

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		1 de Outubro	2 de Outubro	3 de Outubro
		CREMAD E CABAZA TENREIRA GUISADA C/PASTA E VERDURIÑAS 1/3 FROITA	FABADA 1/7 PESCADA O FORNO C/GUARNICION 1/4 IOGUR 7	CREMA DE CABACIN MILANESA CASEIRA DE POLO C/ARROZ E CHICHAROS 1/3 FROITA
6 de outubro	7 de Outubro	8 de Outubro	9 de outubro	10 de Outubro
CREMA DE CENORIA PESCADA O FORNO C/ENSALADA 1/4 FROITA	LENTELLAS 1 FIDEUA DE CALAMARES E MEXILONS 1/2/3/4/14 FROITA	CREMA DE VERDURIÑAS POLO ASADO C/ARROZ E PISTO FROITA	POTAXE DE GARAVANZOS 1/7 PESCADA O FORNO C/ ENSALADA 1/4 IOGUR 7	CREMA DE VERDURIÑAS ALBONDIGAS CASEIRAS C/ARROZ E VERDURIÑAS 1/3/7 FROITA
13 de Outubro	14 de Outubro	15 de Outubro	16 de Outubro	17 de Outubro
CREMA DE CENORIA PASTA BOLOÑESA 1/3 FROITA	FABADA 1/7 PESCADA A MARINHEIRA C/CACHELOS 1/2/4/14 FROITA	CREMA DE VERDURIÑAS PEITUGA DE POLO A PRANCHA C/ARROZ E CHAMPIÑONS FROITA	LENTELLAS 1/7 BACALAO A ROMANA C/GUARNICION 1/4 IOGUR 7	CREMA DE CABAZA PAVO GUISADO C/PASTA INTEGRAL E VERDURIÑAS 1/3 FROITA
20 de Outubro	21 de Outubro	22 de Outubro	23 de Outubro	24 de Outubro
LENTELLAS 1/7 PESCADA O FORNO C/ARROZ E CENORIAS BABY 1/4 FROITA	CREMA DE VERDURIÑAS RAGOUT DE PORCO GUISADO C/PASTA E VERDURIÑAS 1/3 FROITA	SOPA DE PASTA 1/3 SALMON O FORNO C/ENSALADA 1/4 FROITA	CREMA DE CABACIN XUDIAS C/CHOURIZO 1/7 IOGUR 7	CODITOS A NAPOLITANA 1/3/7 TORTILLA DE PATACAS C/ENSALADA 3 FROITA
27 de Outubro	28 de Outubro	29 de Outubro	30 de Outubro	31 de Outubro
CREMA DE CENORIA PASTA CARBONARA 1/3/7 FROITA	ARROZ INTEGRAL TRES DELICIAS 1/3/7 PALOMETA EN SALSA C/GUARNICION 1/4 FROITA	CREMA DE VERDURIÑAS HAMBURGUESA C/ARROZ E VERDURIÑAS FROITA	CALDO GALEGO BACALAO A PORTUGUESA C/PATACA PANADERA 1/4 IOGUR 7	NON LECTIVO

