



CATERING E COLECTIVIDADES

MENÚ XANEIRO 2023

<i>Lunes</i>	<i>Martes</i>	<i>Miércoles</i>	<i>Jueves</i>	<i>Viernes</i>
9 de Xaneiro CREMA DE CENORIA PASTA C/ATÚN 1/3/4 FROITA	10 de Xaneiro CALDO GALEGO GUIISO DE PEIXE C/ARROZ E VERDURIÑAS 1/4 FROITA	11 de Xaneiro CREMA DE VERDURIÑAS MILANESA DE POLO C/ENSALADA 1/3 IOGUR 7	12 de Xaneiro SOPA DE ESTRELAS 1/3 PESCADA EN SALSA DE VERDURAS C/CACHELOS E XUDIAS 1/4 FROITA	13 de Xaneiro CREMA DE CENORIA POLO GUISADO C/ARROZ E VERDURIÑAS 1 FROITA
16 de Xaneiro LENTELLAS 1/7 FILETE DE PORCO EN SALSA DE CHAMPIÑONS C/ENSALADA FROITA	17 de Xaneiro SOPA DE PASTA 1/3 PESCADA O FORNO C/ARROZ CON VERDURIÑAS 1/4 FROITA	18 de Xaneiro CREMA DE CABAZA PAVO GUISADO C/PASTA E VERDURIÑAS 1/3 IOGUR 7	19 de Xaneiro POTAXE DE GARAVANZOS 1/7 BACALAO O FORNO C/PATACA COCIDA 1/4 FROITA	20 de Xaneiro CREMA DE VERDURIÑAS POLO ASADO C/ENSALADA FROITA
23 de Xaneiro ARROZ TRES DELICIAS 1/3/7 PESCADA O FORNO C/ENSALADA 1/4 FROITA	24 de Xaneiro CREMA DE CABACIN PASTA BOLOÑESA 1/3 FROITA	25 de Xaneiro FABADA 1/7 BACALAO A ROMANA C/ENSALADA 1/3/4 IOGUR 7	26 de Xaneiro CREMA DE VERDURAS ARROZ A CUBANA 3 FROITA	27 de Xaneiro SOPA MINISTRONE 1/3 PALOMETA EN SALSA C/PATACAS ¼ FROITA
30 de Xaneiro CREMA DE VERDURAS HAMBURGUESA C/ARROZ FROITA	31 de Xaneiro LENTELLAS 1/7 PESCADA EN SALSA C/GUARNICION 1/4 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