



CATERING E COLECTIVIDADES

Revisado: María Rodríguez Estévez  
Técnico en Dietética y Nutrición  
Departamento de Calidad  
DNI.: 76.695.939-Q

## MENÚ XANEIRO 2022

<i>Lunes</i>	<i>Martes</i>	<i>Miércoles</i>	<i>Jueves</i>	<i>Viernes</i>
<b>10 de Xaneiro</b> LENTELLAS SAN XACOBO C/ARROZ E VERDURIÑAS 1/3/7 FROITA	<b>11 de Xaneiro</b> CREMA DE CABAZA PESCADA O FORNO C/GUARNICION 1/4 IOGUR 7	<b>12 de Xaneiro</b> POTAXE DE GARAVANZOS 1/7 POLO ASADO C/ENSALADA FROITA	<b>13 de Xaneiro</b> SOPA DE PASTA 1/3 PALOMETA O FORNO C/PATACA COCIDA 1/4 IOGUR 7	<b>14 de Xaneiro</b> CREMA DE VERDURIÑAS PAVO GUISADO C/PASTA E VERDURIÑAS 1/3 FROITA
<b>17 de Xaneiro</b> ARROZ TRES DELICIAS 1/3/7 PESCADA O FORNO C/ENSALADA 1/4 FROITA	<b>18 de Xaneiro</b> CREMA DE CABACIN PASTA BOLOÑESA 1/3 IOGUR 7	<b>19 de Xaneiro</b> SOPA DE ESTRELAS 1/3 RAGOUT DE PORCO GUISADO C/PATACA E VERDURIÑAS 1 FROITA	<b>20 de Xaneiro</b> CREMA DE VERDURAS TORTILLA DE PATACAS C/ENSALADA VARIADA 3 IOGUR BEBIBLE 7	<b>21 de Xaneiro</b> FABADA 1/7 BACALAO A ROMANA C/ENSALADA 1/4 FROITA
<b>24 de Xaneiro</b> CREMA DE VERDURAS HAMBURGUESA C/ARROZ FROITA	<b>25 de Xaneiro</b> PASTA NAPOLITANA 1/3/7 PESCADA EN SALSA C/GUARNICION 1/4 NATILLA DE VAINILLA 7	<b>26 de Xaneiro</b> SOPA DE PASTA 1/3 MILANESA DE POLO C/ENSALADA 1/3 FROITA	<b>27 de Xaneiro</b> CALDO GALEGO PALOMETA O FORNO C/GUARNICION 1/4 IOGUR 7	<b>28 de Xaneiro</b> CREMA DE CENORIA PASTA CARBONARA 1/3/7 PASTELIÑO 1/3/7/8
<b>31 de Xaneiro</b> CREMA DE CENORIA GUISO DE FOGONERO C/ARROZ E VERDURIÑAS 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