

MENÚ XANEIRO SIN OVO 2026

<i>Luns</i>	<i>Martes</i>	<i>Mércores</i>	<i>Xoves</i>	<i>Venres</i>
<i>5 de xaneiro</i>	<i>6 de xaneiro</i>	<i>7 de xaneiro</i>	<i>8 de xaneiro</i>	<i>9 de xaneiro</i>
NON LECTIVO	FESTIVO	NON LECTIVO	LENTELLAS PASTA BOLOÑESA IOGUR NATURAL 7	ARROZ TRES DELICIAS 7 SALMON O FORNO C/ENSALADA VARIADA 4 FROITA
<i>12 de xaneiro</i>	<i>13 de xaneiro</i>	<i>14 de xaneiro</i>	<i>15 de xaneiro</i>	<i>16 de xaneiro</i>
CREMA DE BROCOLI E CENORIA FILETE DE PORCO A PRANCHA C/ENSALADA FROITA	FABADA PESCADA O FORNO C/GUARNICION 4 FROITA	PASTA NAPOLIITANA 3/7 PEITUGA DE POLO A PRANCHA C/ENSALADA FROITA	CREMA DE VERDURIÑAS BACALAO A PORTUGUESA 4 IOGUR 7	POTAXE DE GARAVANZOS PAVO GISADO C/FIDEUA E VERDURIÑAS FROITA
<i>19 de xaneiro</i>	<i>20 de xaneiro</i>	<i>21 de xaneiro</i>	<i>22 de xaneiro</i>	<i>23 de xaneiro</i>
LENTELLAS ESTOFADAS HAMBURGUESA C/ARROZ E CHICHAROS FROITA	CREMA DE CENORIAS E CABACIN SALMON O FORNO C/GUARNICION 4 FROITA	CALDO GALEGO POLO ASADO C/PASTA INTEGRAL E TOMATE FROITA	XUDIAS C/XAMON PESCADA O FORNO C/ ENSALADA 4 IOGUR ECOLOXICO 7	CREMA DE CABACIN XARRETE C/REPOLO CHOURIZO E PATACAS FROITA
<i>26 de xaneiro</i>	<i>27 de xaneiro</i>	<i>28 de xaneiro</i>	<i>29 de xaneiro</i>	<i>30 de xaneiro</i>
CREMA DE VERDURIÑAS PESCADA A MARINHEIRA C/ARROZ 2/4/14 FROITA	FABADA TENREIRA GUIADA C/PATACAS E VERDURIÑAS FROITA	CREMA DE CABAZA BACALAO A ROMANA C/PATACAS E MENESTRA DE VERDURAS 3/4 FROITA	SOPA DE COCIDO COCIDO IOGUR 7	COLIFLOR C/ALLADA FIDEUA DE CALAMARES E MEXILONS 2/4/14 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