

MENÚ XANEIRO 2026

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
5 de xaneiro	6 de xaneiro	7 de xaneiro	8 de xaneiro	9 de xaneiro
NON LECTIVO	FESTIVO	NON LECTIVO	LENTELLAS VEXETAIS PASTA BOLOÑESA ½ RAC 1/3 IOGUR DESNATADO 7	ARROZ TRES DELICIAS (con pavo) 1/3/7 SALMON O FORNO C/ENSALADA VARIADA 1/4 FROITA
12 de xaneiro	13 de xaneiro	14 de xaneiro	15 de xaneiro	16 de xaneiro
CREMA DE BROCOLI E CENORIA TORTILLA FRANCESA C/ENSALADA 3 FROITA	FABADA VEXETAL PESCADA O FORNO C/GUARNICION 1/4 FROITA	PASTA NAPOLIITANA 1/3/7 PEITUGA DE POLO A PRANCHA C/ENSALADA FROITA	CREMA DE VERDURIÑAS BACALAO A PORTUGUESA 1/4 IOGUR DESNATADO 7	POTAXE DE GARAVANZOS 1/7 PAVO GISADO C/FIDEUA E VERDURIÑAS ½ RAC 1/3 FROITA
19 de xaneiro	20 de xaneiro	21 de xaneiro	22 de xaneiro	23 de xaneiro
LENTELLAS VEXETAIS HAMBURGUESA C/ARROZE CHICHAROS FROITA	CREMA DE CENORIAS E CABACIN SALMON O FORNO C/GUARNICION 1/4 FROITA	CALDO GALEGO POLO ASADO C/PASTA INTEGRAL E TOMATE 1/3 FROITA	XUDIAS C/PAVO PESCADA O FORNO C/ENSALADA 1/4 IOGUR DESNATADO 7	CREMA DE CABACIN XARRETE C/REPOLO OVO COCIDO E PATACAS 3 FROITA
26 de xaneiro	27 de xaneiro	28 de xaneiro	29 de xaneiro	30 de xaneiro
CREMA DE VERDURIÑAS PESCADA A MARINHEIRA C/ARROZ 1/2/4/14 FROITA	FABADA VEXETAL TENREIRA GUIADA C/PATACAS E VERDURIÑAS ½ RAC FROITA	CREMA DE CABAZA BACALAO O FORNO C/PATACAS E MENESTRA DE VERDURAS 1/4 FROITA	SOPA DE COCIDO COCIDO VEXETAL C/OVOS COCIDOS 3 IOGUR DESNATADO 7	COLIFLOR C/ALLADA FIDEUA DE CALAMARES E MEXILONS ½ RAC 1/2/3/4/14 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