









LUNS 01	MARTES 02	MÉRCORES 03	XOVES 04	VENRES 05
Ensalada completa (3, 4, 11 e 14) Magro de porco no seu xugo Patacas asadas logur de soia (10) e pan sin gluten	Espaguetes salteados (1, 3, 10 e 12) Salmón en salsa de tomate (4, 5 e 6) Ensalada de leituga, pemento, cenoria, millo e aceitunas (11 e 14) Froita fresca de tempada e pan sin gluten	Crema de cabaza Lasaña sen glute nin lacteos de boloñesa de chícharos (10 e 11) Ensalada de leituga, cenoria e millo (14) Froita fresca de tempada e pan sin gluten	Lentellas estufadas vexetais (1) Tortilla paisana (3) Ensalada de leituga e remolacha (14) Froita fresca de tempada e pan sin gluten	Arroz integral tres delicias (3 e 6) Taqüiños de pavo salteados Minestra de verduras salteadas Froita fresca de tempada e pan sin gluten
08	09	10	11	12
Paella mixta (4, 5 e 6) Pescada ao forno con allo e perexil (4, 5 e 6) Ensalada de leituga e millo (14) Froita fresca de tempada e pan sin gluten	Espaguetes integrais salteados (1, 3, 10 e 12) Boloñesa vexetal de soia (1, 7, 9 e 10) Ensalada de tomate e orégano (14) Froita fresca de tempada e pan sin gluten	Ensaladilla rusa (3, 4, 11 e 14) Zanco de polo ao forno Ensalada de leituga, cenoria, maiz e aceitunas (11 e 14) Froita fresca de tempada e pan sin gluten	Garavanzos en vinagreta (14) Revolto de champiñons (3) Patacas fritidas Froita fresca de tempada e pan sin gluten	Crema de cenoria Ragout de porco Patacas e minestra (xardiñeira) logur de soia (10) e pan sin gluten
15	16	17	18	19
Ensalada de pasta con xamón cocido e ovo con millo, cenoria e aceitunas (1, 3, 10, 11, 12 e 14) Escalope de cerdo Ensalada de tomate, aceitunas e millo (11 e 14) Froita fresca de tempada e pan sin gluten	<div data-bbox="558 1029 779 1057" data-label="Section-Header"> <p>FESTA DO COMEDOR</p> </div> 	Lentellas á caseira (1) Xarda ao forno (4, 5 e 6) Ensalada de tomate e alfábega (14) Froita fresca de tempada e pan sin gluten	Arroz integral con salsa de tomate Peituga de polo a prancha Ensalada de leituga e tomate (14) Froita fresca de tempada e pan sin gluten	Crema de verduras Ovos cocidos (3) Xudías verdes con patacas cocidas e chourizo logur de soia (10) e pan sin gluten
29	30	01	02	03
1. GLUTE 2. LEITE 3. OVO 4. PEIXE 5. MOLUSCOS 6. CRUSTÁCEOS 7. FROITOS SECOS	8. CACAÑUETE 9. SÉSAMO 10. SOIA 11. ALTRAMUCES 12. MOSTAZA 13. APIO 14. ÓXIDO DE AZUFRE / SULFITOS	<div data-bbox="1041 1354 1400 1401" data-label="Text"> <p>Froita fresca de tempada (primaveira): mazá, plátano/banana, pera, melón e sandía.</p> </div> <div data-bbox="919 1424 1518 1472" data-label="Text"> <p><i>A froita servida poderá variar en función da dispoñibilidade, garantindo en todo caso que se trata de froita fresca e de tempada.</i></p> </div>		<div data-bbox="1688 1383 1988 1446" data-label="Text"> <p>Marién Rodiño Fariña Técnico Superior en Dietética y Nutrición DNI 35472376 M</p> </div> 



Menú sen Porco



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
01	02	03	04	05
Ensalada César (1, 2, 3, 9, 10 e 12)	Espaguetes salteados (1, 3, 10 e 12)	Crema de cabaza	Lentellas estufadas vexetais (1)	Arroz integral tres delicias (3 e 6)
Albóndegas de ave a xardiñeira (1, 2, 10, 12 e 14)	Salmón en salsa de tomate (4, 5 e 6)	Lasaña vexetal con soia texturizada (1, 2, 3, 7, 9, 10 e 12)	Tortilla paisana (3)	Taquiños de pavo salteados
