

MENÚ MARZO SIN GLUTE 2025

<i>Lunes</i>	<i>Martes</i>	<i>Miércoles</i>	<i>Jueves</i>	<i>Viernes</i>
3 de marzo	4 de marzo	5 de marzo	6 de marzo	7 de marzo
ENTROIDO	ENTROIDO	ENTROIDO	SOPA DE PASTA TORTILLA DE PATACAS C/ENSALADA 3 IOGUR 7	CREMA DE CABAZA MERLUZA O FORNO C/ARROZ 4 FROITA
10 de marzo	11 de marzo	12 de marzo	13 de marzo	14 de marzo
CREMA DE CABACIN PEITUGA DE POLO C/SALSA DE CHAMPIÑONS E ARROZ FROITA	FABADA PESCADA EN SALSA VERDE C/ENSALADA 4 IOGUR BEBIBLE 7	CREMA DE CENORIA RAGOUT DE PORCO GUIADO C/PASTA E VERDURIÑAS FROITA	LENTELLAS OVO A CUBANA C/YORK SALTEADO 3 IOGUR 7	CREMA DE CABAZA BACALAO EN TEMPURA C/MENESTRA 4 FROITA
17 de marzo	18 de marzo	19 de marzo	20 de marzo	21 de marzo
CREMA DE CENORIA HAMBURGUESA C/ARROZ FROITA	LENTELLAS FIDEUA DE RAPE E MEXILONS 2/4/14 IOGUR 7	CREMA DE CABACIN E CENORIA POLO ASADO C/MENESTRA FROITA	SOPA DE PASTA XARRETE C/REPOLO PATACA E CHOURIZO IOGUR 7	CALDO GALEGO SALMON O FORNO C/ARROZ E XUDIAS 4 FROITA
24 de marzo	25 de marzo	26 de marzo	27 de marzo	28 de marzo
CREMA DE VERDURIÑAS ESPAGUETTIS BOLOÑESA FROITA	POTAXE DE GARAVANZOS PESCADA A GALEGA 4 IOGUR 7	CREMA DE CABAZA PAVO GUIADO C/PASTA E VERDURIÑAS FROITA	SOPA DE COCIDO COCIDO IOGUR 7	PASTA NAPOLITANA 7 PEIXE FRESCO C/ENSALADA 4 VARIADA
31 de marzo				
CREMA DE CABACIN E CENORIAS FILETE DE PAVO EN SALSA DE VERDURAS C/ARROZ 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