Lácteo. 7	19 Coliflor ao allo. Fideuá de palometa. Froita. 1-3-4	20	21
22 Crema de cabaza. Carne con pataca cocida. Froita.	23 Potaxe vexetal de garavanzos. Guiso de pota. Lácteo. 2-4-7	24 Chicharos ao allo. Peituga de pavo ao forno con arroz. Froita.	25 Sopa de fideos. Churrasco de porco ao forno Lácteo. 1-3-7	26  <b>Menú temático de Noruega</b>	27	28
29 Crema de cenoria. Paella. Froita.	30 Menestra de verduras. Pasta con champiñóns Lácteo. 1-2-7	31 Xudías salteadas ao allo. Polo ao forno con arroz. Froita. 7				

O venres 26 hai menú temático de Noruega!!!!



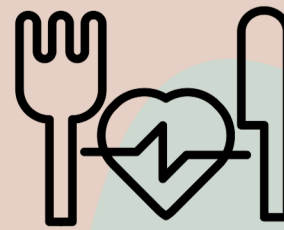


# Información de alérxenos

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 <sub>2</sub> 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.