Patacas asadas	Ensalada de leituga, pemento, cenoria, millo e aceitunas (11 e 14)	Ensalada de leituga, cenoria e millo (14)	Ensalada de leituga e remolacha (14)	Minestra de verduras salteadas
Lacteo ou froita (2) e pan de forno tradicional (1, 2, 3, 7, 9, 10 e 12)	Froita fresca de tempada e pan integral de forno tradicional (1, 2, 3, 7, 9, 10 e 12)	Froita fresca de tempada e pan de forno tradicional (1, 2, 3, 7, 9, 10 e 12)	Froita fresca de tempada e pan integral de forno tradicional (1, 2, 3, 7, 9, 10 e 12)	Froita fresca de tempada e pan de forno tradicional (1, 2, 3, 7, 9, 10 e 12)
08	09	10	11	12
Paella mixta (4, 5 e 6)	Pasta integral ao gratén (1, 2, 3, 10 e 12)	Ensaladilla rusa (3, 4, 11 e 14)	Garavanzos en vinagreta (14)	Crema de cenoria
Pescada ao forno con allo e perexil (4, 5 e 6)	Boloñesa vexetal de soia (1, 7, 9 e 10)	Zanco de polo ao forno	Revolto de champiñons (3)	Guiso de terneira (14)
Ensalada de leituga e millo (14)	Ensalada de tomate e orégano (14)	Ensalada de leituga, cenoria, maiz e aceitunas (11 e 14)	Patacas fritidas	Patacas e minestra (xardiñeira)
Froita fresca de tempada e pan de forno tradicional (1, 2, 3, 7, 9, 10 e 12)	Froita fresca de tempada e pan integral de forno tradicional (1, 2, 3, 7, 9, 10 e 12)	Froita fresca de tempada e pan de forno tradicional (1, 2, 3, 7, 9, 10 e 12)	Froita fresca de tempada e pan integral de forno tradicional (1, 2, 3, 7, 9, 10 e 12)	Lacteo ou froita (2) e pan de forno tradicional (1, 2, 3, 7, 9, 10 e 12)
15	16	17	18	19
Ensalada de pasta con queixo e ovo con millo, cenoria e aceitunas (1, 2, 3, 10, 11, 12 e 14)	FESTA DO COMEDOR	Lentellas á caseira (1)	Arroz integral con salsa de tomate ao gratén (2 e 3)	Crema de verduras
Escalope de polo empanado (1, 3, 10 e 12)		Xarda ao forno (4, 5 e 6)	Peituga de polo a plancha	Ovos cocidos (3)
Ensalada de tomate, aceitunas e millo (11 e 14)		Ensalada de tomate e alfábega (14)	Ensalada de leituga e tomate (14)	Judías verdes con patatas salteadas
Froita fresca de tempada e pan de forno tradicional (1, 2, 3, 7, 9, 10 e 12)		Froita fresca de tempada e pan de forno tradicional (1, 2, 3, 7, 9, 10 e 12)	Froita fresca de tempada e pan integral de forno tradicional (1, 2, 3, 7, 9, 10 e 12)	Lacteo ou froita (2) e pan de forno tradicional (1, 2, 3, 7, 9, 10 e 12)
29	30	01	02	03
1. GLUTE 2. LEITE 3. OVO 4. PEIXE 5. MOLUSCOS 6. CRUSTÁCEOS 7. FROITOS SECOS	8. CACAHUETE 9. SÉSAMO 10. SOIA 11. ALTRAMUCES 12. MOSTAZA 13. APIO 14. ÓXIDO DE AZUFRE / SULFITOS	Froita fresca de tempada (primaveira): mazá, plátano/banana, pera, melón e sandía. <i>A froita servida poderá variar en función da dispoñibilidade, garantindo en todo caso que se trata de froita fresca e de tempada.</i>		Marién Rodiño Fariña Técnico Superior en Dietética y Nutrición DNI 35472376 M 


Menú sen Froitos secos

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
01	02	03	04	05
Ensalada César (1, 2, 3, 9, 10 e 12)	Espaguetes salteados (1, 3, 10 e 12)	Crema de cabaza	Lentellas estufadas vexetais (1)	Arroz integral tres delicias (3 e 6)
Albóndegas a xardiñeira (1, 2, 10, 12 e 14)	Salmón en salsa de tomate (4, 5 e 6)	Lasaña sen glute nin lacteos de boloñesa de chicharos (10 e 11)	Tortilla paisana (3)	Taquiños de pavo salteados
Patacas asadas	Ensalada de leituga, pemento, cenoria, millo e aceitunas (11 e 14)	Ensalada de leituga, cenoria e millo (14)	Ensalada de leituga e remolacha (14)	Minestra de verduras salteadas
