



CATERING E COLECTIVIDADES

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

MENÚ XANEIRO 2025

<i>Lunes</i>	<i>Martes</i>	<i>Miércoles</i>	<i>Jueves</i>	<i>Viernes</i>
		8 de Xaneiro CREMA DE CENORIA ESPAGUETTIS BOLOÑESA 1/3 FROITA	9 de Xaneiro CALDO GALEGO PESCADA O FORNO C/MENESTRA 4 IOGUR 7	10 de Xaneiro SOPA DE ESTRELAS 1/3 XARRETE C/REPOLO E CHOURIZO FROITA
13 de Xaneiro CREMA DE VERDURIÑAS TORTILLA DE PATACAS C/ENSALADA 3 FROITA	14 de Xaneiro POTAXE DE GARAVANZOS 1/7 PESCADA EN SALSA VERDE C/CACHELOS 4 IOGUR 7	15 de Xaneiro CREMA DE CABAZA TENREIRA GUISADA C/PASTA E VERDURIÑAS 1/3 FROITA	16 de Xaneiro LENTELLAS 1/7 SALMON O FORNO C/ENSALADA 1/4 IOGUR 7	17 de Xaneiro CREMA DE CENORIA ALBONDIGAS CASEIRAS C/ARROZ 1/3 FROITA
20 de Xaneiro CREMA DE COLIFLOR E MAZA HAMBURGUESA C/ARROZ FROITA	21 de Xaneiro FABADA 1/7 BACALAO A PORTUGUESA C/CACHELOS 1/4 IOGUR BEBIBLE 7	22 de Xaneiro CREMA DE CENORIA E CABACIN PEITUGA DE POLO C/SALSA DE CHAMPIÑONS E ENSALADA FROITA	23 de Xaneiro CALDO DE XUDIAS MERLUZA A ROMANA C/ARROZ 1/3/4 IOGUR 7	24 de Xaneiro POTAXE DE GARAVANZOS 1/7 PAVO GUISADO C/PASTA E VERDURIÑAS 1/3 FROITA
27 de Xaneiro SOPA DE PASTA 1/3 POLO ASADO C/MENESTRA FROITA	28 de Xaneiro LENTELLAS 1/7 CHIPIRONS GUISADOS C/ARROZ 1/2/4/14 IOGUR 7	29 de Xaneiro SOPA DE COCIDO 1/3 COCIDO FROITA	30 de Xaneiro CREMA DE CABACIN PESCADA A GALEGA C/CACHELOS E BROCOLI 1/4 IOGUR 7	31 de Xaneiro XUDIAS C/CHOURIZO 1/7 MILANESA DE POLO CASEIRA C/ENSALADA 1/3 FROITA

ALÉRXENOS

1 GLUTE 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