



CATERING E COLECTIVIDADES

MENÚ XANEIRO 2022

<i>Lunes</i>	<i>Martes</i>	<i>Miércoles</i>	<i>Jueves</i>	<i>Viernes</i>
10 de Xaneiro LENTELLAS PASTA BOLOÑESA 1/3 FROITA	11 de Xaneiro CREMA DE CABAZA PESCADA O FORNO C/GUARNICION 1/4 IOGUR 7	12 de Xaneiro POTAXE DE GARAVANZOS 1/7 POLO ASADO C/ENSALADA FROITA	13 de Xaneiro SOPA DE PASTA 1/3 PALOMETA O FORNO C/PATAÇA COCIDA 1/4 NATILLA DE VAINILLA 7	14 de Xaneiro CALDO GALEGO SALMON O FORNO C/CACHELOS 1/4 FROITA
17 de Xaneiro CREMA DE CABACIN PESCADA O FORNO C/ENSALADA 1/4 FROITA	18 de Xaneiro POTAXE DE GARAVANZOS 1/7 POLO GUISADO C/PASTA 1/3 IOGUR 7	19 de Xaneiro SOPA DE ESTRELAS 1/3 RAGOUT DE PORCO GUISADO C/PATAÇA E VERDURIÑAS 1 FROITA	20 de Xaneiro CREMA DE VERDURAS ARROZ A CUBANA 3 IOGUR BEBIBLE 7	21 de Xaneiro FABADA 1/7 BACALAO A ROMANA C/ENSALADA 1/3/4 FROITA
24 de Xaneiro CREMA DE VERDURAS HAMBURGUESA C/ARROZ FROITA	25 de Xaneiro LENTELLAS 1/7 PESCADA EN SALSA C/GUARNICION 1/4 IOGUR 7	26 de Xaneiro SOPA DE PASTA 1/3 MILANESA DE POLO C/ENSALADA 1/3 FROITA	27 de Xaneiro CREMA DE VERDURIÑAS PAVO GUISADO C/PASTA E VERDURIÑAS 1/3 IOGUR 7	28 de Xaneiro CREMA DE CENORIA COSTILLA GUISADA C/PATAÇAS E VERDURIÑAS 1 FROITA
31 de Xaneiro CREMA DE CENORIA CHIPIRONS GUISADOS C/PATAÇAS E VERDURIÑAS 1/2/4/14 FROITA				

ALÉRXENOS

1 GLUTEN 2 CRUSTACEOS 3 OVO 4 PEIXE 5 CACAHUETES 6 SOJA 7 LACTEOS 8 FROITOS SECOS 9 APIO 10 MOSTAZA 11 SESAMO 12 SULFITOS

13 ALTRAMUZ 14 MOLUSCOS