Lacteo ou froita (2) e pan sin gluten	Froita fresca de tempada e pan sin gluten	Froita fresca de tempada e pan sin gluten	Froita fresca de tempada e pan sin gluten	Froita fresca de tempada e pan sin gluten
08	09	10	11	12
Paella mixta (4, 5 e 6)	Pasta integral ao gratén (1, 2, 3, 10 e 12)	Ensaladilla rusa (3, 4, 11 e 14)	Garavanzos en vinagreta (14)	Crema de cenoria
Pescada ao forno con allo e perexil (4, 5 e 6)	Carne picada no seu xugo (14)	Zanco de polo ao forno	Revolto de champiñons (3)	Ragout de porco
Ensalada de leituga e millo (14)	Ensalada de tomate e orégano (14)	Ensalada de leituga, cenoria, maiz e aceitunas (11 e 14)	Patacas fritidas	Patacas e minestra (xardiñeira)
Froita fresca de tempada e pan sin gluten	Froita fresca de tempada e pan sin gluten	Froita fresca de tempada e pan sin gluten	Froita fresca de tempada e pan sin gluten	Lacteo ou froita (2) e pan sin gluten
15	16	17	18	19
Ensalada de pasta con xamón cocido, queixo e ovo con millo, cenoria e aceitunas (1, 2, 3, 10, 11, 12 e 14)	FESTA DO COMEDOR	Lentellas á caseira (1)	Arroz integral con salsa de tomate ao gratén (2 e 3)	Crema de verduras
Milanesa de porco (1, 2, 3, 10 e 12)		Xarda ao forno (4, 5 e 6)	Peituga de polo a prancha	Ovos cocidos (3)
Ensalada de tomate, aceitunas e millo (11 e 14)		Ensalada de tomate e alfábega (14)	Ensalada de leituga e tomate (14)	Xudías verdes con patacas cocidas e chourizo
Froita fresca de tempada e pan sin gluten		Froita fresca de tempada e pan sin gluten	Froita fresca de tempada e pan sin gluten	Lacteo ou froita (2) e pan sin gluten
29	30	01	02	03
1. GLUTE 2. LEITE 3. OVO 4. PEIXE 5. MOLUSCOS 6. CRUSTÁCEOS 7. FROITOS SECOS	8. CACAHEUETE 9. SÉSAMO 10. SOIA 11. ALTRAMUCES 12. MOSTAZA 13. APIO 14. ÓXIDO DE AZUFRE / SULFITOS	Froita fresca de tempada (primaveira): mazá, plátano/banana, pera, melón e sandía. <i>A froita servida poderá variar en función da dispoñibilidade, garantindo en todo caso que se trata de froita fresca e de tempada.</i>		Marién Rodiño Fariña Técnico Superior en Dietética y Nutrición DNI 35472376 M 

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
01	02	03	04	05
Ensalada completa (4, 11 e 14)	Espaguetes sen glute salteados (10 e 11)	Crema de cabaza	Lentellas estufadas vexetais (1)	Arroz integral salteado con xamón cocido
Albóndegas a xardiñeira (1, 2, 10, 12 e 14)	Salmón en salsa de tomate (4, 5 e 6)	Lasaña sen glute nin lacteos de boloñesa de chicharos (10 e 11)	Peituga de polo a prancha	Taquiños de pavo salteados
Patacas asadas	Ensalada de leituga, pemento, cenoria, millo e aceitunas (11 e 14)	Ensalada de leituga, cenoria e millo (14)	Ensalada de leituga e remolacha (14)	Minestra de verduras salteadas
Lacteo ou froita (2) e pan sin gluten	Froita fresca de tempada e pan sin gluten	Froita fresca de tempada e pan sin gluten	Froita fresca de tempada e pan sin gluten	Froita fresca de tempada e pan sin gluten
08	09	10	11	12
Paella mixta (4, 5 e 6)	Pasta sen glute refogado (10 e 11)	Ensaladilla rusa sen ovo nin mahonesa (4, 11 e 14)	Garavanzos en vinagreta (14)	Crema de cenoria
Pescada ao forno con allo e perexil (4, 5 e 6)	Boloñesa vexetal de soia (1, 7, 9 e 10)	Zanco de polo ao forno	Atún en salsa de tomate (4)	Ragout de porco
Ensalada de leituga e millo (14)	Ensalada de tomate e orégano (14)	Ensalada de leituga, cenoria, maiz e aceitunas (11 e 14)	Patacas fritidas	Patacas e minestra (xardiñeira)
