



maio (menú xeral)

LUNS

MARTES

MÉRCORES

XOVES

VENRES

SÁBADO

DOMINGO

		1  Día Festivo	2 Ensalada de pasta. Empanada de atún. Lácteo. 1-2-3-4-7	3 Sopa de estrelas. Zorza con pataca cocida. Froita. 1	4	5
6 Coliflor ao vapor. Macarróns con carne. Froita. 1	7 Sopa de estrelas. Pizza Lácteo. 1-7	8 Chícharos con touciño. Polo ao forno con arroz. Froita.	9 Crema de verduras. Xamón asado con patacas. Lácteo. 7	10 Ensalada caprese. Fideuá de peixe. Froita. 1-4-7	11	12
13 Crema de cabaciña. Macarróns con touciño. Froita. 1	14 Ensalada completa. Guiso de pota Lácteo. 1-4-7	15 Croquetas "Wok" de verduras e carne. Froita.	16 Sopa de estrelas. Peituga de pavo ao forno con arroz. Lácteo. 1-7	17  Día das Letras Galegas	18	
20   Pascuillas	21 Brócoli gratinado. Macarróns con tomate e atún. Lácteo. 1-4-7	22 Sopa. Tortilla de pataca con ensalada. Froita. 1-3	23 Ensalada completa. Lombo de porco ao forno con arroz. Lácteo. 7	24 Crema de verduras. Merluza rebozada con ensalada. Froita. 1-3-4-7	25	26 
27 Xudías con chourizo. Paella. Froita. 4-12	28 Crema de verduras. Guiso de tenreira. Lácteo. 7	29 Sopa Albóndegas con arroz. Froita. 1	30 Ensalada "César" Xamón asado con patacas. Lácteo. 3-7	31  MENÚ TEMÁTICO DO REINO UNIDO		

O venres 31 hai menú temático do Reino Unido



maio (menú hipocalórico)

Calories
250
12%

CPI da Cañiza

LUNS

MARTES

MÉRCORES

XOVES

VENRES

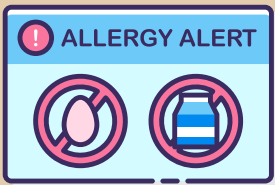
SÁBADO

DOMINGO

		1  Día Festivo	2 Ensalada de pasta. Filete de tenreira. Lácteo. 1-2-3-4-7	3 Sopa de estrelas. Raxo con pataca cocida. Froita. 1	4	5
6 Coliflor ao vapor. Macarróns con carne. Froita. 1	7 Sopa de estrelas. Pizza vexetal. Lácteo. 1-7	8 Chicharos ao allo. Polo ao forno con arroz. Froita.	9 Crema de verduras. Xamón asado con patacas. Lácteo. 7	10 Ensalada caprese. Fideuá de peixe. Froita. 1-4-7	11	12
13 Crema de cabaciña. Macarróns con tomate. Froita. 1	14 Ensalada completa. Guiso de pota Lácteo. 1-4-7	15 Ensalada. "Wok" de verduras e carne. Froita.	16 Sopa de estrelas. Peituga de pavo ao forno con arroz. Lácteo. 1-7	17  Día das Letras Galegas	18	19
20   Pascuillas	21 Brócoli gratinado. Macarróns con tomate e atún. Lácteo. 1-4-7	22 Sopa. Tortilla de pataca con ensalada. Froita. 1-3	23 Ensalada completa. Lombo de porco ao forno con arroz. Lácteo. 7	24 Crema de verduras Merluza á prancha con ensalada. 1-4-7	25	26 
27 Xudías salteadas. Paella. Froita. 4-12	28 Crema de verduras. Guiso de tenreira. Lácteo. 7	29 Sopa Albóndegas con arroz. Froita. 1	30 Ensalada "César" Xamón asado con patacas. Lácteo. 3-7	31  MENÚ TEMÁTICO DO REINO UNIDO		

O venres 31 hai menú temático do Reino Unido



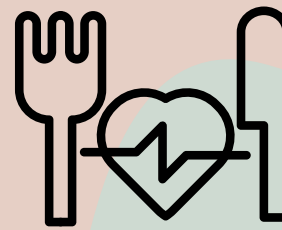


Información de alérxenos

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.