MENÚ FEBREIRO 2024 CPI PADRENDA CRESPOS

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
		10	1 FABADA CHIPIRÓNS CON ARROZ LÁCTEO *4, 7, 9	2 CREMA DE VERDURAS CARNE GUISADA C/ ENSALADA FROITA *9, 12
5 LENTELLAS TORTILLA FROITA *3, 9	6 SOPA MERLUZA Á ROMANA C/ ENSALADA LÁCTEO *3, 4, 7, 9, 12	7 CALDO FILETES DE LOMO C/ XUDÍAS FROITA *9, 12	8 CREMA DE VERDURAS BACALLAU Á PORTUGUESA FROITA *4, 9, 12	9 HAMBURGUESA ORELLAS DE ENTROIDO *1, 3, 12
12 NON LECTIVO	13 NON LECTIVO	14 NON LECTIVO	15 LENTELLAS ESPAGUETES Á CARBONARA FROITA *1, 7, 9	16 CREMA DE VERDURAS PIZZA ARROZ C/ LEITE *1, 7, 9, 12
19 ENSALADA MIXTA LASAÑA FROITA *1, 9, 12	20 LENTELLAS POLO CON BRÓCOLI LÁCTEO *3, 9, 12	21 SOPA PAELLA FROITA *9, 13	22 CREMA DE VERDURAS SALMÓN CON ARROZ LÁCTEO *4, 7, 12	23 CALDO DE GLORIA CHURRASCO C/PATACAS FROITA *9, 12
26 GUISANTES CON XAMÓN PASTA CON ATÚN FROITA *1, 4	27 SOPA OVOS CON XUDÍAS LÁCTEO *3, 7, 9	28 GARBANZOS PEIXE C/ PATACA COCIDA FROITA *4, 9, 12	29 FABADA POLO AO ALLO C/ BRÓCOLI LÁCTEO *7, 9, 12	

*Alérxenos:
1) Gluten. 2) Crustáceos. 3) Ovos. 4) Peixe. 5) Cacahuetes. 6) Soia. 7) Lácteos. 8) Froitos de cáscara.
9) Apio. 10) Mostaza. 11) Grans de sésamo. 12) Dióxido de azufre e sulfitos. 13) Moluscos. 14) Altramuces