Froita fresca de tempada e pan sin gluten	Froita fresca de tempada e pan sin gluten	Froita fresca de tempada e pan sin gluten	Froita fresca de tempada e pan sin gluten	Lacteo ou froita (2) e pan sin gluten
15	16	17	18	19
Ensalada de pasta sen glute con xamón cocido e millo con cenoria e aceitunas (10, 11 e 14)	FESTA DO COMEDOR	Lentellas á caseira (1)	Arroz integral con salsa de tomate	Crema de verduras
Filete de porco rebozado sen ovo (1, 10 e 12)		Xarda ao forno (4, 5 e 6)	Peituga de polo a prancha	Taquiños de pavo salteados
Ensalada de tomate, aceitunas e millo (11 e 14)		Ensalada de tomate e alfábega (14)	Ensalada de leituga e tomate (14)	Xudías verdes con patacas cocidas e chourizo
Froita fresca de tempada e pan sin gluten		Froita fresca de tempada e pan sin gluten	Froita fresca de tempada e pan sin gluten	Lacteo ou froita (2) e pan sin gluten
29	30	01	02	03
1. GLUTE 2. LEITE 3. OVO 4. PEIXE 5. MOLUSCOS 6. CRUSTÁCEOS 7. FROITOS SECOS	8. CACAHEUETE 9. SÉSAMO 10. SOIA 11. ALTRAMUCES 12. MOSTAZA 13. APIO 14. ÓXIDO DE AZUFRE / SULFITOS	Froita fresca de tempada (primaveira): mazá, plátano/banana, pera, melón e sandía. <i>A froita servida poderá variar en función da dispoñibilidade, garantindo en todo caso que se trata de froita fresca e de tempada.</i>		Marién Rodiño Fariña Técnico Superior en Dietética y Nutrición DNI 35472376 M 

LUNS 01	MARTES 02	MÉRCORES 03	XOVES 04	VENRES 05
Ensalada completa (3, 4, 11 e 14) Magro de porco no seu xugo Patacas asadas logur sen lactosa e pan sin gluten	Espaguetes salteados (1, 3, 10 e 12) Salmón en salsa de tomate (4, 5 e 6) Ensalada de leituga, pemento, cenoria, millo e aceitunas (11 e 14) Froita fresca de tempada e pan sin gluten	Crema de cabaza Lasaña sen glute nin lacteos de boloñesa de chícharos (10 e 11) Ensalada de leituga, cenoria e millo (14) Froita fresca de tempada e pan sin gluten	Lentellas estufadas vexetais (1) Tortilla paisana (3) Ensalada de leituga e remolacha (14) Froita fresca de tempada e pan sin gluten	Arroz integral tres delicias (3 e 6) Taqüiños de pavo salteados Minestra de verduras salteadas Froita fresca de tempada e pan sin gluten
08	09	10	11	12
Paella mixta (4, 5 e 6) Pescada ao forno con allo e perexil (4, 5 e 6) Ensalada de leituga e millo (14) Froita fresca de tempada e pan sin gluten	Espaguetes integrais salteados (1, 3, 10 e 12) Boloñesa vexetal de soia (1, 7, 9 e 10) Ensalada de tomate e orégano (14) Froita fresca de tempada e pan sin gluten	Ensaladilla rusa (3, 4, 11 e 14) Zanco de polo ao forno Ensalada de leituga, cenoria, maiz e aceitunas (11 e 14) Froita fresca de tempada e pan sin gluten	Garavanzos en vinagreta (14) Revolto de champiñons (3) Patacas fritidas Froita fresca de tempada e pan sin gluten	Crema de cenoria Ragout de porco Patacas e minestra (xardiñeira) logur sen lactosa e pan sin gluten
15	16	17	18	19
Ensalada de pasta con xamón cocido e ovo con millo, cenoria e aceitunas (1, 3, 10, 11, 12 e 14) Escalope de cerdo Ensalada de tomate, aceitunas e millo (11 e 14) Froita fresca de tempada e pan sin gluten	<div data-bbox="556 1031 787 1063" data-label="Section-Header"> <p>FESTA DO COMEDOR</p> </div> 	Lentellas estufadas vexetais (1) Xarda ao forno (4, 5 e 6) Ensalada de tomate e alfábega (14) Froita fresca de tempada e pan sin gluten	Arroz integral con salsa de tomate Peituga de polo a prancha Ensalada de leituga e tomate (14) Froita fresca de tempada e pan sin gluten	Crema de verduras Ovos cocidos (3) Xudías verdes con patacas cocidas e chourizo logur sen lactosa e pan sin gluten
