



abril (menú xeral)

CPI da Cañiza

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES	SÁBADO	DOMINGO
1 	2 Crema de verduras. Macarróns con tomate e atún. Lácteo e rosca. 1-4-7	3 Lentellas. Pota guisada. Froita. 4-7	4 Xudías con xamón. Peituga de pavo ao forno con arroz. Lácteo. 7	5 Sopa de fideos. Lirios rebozados con ensalada. Froita. 1-4-7	6	7
8 Coliflor, allo e ovo. Espaguetes á boloñesa. Froita. 1-3	9 Sopa de estrelas. Zorza con pataca cocida. Lácteo. 1-4-7	10 Crema de verduras. Polo ao forno con arroz. Froita.	11 Ensalada rusa. Lombo empanado con patacas. Lácteo. 3-4-7	12 Croquetas. Merluza á galega con patacas. Froita. 3-4	13	14
15 Sopa de estrelas. Empanada de atún. Froita. 1-3-4	16 Ensalada mixta. Pizza. Lácteo. 2-3-4-7	17 Brócoli gratinado. Guiso de tenreira. Froita.	18 Crema de verduras. Albóndegas con arroz. Lácteo. 7	19 Ensalada "César". Peixe con pataca. Froita. 3-4-7	20	21
22 Crema de cabaciña Fideuá de carne. Froita. 1	23 Salpicón. Merluza rebozada con ensalada. Lácteo. 2-3-4-7	24 Sopa marabilla. Peituga de pavo ao forno con arroz. Froita. 1	25 Chícharos con xamón. Churrasco de porco con patacas Lácteo. 7	26 MENÚ TEMÁTICO DE PERÚ	27	28
29 Xudías, pataca e ovo. Paella mixta. Froita. 3-4	30 Ensalada mixta. Hamburguesa con patacas. Froita. 2-3-4					

O venres 26 hai menú temático de Perú.





abril (menú hipocalórico)

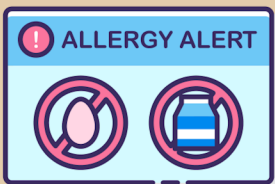
Calories
250
12%

CPI da Cañiza

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES	SÁBADO	DOMINGO
1 	2 Crema de verduras. Macarróns ao allo con atún. Lácteo. 1-4-7	3 Lentellas vexetais. Pota guisada Froita. 4-7	4 Xudías salteadas. Peituga de pavo ao forno con arroz. Lácteo. 7	5 Sopa de fideos. Lirios ao forno con ensalada. Froita. 1-4	6	7
8 Coliflor, allo e ovo. Espaguetes con carne. Froita. 1-3	9 Sopa de estrelas. Carne con pataca cocida. Lácteo. 1-7	10 Crema de verduras. Polo ao forno con arroz. Froita.	11 Ensalada rusa. Lombo con patacas. Lácteo. 3-4-7	12 Filete de tenreira. Merluza á galega con patacas. Froita. 4	13	14
15 Sopa de estrelas. Filete de tenreira con pataca cocida. Froita. 1-3-4	16 Ensalada mixta. Pizza vexetal. Lácteo. 2-3-4-7	17 Brócoli gratinado. Guiso de tenreira. Froita.	18 Crema de verduras. Albóndegas con arroz. Lácteo. 7	19 Ensalada "César". Peixe con pataca. Froita. 3-4-7	20	21
22 Crema de cabaciña Fideuá de carne. Froita. 1	23 Salpicón. Merluza á prancha con ensalada. Lácteo. 2-3-4-7	24 Sopa marabilla. Peituga de pavo ao forno con arroz. Froita. 1	25 Chícharos ao allo. Churrasco de porco con patacas Lácteo. 7	26 MENÚ TEMÁTICO DE PERÚ	27	28
29 Xudías, pataca e ovo. Paella mixta. Froita. 3-4	30 Ensalada mixta. Hamburguesa con patacas. Froita. 2-3-4					

O venres 26 hai menú temático de Perú.



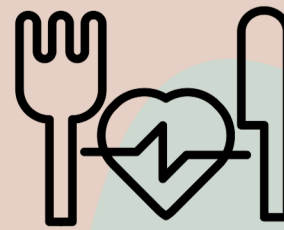


Información de alérxenos

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.