

MENÚ DECEMBRO 2025 SIN GLUTEN

<i>Lunes</i>	<i>Martes</i>	<i>Miércoles</i>	<i>Jueves</i>	<i>Viernes</i>
1 de Diciembre	2 de Diciembre	3 de Diciembre	4 de Diciembre	5 de Diciembre
CREMA DE CENORIA HAMBURGUESA C/ ARROZ E PISTO FROITA	MACARRONS NAPOLITANA SALMON O FORNO C/ENSALADA 4 FROITA	CALDO GALEGO PORCO GUIADO C/PATACAS E VERDURIÑAS FROITA	CREMA DE CABAZA PALOMETA O FORNO C/XUDIAS E ARROZ 4 IOGUR 7	SOPA DE COCIDO COCIDO FROITA
8 de Diciembre	9 de Diciembre	10 de Diciembre	11 de Diciembre	12 de Diciembre
FESTIVO	SOPA DE PASTA PESCADA A MARIÑEIRA C/GUARNICION 2/4/14 FROITA	CREMA DE CABACIN POLO ASADO C/ARROZ E PISTO FROITA	FABADA BACALAO ROMANA C/ENSALADA 3/4 IOGUR NATURAL 7	CREMA DE VERDURAS PAVO GUIADO C/PASTA INTEGRAL E VERDURIÑAS FROITA
15 de Diciembre	16 de Diciembre	17 de Diciembre	18 de Diciembre	19 de Diciembre
CREMA DE CENORIA TORTILLA DE PATACAS C/ENSALADA 3 FROITA	POTAXE DE GARAVANZOS PESCADA A GALEGA C/CACHELOS 4 FROITA	SOPA DE VERDURAS TENREIRA GUIADA C/ PASTA E VERDURIÑAS FROITA	CREMA DE VERDURIÑAS SALMON O FORNO C/ARROZ E CHICHAROS 4 IOGUR ECOLOXICO 7	CREMA DE VERDURAS PIZZA TURRON

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