29	30	01	02	03
<ol style="list-style-type: none"> 1. GLUTE 2. LEITE 3. OVO 4. PEIXE 5. MOLUSCOS 6. CRUSTÁCEOS 7. FROITOS SECOS 	<ol style="list-style-type: none"> 8. CACAÑUETE 9. SÉSAMO 10. SOIA 11. ALTRAMUCES 12. MOSTAZA 13. APIO 14. ÓXIDO DE AZUFRE / SULFITOS 	<p>Froita fresca de tempada (primaveira): mazá, plátano/banana, pera, melón e sandía.</p> <p><i>A froita servida poderá variar en función da dispoñibilidade, garantindo en todo caso que se trata de froita fresca e de tempada.</i></p>		<p>Marién Rodiño Fariña Técnico Superior en Dietética y Nutrición DNI 35472376 M</p> 

LUNS 01	MARTES 02	MÉRCORES 03	XOVES 04	VENRES 05
Ensalada completa (3, 4, 11 e 14) Magro de porco no seu xugo Patacas asadas logur sen lactosa e pan sin gluten	Espaguetes sen glute salteados (10 e 11) Salmón en salsa de tomate (4, 5 e 6) Ensalada de leituga, pemento, cenoria, millo e aceitunas (11 e 14) Froita fresca de tempada e pan sin gluten	Crema de cabaza Lasaña sen glute nin lacteos de boloñesa de chícharos (10 e 11) Ensalada de leituga, cenoria e millo (14) Froita fresca de tempada e pan sin gluten	Fabas con verduriñas Tortilla paisana (3) Ensalada de leituga e remolacha (14) Froita fresca de tempada e pan sin gluten	Arroz integral tres delicias (3 e 6) Taqüiños de pavo salteados Minestra de verduras salteadas Froita fresca de tempada e pan sin gluten
08	09	10	11	12
Paella mixta (4, 5 e 6) Pescada ao forno con allo e perexil (4, 5 e 6) Ensalada de leituga e millo (14) Froita fresca de tempada e pan sin gluten	Pasta sen glute refogado (10 e 11) Carne picada no seu xugo (14) Ensalada de tomate e orégano (14) Froita fresca de tempada e pan sin gluten	Ensaladilla rusa (3, 4, 11 e 14) Zanco de polo ao forno Ensalada de leituga, cenoria, maiz e aceitunas (11 e 14) Froita fresca de tempada e pan sin gluten	Garavanzos en vinagreta (14) Revolto de champiñons (3) Patacas fritidas Froita fresca de tempada e pan sin gluten	Crema de cenoria Ragout de porco Patacas e minestra (xardiñeira) logur sen lactosa e pan sin gluten
15	16	17	18	19
Ensalada de pasta sen glute con xamón cocido e ovo con millo, cenoria e aceitunas (3, 10, 11 e 14) Escalope de cerdo empanado sin gluten Ensalada de tomate, aceitunas e millo (11 e 14) Froita fresca de tempada e pan sin gluten	<div data-bbox="556 1031 787 1063" data-label="Section-Header"> <p>FESTA DO COMEDOR</p> </div> 	Chícharos encebolados Xarda ao forno (4, 5 e 6) Ensalada de tomate e alfábega (14) Froita fresca de tempada e pan sin gluten	Arroz integral con salsa de tomate Peituga de polo a prancha Ensalada de leituga e tomate (14) Froita fresca de tempada e pan sin gluten	Crema de verduras Ovos cocidos (3) Xudías verdes con patacas cocidas e chourizo logur sen lactosa e pan sin gluten
29	30	01	02	03
<ol style="list-style-type: none"> 1. GLUTE 2. LEITE 3. OVO 4. PEIXE 5. MOLUSCOS 6. CRUSTÁCEOS 7. FROITOS SECOS 	<ol style="list-style-type: none"> 8. CACAÑUETE 9. SÉSAMO 10. SOIA 11. ALTRAMUCES 12. MOSTAZA 13. APIO 14. ÓXIDO DE AZUFRE / SULFITOS 	<p>Froita fresca de tempada (primaveira): mazá, plátano/banana, pera, melón e sandía.</p> <p><i>A froita servida poderá variar en función da dispoñibilidade, garantindo en todo caso que se trata de froita fresca e de tempada.</i></p>		<p>Marién Rodiño Fariña Técnico Superior en Dietética y Nutrición DNI 35472376 M</p> 

