

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS MENÚ DECEMBRO 2021

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

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

MENÚ XERAL DECEMBRO

<p>Información de Alérxenos: Poden ver a correspondencia dos números na táboa de Información de Alérxenos que figura na primeira páxina deste documento.</p> <p>Nota: Este menú, adaptado ó menú da Xunta, poderá sufrir modificacións debido a avarías, á nondistribución dalgunha materia prima e á climatoloxía.</p>		MÉRCORES 1		XOVES 2		VENRES 3	
		Sopa		Ensalada mixta		Caldo galego	
		Xamón asado c/menestra de verdura		Jamonicitos de polo c/macarróns e champiñóns		Salmón c/cachelos e maionesa	
		Pan froita 1		Pan e iogur 1-7		Pan e froita 1-3-4-13	
LUNS 6		MARTES 7		MÉRCORES 8		VENRES 10	
Non lectivo		Sopa San xacobos c/tomate Pan e iogur 1-7-13		Non lectivo		Coliflor con ovo Bacallao c/cachelos e allada Pan e froita 1-3-4	
LUNS-13		MARTES-14		MÉRCORES-15		XOVES-16	
Crema de cenoura Lasaña Pan e froita 1-7		Potaxe de garavanzos Pescada c/leituga e tomate Pan e iogur 1-4-7		Sopa Polo c/arroz e verduras Pan e froita 1		Empanada de xamón york e queixo Fideuá de peixe Pan e copa de chocolate 1-2-7	
LUNS-20		MARTES 21					
Crema de calabaza Tenreira asada c/ arroz Pan e pexego ao xarope 1-6-13		Ensalada mixta c/atún Pizza pasteis		VACACIÓNS DE NADAL			

MENÚ HIPOCALORICO DECEMBRO

<p>Información de Alérxenos: Poden ver a correspondencia dos números na táboa de Información de Alérxenos que figura na primeira páxina deste documento.</p> <p>Nota: Este menú, adaptado ó menú da Xunta, poderá sufrir modificacións debido a avarías, á nondistribución dalgunha materia prima e á climatoloxía.</p>		MÉRCORES 1	XOVES 2	VENRES 3
		Sopa Xamón asado c/menestra de verdura Pan froita 1	Ensalada mixta Jamonicitos de polo c/macarróns e champiñóns Pan e iogur 1-7	Caldo galego Salmón c/cachelos Pan e froita 1-3-4-13
LUNS 6	MARTES 7	MÉRCORES 8	XOVES 9	VENRES 10
Non lectivo	Sopa Filete de tenreira c/tomate Pan e iogur 1-7-13	Non lectivo	Lentellas Carne guisada c/macarróns Pan iogur 1-7	Coliflor con ovo Bacallao c/cachelos e allada Pan e froita 1-3-4
LUNS-13	MARTES-14	MÉRCORES-15	XOVES-16	VENRES-17
Crema de cenoura Filete de tenreira c/espaquette Pan e froita 1-7	Potaxe de garavanzos Pescada c/leituga e tomate Pan e iogur 1-4-7	Sopa Polo c/arroz e verduras Pan e froita 1	Ensalada de tomate Fideuá de peixe Pan e copa de chocolate 1-2-7	Ensalada mixta Churrasco c/ patacas Pan Froita 1-13
LUNS-20	MARTES 21	VACACIÓNS DE NADAL		
Crema de calabaza Tenreira asada c/ arroz Pan e pexego ao xarope 1-6-13	Ensalada mixta c/atún Pizza pasteis			

DIETA DIABETICA.

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

DIETA CELIACA.

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

DIETA SEN SAL.

A dieta basease no menú xeral pero eliminando a sal ao cocíñar.

A DIETA SEN LACTEOS.

A dieta basease no menú xeral pero utilizando os produtos que non teñan lácteos nin seus derivados.

ALERXIA AOS MARISCOS: SE EVITA OS PRODUCTOS QUE PODEN CONTENER CRUSTACEOS(2) E MOLUSCOS(12)

ALERXIA AO PROTEINA DA LEITE: EVITANSE OS PRODÚCTOS LÁCTEOS

ALERXIA AO E-420 : SÓ SE UTILIZA OS PRODUCTOS FRESCOS

