

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
2ª Semana	04 MAIO	05 MAIO	06 MAIO	07 MAIO	08 MAIO
	XUDIÁS SALTEADAS	CREMA DE CENORIA	ENSALADA MEDITERRÁNEA	ARROZ PRIMAVERA ( CON VERDURAS)	FABADA VEXETAL
	FILETE DE LOMBO EMPANADO CON PASTA	TENREIRA ESTUFADA	PESCADA Á ROMANA CON PATACAS E CHÍCHAROS	POLO Á PEPITORIA , GORNICIÓN CENORIA RELADA	PEIXE Ó FORNO CON ENSALADA
	FROITA	FROITA	FROITA	IOGUR	FROITA
3ª Semana	11 MAIO	12 MAIO	13 MAIO	14 MAIO	15 MAIO
	CHÍCHAROS CON XAMÓN	SOPA DE PASTA	ENSALADA MIXTA	LENTELLAS VEXETÁIS	CREMA DE CABACÍN
	PESCADA Á ROMANA CON PATACAS,GORNICIÓN LEITUGA	LOMBO ASADO CON MINISTRA	LASAÑA	PEIXE Ó FORNO , GORNICIÓN CENORIA RELADA OU LEITUGA	ESPAGUETE CARBONARA
	FROITA	IOGUR	FROITA	FROITA	FROITA
4ª Semana	18 MAIO	19 MAIO	20 MAIO	21 MAIO	22 MAIO
	BRÓCOLI GRATINADO	ENSALADA MARIÑEIRA	SOPA DE VERDURAS	SALPICÓN	PANINNI
	VARIÑAS DE PESCADA CON PATACA	MACARRÓNS CON BOLOÑESA DE TENREIRA	CHULETA EN SALSA	PALOMETA CON FIDEO	OSOBUCO DE PAVO Ó FORNO CON VERDURIÑAS
	FROITA	FROITA	IOGUR	FROITA	FROITA
5ª Semana	25 MAIO	26 MAIO	27 MAIO	28 MAIO	29 MAIO
	CROQUETAS	ENSALADA DE ARROZ	SOPA HORTELANA	GARAVANZOS CON CHOURIZO	OXOS, XUDIÁS E PATACAS
	POLO Á PRANCHA CON ENSALADA	GUIZO DE CARNE CON VERDURAS	PEIXE CON GORNICIÓN DE PASTA E VERDURIÑAS	LOMBO Á PRANCHA CON ENSALADA	PESCADA Ó FORNO CON CENORIA
	FROITA	FROITA	IOGUR	FROITA	FROITA

Este menú basal non se elabora na nosa sala especial para alérxicos. Debido a que na cociña xeneral entran todo tipo de alimentos e esta non está deseñada nin está dotada dos medios para a elaboración de alimentos para persoas alérxicas ou con intolerancias informamos de que todos os nosos pratos poden conter trazas de calquera dos 14 grupos alérxenos. Si necesita un menú especial para unha alerxia ou intolerancia en concreto debe comunicalo para elaboralo en sala especial. ANA ISABEL FDEZ ESCUREDO