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
01	02	03	04	05
Ensalada César (1, 2, 3, 9, 10 e 12)	Espaguetes salteados (1, 3, 10 e 12)	Crema de cabaza	Lentellas estufadas vexetais (1)	Arroz integral tres delicias (3 e 6)
Albóndegas a xardiñeira (1, 2, 10, 12 e 14)	Ovos cocidos con pisto (3)	Lasaña vexetal con soia texturizada (1, 2, 3, 7, 9, 10 e 12)	Tortilla paisana (3)	Taquiños de pavo salteados
Patacas asadas	Ensalada de leituga, pemento, cenoria, millo e aceitunas (11 e 14)	Ensalada de leituga, cenoria e millo (14)	Ensalada de leituga e remolacha (14)	Minestra de verduras salteadas
Lacteo ou froita (2) e pan de forno tradicional (1, 2, 3, 7, 9, 10 e 12)	Froita fresca de tempada e pan integral de forno tradicional (1, 2, 3, 7, 9, 10 e 12)	Froita fresca de tempada e pan de forno tradicional (1, 2, 3, 7, 9, 10 e 12)	Froita fresca de tempada e pan integral de forno tradicional (1, 2, 3, 7, 9, 10 e 12)	Froita fresca de tempada e pan de forno tradicional (1, 2, 3, 7, 9, 10 e 12)
08	09	10	11	12
Paella de polo	Pasta integral ao gratén (1, 2, 3, 10 e 12)	Ensaladilla sen atún (3, 11 e 14)	Garavanzos en vinagreta (14)	Crema de cenoria
Ovos duros con pimentón (3)	Boloñesa vexetal de soia (1, 7, 9 e 10)	Zanco de polo ao forno	Revolto de champiñons (3)	Ragout de porco
Ensalada de leituga e millo (14)	Ensalada de tomate e orégano (14)	Ensalada de leituga, cenoria, maiz e aceitunas (11 e 14)	Patacas fritidas	Patacas e minestra (xardiñeira)
Froita fresca de tempada e pan de forno tradicional (1, 2, 3, 7, 9, 10 e 12)	Froita fresca de tempada e pan integral de forno tradicional (1, 2, 3, 7, 9, 10 e 12)	Froita fresca de tempada e pan de forno tradicional (1, 2, 3, 7, 9, 10 e 12)	Froita fresca de tempada e pan integral de forno tradicional (1, 2, 3, 7, 9, 10 e 12)	Lacteo ou froita (2) e pan de forno tradicional (1, 2, 3, 7, 9, 10 e 12)
15	16	17	18	19
Ensalada de pasta con xamón cocido, queixo e ovo con millo, cenoria e aceitunas (1, 2, 3, 10, 11, 12 e 14)	FESTA DO COMEDOR	Lentellas á caseira (1)	Arroz integral con salsa de tomate ao gratén (2 e 3)	Crema de verduras
Milanesa de porco (1, 2, 3, 10 e 12)		Tortilla francesa (3)	Peituga de polo a prancha	Ovos cocidos (3)
Ensalada de tomate, aceitunas e millo (11 e 14)		Ensalada de tomate e alfábega (14)	Ensalada de leituga e tomate (14)	Xudías verdes con patacas cocidas e chourizo
Froita fresca de tempada e pan de forno tradicional (1, 2, 3, 7, 9, 10 e 12)		Froita fresca de tempada e pan de forno tradicional (1, 2, 3, 7, 9, 10 e 12)	Froita fresca de tempada e pan integral de forno tradicional (1, 2, 3, 7, 9, 10 e 12)	Lacteo ou froita (2) e pan de forno tradicional (1, 2, 3, 7, 9, 10 e 12)
29	30	01	02	03
1. GLUTE 2. LEITE 3. OVO 4. PEIXE 5. MOLUSCOS 6. CRUSTÁCEOS 7. FROITOS SECOS	8. CACAHEUTE 9. SÉSAMO 10. SOIA 11. ALTRAMUCES 12. MOSTAZA 13. APIO 14. ÓXIDO DE AZUFRE / SULFITOS	Froita fresca de tempada (primaveira): mazá, plátano/banana, pera, melón e sandía. <i>A froita servida poderá variar en función da dispoñibilidade, garantindo en todo caso que se trata de froita fresca e de tempada.</i>		Marién Rodiño Fariña Técnico Superior en Dietética y Nutrición DNI 35472376 M 