



CATERING E COLECTIVIDADES

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

## MENÚ FEBREIRO 2025

| <i>Lunes</i>                                                                                             | <i>Martes</i>                                                                                        | <i>Miércoles</i>                                                                                                | <i>Jueves</i>                                                                                              | <i>Viernes</i>                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>3 de Febreiro</b><br>CREMA DE CABAZA<br>TORTILLA DE PATACAS<br>C/ENSALADA 3<br>FROITA                 | <b>4 de Febreiro</b><br>LENTELLAS VEXETAIS<br>PESCADA A GALEGA C/CACHELOS<br>1/4<br>IOGUR 7          | <b>5 de Febreiro</b><br>CREMA DE VERDURIÑAS<br>PAVO GUIADO C/ PASTA<br>VERDURIÑAS 1/3<br>FROITA                 | <b>6 de Febreiro</b><br>FABADA<br>BACALAO A ROMANA C/ENSALADA<br>1/3/4<br>IOGUR 7                          | <b>7 de Febreiro</b><br>SOPA DE FIDEO 1/3<br>XARRETE C/REPOLO E CHOURIZO<br>FROITA       |
| <b>10 de Febreiro</b><br>CREMA DE CABACIN<br>PEITUGA DE POLO EN SALSA DE<br>CHAMPIÑONS C/ARROZ<br>FROITA | <b>11 de Febreiro</b><br>POTAXE DE GARAVANZOS<br>PESCADA EN SALSA VERDE<br>C/ENSALADA 1/4<br>IOGUR 7 | <b>12 de Febreiro</b><br>CREMA DE CENORIAS<br>TENREIRA GUIADA C/CACHELOS<br>FROITA                              | <b>13 de Febreiro</b><br>LENTELLAS<br>CHIPIRONS GUIADOS C/ARROZ<br>1/2/4/14<br>IOGUR 7                     | <b>14 de Febreiro</b><br>CREMA DE CABAZA<br>MILANESA DE POLO C/ENSALADA<br>1/3<br>FROITA |
| <b>17 de Febreiro</b><br>CREMA DE COLIFLOR<br>HAMBURGUESA C/ARROZ<br>FROITA                              | <b>18 de Febreiro</b><br>LENTELLAS<br>SALMON O FORNO C/ENSALADA<br>1/4<br>IOGUR 7                    | <b>19 de Febreiro</b><br>CREMA DE CABACIN<br>POLO ASADO C/MENESTRA<br>FROITA                                    | <b>20 de Febreiro</b><br>FABADA VEXETAL<br>**PEIXE FRESCO SEGÚN LONXA<br>IOGUR 7                           | <b>21 de Febreiro</b><br>SOPA DE COCIDO<br>COCIDO<br><br>FROITA                          |
| <b>24 de Febreiro</b><br>CREMA DE CENORIA<br>ESPAGUETTIS BOLOÑESA 1/3<br>FROITA                          | <b>25 de Febreiro</b><br>SOPA DE ESTRELAS 1/3<br>BACALAO A PORTUGUESA C/ARROZ<br>1/4<br>IOGUR 7      | <b>26 de Febreiro</b><br>CREMA DE COLIFLOR E MAZA<br>REGOUT DE PORCO GUIADO<br>C/PATACAS E VERDURIÑAS<br>FROITA | <b>27 de Febreiro</b><br>POTAXE DE GARVANZOS<br>PALOMETA EN SALSA DE<br>VERDURAS C/MENESTRA 1/4<br>IOGUR 7 | <b>28 de Febreiro</b><br>CREMA DE VERDURAS<br>ALBONDIGAS C/ARROZ 1/3<br>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