



CATERING E COLECTIVIDADES

## MENÚ XANEIRO 2021

<i>Lunes</i>	<i>Martes</i>	<i>Miércoles</i>	<i>Jueves</i>	<i>Viernes</i>
<b>4 de Xaneiro</b>	<b>5 de Xaneiro</b>	<b>6 de Xaneiro</b>	<b>7 de Xaneiro</b>	<b>8 de Xaneiro</b>
		FESTIVO	NON LECTIVO	CREMA DE CENORIA POLO GUISADO C/ARROZ E VERDURIÑAS 1 FROITA
<b>11 de Xaneiro</b>	<b>12 de Xaneiro</b>	<b>13 de Xaneiro</b>	<b>14 de Xaneiro</b>	<b>15 de Xaneiro</b>
LENTELLAS SAN XACOBO C/ARROZ E VERDURIÑAS 1/3/7 FROITA	SOPA DE PASTA 1/3 PESCADA O FORNO C/GUARNICION 1/4 IOGUR 7	CREMA DE CABAZA PAVO GUISADO C/PASTA E VERDURIÑAS 1/3 FROITA	POTAXE DE GARAVANZOS 1/7 BACALAO O FORNO C/PATACA COCIDA 1/4 NATILLA DE VAINILLA 7	CREMA DE VERDURIÑAS POLO ASADO C/ENSALADA FROITA
<b>18 de Xaneiro</b>	<b>19 de Xaneiro</b>	<b>20 de Xaneiro</b>	<b>21 de Xaneiro</b>	<b>22 de Xaneiro</b>
ARROZ TRES DELICIAS 1/3/7 PESCADA O FORNO C/ENSALADA 1/4 FROITA	CREMA DE CABACIN PASTA BOLOÑESA 1/3 IOGUR 7	SOPA MINISTRONE RAGOUT DE PORCO GUISADO C/PATACA E VERDURIÑAS 1 FROITA	CALDO DE XUDIAS FOGONERO A ROMANA C/ENSALADA 1/4 IOGUR BEBIBLE 7	FABADA 1/7 ARROZ A CUBANA 3 PASTELIÑO 1/3/7/8
<b>25 de Xaneiro</b>	<b>26 de Xaneiro</b>	<b>27 de Xaneiro</b>	<b>28 de Xaneiro</b>	<b>29 de Xaneiro</b>
CREMA DE VERDURAS HAMBURGUESA C/ARROZ FROITA	LENTELLAS PESCADA EN SALSA C/GUARNICION 1/4 IOGUR 7	PASTA NAPOLITANA 1/3/7 MILANESA DE POLO C/ENSALADA 1/3 FROITA	CALDO GALEGO GUIZO DE PEIXE C/ARROZ E VERDURIÑAS 1/4 IOGUR 7	CREMA DE CENORIA PASTA C/ATÚN 1/3/4 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