



**MENÚ XANEIRO 2024**  
CATERING E COLECTIVIDADES

Revisado: María Rodríguez Estévez  
Técnico en Dietética y Nutrición  
Departamento de Calidad  
DNI.: 76.895.939-Q

**fapaourense**  
as burgas



Concello de  
**OURENSE**

<i>Lunes</i>	<i>Martes</i>	<i>Miércoles</i>	<i>Jueves</i>	<i>Viernes</i>
<b>8 de Xaneiro</b> LENTELLAS PESCADA EN SALSA C/PASTA 1/3/4 FROITA	<b>9 de Xaneiro</b> CREMA DE CENORIA FILETE DE PORCO C/CACHELOS IOGUR 7	<b>10 de Xaneiro</b> CALDO GALLEGO POLO ASADO C/MENESTRA E PATACAS FROITA	<b>11 de Xaneiro</b> FABADA BACALAO A ROMANA C/ENSALADA 1/3/4 FROITA	<b>12 de Xaneiro</b> CREMA DE VERDURAS PAVO GUISADO C/PATACAS E VERDURIÑAS 1 FROITA
<b>15 de Xaneiro</b> CREMA DE CENORIAS SAN XACOBO C/PATACAS E VERDURIÑAS 1/3/7 FROITA	<b>16 de Xaneiro</b> POTAXE DE GARAVANZOS 1/7 PESCADA O FORNO C/ENSALADA VARIADA 1/4 IOGUR 7	<b>17 de Xaneiro</b> CREMA DE CABAZA TENREIRA GUISADA C/PATACAS E VERDURIÑAS 1/3 FROITA	<b>18 de Xaneiro</b> LENTELLAS SALMON O FORNO C/CACHELOS 1/4 FROITA	<b>19 de Xaneiro</b> CREMA DE VERDURIÑAS PASTA BOLOÑESA 1/3 FROITA
<b>22 de Xaneiro</b> CREMA DE CABACIN EMPANADA CAMPERA 1 FROITA	<b>23 de Xaneiro</b> FABADA 1/7 PALOMETA EN SALSA C/CACHELOS E VERDURIÑAS 1/4 IOGUR 7	<b>24 de Xaneiro</b> CREMA DE VERDURAS RAGOUT DE PORCO GUISADO C/ARROZ E VERDURIÑAS 1 FROITA	<b>25 de Xaneiro</b> POTAXE DE GARABANZOS 1/7 BACALAO O FORNO C/ENSALADA 1/4 FROITA	<b>26 de Xaneiro</b> CREMA DE CENORIA XUDIAS C/PATACA E CHOURIZO 1/7 FROITA
<b>29 de Xaneiro</b> CREMA DE VERDURAS HAMBURGUESA C/ARROZ E PISTO FROITA	<b>30 de Xaneiro</b> CALDO GALEGO PASTA C/ATÚN 1/3/4 IOGUR 7	<b>31 de Xaneiro</b> SOPA DE ESTRELAS 1/3 MILANESA DE POLO C/ENSALADA 1/3 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