



CATERING E COLECTIVIDADES

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

MENÚ ABRIL SIN LACTOSA 2025

LUNS	MARTES	MERCORES	XOVES	VENRES
	1 de Abril	2 de Abril	3 de Abril	4 de Abril
	SOPA DE PASTA 1/3 PESCADA A MARIÑEIRA C/CACHELOS 1/2/4/14 IOGUR DE SOJA	ENSALADA DE PASTA 1/3/4 POLO ASADO C/ENSALADA FROITA	FABADA BACALAO A ROMANA C/ARROZ 1/3/4 IOGUR DE SOJA	CREMA DE CENORIAS TORTILLA DE PATACAS C/ENSALADA 3 FROITA
7 de Abril	8 de Abril	9 de Abril	10 de Abril	11 de Abril
CREMA DE CABACIN ESPAGUTTIS BOLOÑESA 1/3 FROITA	LENTELLAS SALMON O FORNO C/ENSALADA 1/4 IOGUR DE SOJA	CALDO GALEGO PAVO GUISADO C/PASTA E VERDURIÑAS 1/3 FROITA	CREMA DE CABAZA PESCADA A GALEGA 1/4 IOGUR DE SOJA	POTAXE DE GARAVANZOS ARROZ A CUBANA 3 PASTELIÑO
14 de Abril	15 de Abril	16 de Abril	17 de Abril	18 de Abril
SEMANA SANTA				
21 de Abril	22 de Abril	23 de Abril	24 de Abril	25 de Abril
NON LECTIVO	CREMA DE VERDURIÑAS FILETE DE POLO C/SALSA DE CHAMPIÑONS E ARROZ IOGUR DE SOJA	LENTELLAS FIDEUA DE RAPE E MEXILONS 1/2/3/4/14 FROITA	SOPA DE PASTA 1/3 XARRETE C/REPOLO PATACA E CHOURIZO IOGUR DE SOJA	ARROZ TRES DELICIAS 1/3 PEIXE FRESCO C/ENSALADA VARIADA 1/4 FROITA
28 de Abril	29 de Abril	30 de Abril		
CREMA DE VERDURIÑAS HAMBURGUESA C/ARROZ E VERDURIÑAS FROITA	FABADA BACALAO A PORTUGUESA C/MENESTRA 1/4 NATILLAS DE SOJA	CREMA DE CABACIN RAGOUT DE PORCO GUISADO C/PASTA E VERDURIÑAS 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