



CATERING E COLECTIVIDADES

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

MENÚ XANEIRO HIPO 2025

<i>Lunes</i>	<i>Martes</i>	<i>Miércoles</i>	<i>Jueves</i>	<i>Viernes</i>
		8 de Xaneiro	9 de Xaneiro	10 de Xaneiro
		CREMA DE CENORIA ESPAGUETTIS BOLOÑESA ½ RAC 1/3 FROITA	CALDO GALEGO PESCADA O FORNO C/MENESTRA 4 IOGUR DESNATADO 7	SOPA DE ESTRELAS 1/3 XARRETE C/REPOLO FROITA
13 de Xaneiro	14 de Xaneiro	15 de Xaneiro	16 de Xaneiro	17 de Xaneiro
CREMA DE VERDURIÑAS TORTILLA FRANCESA C/ENSALADA 3 FROITA	POTAXE DE GARAVANZOS VEXETAL PESCADA O FORNO C/CACHELOS 4 IOGUR DESNATADO 7	CREMA DE CABAZA TENREIRA GUISADA C/PASTA E VERDURIÑAS ½ RAC 1/3 FROITA	LENTELLAS VEXETAIS SALMON O FORNO C/ENSALADA 1/4 IOGUR DESNATADO 7	CREMA DE CENORIA ALBONDIGAS CASEIRAS C/ARROZ 1/3 FROITA
20 de Xaneiro	21 de Xaneiro	22 de Xaneiro	23 de Xaneiro	24 de Xaneiro
CREMA DE COLIFLOR E MAZA HAMBURGUESA C/ARROZ FROITA	FABADA VEXETAL BACALAO A PORTUGUESA C/CACHELOS 1/4 IOGUR DESNATADO 7	CREMA DE CENORIA E CABACIN PEITUGA DE POLO C/SALSA DE CHAMPIÑONS E ENSALADA FROITA	CALDO DE XUDIAS MERLUZA O FORNO C/ARROZ 1/3/4 IOGUR DESNATADO 7	POTAXE DE GARAVANZOS VEXETAL PAVO GUISADO C/PASTA E VERDURIÑAS ½ RAC 1/3 FROITA
27 de Xaneiro	28 de Xaneiro	29 de Xaneiro	30 de Xaneiro	31 de Xaneiro
SOPA DE PASTA 1/3 POLO ASADO C/MENESTRA FROITA	LENTELLAS VEXETAIS CHIPIRONS GUISADOS C/ARROZ ½ RAC 1/2/4/14 IOGUR DESNATADO 7	SOPA DE COCIDO 1/3 COCIDO VEXETAL C/OVOS COCIDOS 3 FROITA	CREMA DE CABACIN PESCADA O FORNO C/CACHELOS E BROCOLI 1/4 IOGUR DESNATADO 7	XUDIAS C/OVO COCIDO 3 PEITUGA DE POLO 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