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



CATERING E COLECTIVIDADES

Revisado: María Rodríguez Estévez

Técnico en Dietética y Nutrición

Departamento de Calidad

DNI.: 76.895.939-Q

MENÚ OUTUBRO 2025

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

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		1 de Outubro	2 de Outubro	3 de Outubro
		CREMAD E CABAZA TENREIRA GUISADA C/PASTA E VERDURIÑAS 1/3 FROITA	FABADA VEXETAL PESCADA O FORNO C/GUARNICION 1/4 IOGUR 7	CREMA DE CABACIN MILANESA CASEIRA DE POLO C/ARROZ E CHICHAROS 1/3 FROITA
6 de outubro	7 de Outubro	8 de Outubro	9 de outubro	10 de Outubro
CREMA DE CENORIA PESCADA O FORNO C/ENSALADA 1/4 FROITA	LENTELLAS VEXETAIS FIDEUA DE CALAMARES E MEXILONS 1/2/3/4/14 FROITA	CREMA DE VERDURIÑAS POLO ASADO C/ARROZ E PISTO FROITA	POTAXE DE GARAVANZOS VEXETAIS PESCADA O FORNO C/ ENSALADA 1/4 IOGUR 7	CREMA DE VERDURIÑAS ALBONDIGAS CASEIRAS DE POLO C/ARROZ E VERDURIÑAS 1/3/7 FROITA
13 de Outubro	14 de Outubro	15 de Outubro	16 de Outubro	17 de Outubro
CREMA DE CENORIA PASTA BOLOÑESA DE POLO 1/3 FROITA	FABADA VEXETAL PESCADA A MARINEIRA C/CACHELOS 1/2/4/14 FROITA	CREMA DE VERDURIÑAS PEITUGA DE POLO A PRANCHA C/ARROZ E CHAMPIÑONS FROITA	LENTELLAS VEXETAIS BACALAO A ROMANA C/GUARNICION 1/4 IOGUR 7	CREMA DE CABAZA PAVO GUISADO C/PASTA INTEGRAL E VERDURIÑAS 1/3 FROITA
20 de Outubro	21 de Outubro	22 de Outubro	23 de Outubro	24 de Outubro
LENTELLAS VEXETAIS PESCADA O FORNO C/ARROZ E CENORIAS BABY 1/4 FROITA	CREMA DE VERDURIÑAS PAVO GUISADO C/PASTA E VERDURIÑAS 1/3 FROITA	SOPA DE PASTA 1/3 SALMON O FORNO C/ENSALADA 1/4 FROITA	CREMA DE CABACIN XUDIAS C/OVO COCIDO 3 IOGUR 7	CODITOS A NAPOLITANA 1/3/7 TORTILLA DE PATACAS C/ENSALADA 3 FROITA
27 de Outubro	28 de Outubro	29 de Outubro	30 de Outubro	31 de Outubro
CREMA DE CENORIA PASTA C/ATUN 1/3/4 FROITA	ARROZ INTEGRAL TRES DELICIAS (con pavo) 1/3/7 PALOMETA EN SALSA C/GUARNICION 1/4 FROITA	CREMA DE VERDURIÑAS HAMBURGUESA DE POLO C/ARROZ E VERDURIÑAS FROITA	CALDO GALEGO BACALAO A PORTUGUESA C/PATACA PANADERA 1/4 IOGUR 7	NON LECTIVO

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



CATERING E COLECTIVIDADES
2025

Revisado: María Rodríguez Estévez
Técnico en Dietética y Nutrición
Departamento de Calidad
DNI.: 76.895.939-Q

MENÚ OUTUBRO SEN PORCO

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

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		1 de Outubro	2 de Outubro	3 de Outubro
		CREMAD E CABAZA TENREIRA GUISADA C/PASTA E VERDURIÑAS 1/3 FROITA	FABADA 1/7 FILETE DE PORCO C/GUARNICION IOGUR 7	CREMA DE CABACIN MILANESA CASEIRA DE POLO C/ARROZ E CHICHAROS 1/3 FROITA
6 de outubro	7 de Outubro	8 de Outubro	9 de outubro	10 de Outubro
CREMA DE CENORIA PEITUGA DE POLO C/ENSALADA 1/4 FROITA	LENTELLAS 1 FIDEUA DE CARNE 1/3 FROITA	CREMA DE VERDURIÑAS POLO ASADO C/ARROZ E PISTO FROITA	POTAXE DE GARAVANZOS 1/7 FILETE DE PAVO C/ ENSALADA 1/4 IOGUR 7	CREMA DE VERDURIÑAS ALBONDIGAS CASEIRAS C/ARROZ E VERDURIÑAS 1/3/7 FROITA
13 de Outubro	14 de Outubro	15 de Outubro	16 de Outubro	17 de Outubro
CREMA DE CENORIA PASTA BOLOÑESA 1/3 FROITA	FABADA 1/7 FILETE DE PORCO C/CACHELOS FROITA	CREMA DE VERDURIÑAS PEITUGA DE POLO A PRANCHA C/ARROZ E CHAMPIÑONS FROITA	LENTELLAS 1/7 HAMBURGUESA C/GUARNICION IOGUR 7	CREMA DE CABAZA PAVO GUISADO C/PASTA INTEGRAL E VERDURIÑAS 1/3 FROITA
20 de Outubro	21 de Outubro	22 de Outubro	23 de Outubro	24 de Outubro
LENTELLAS 1/7 FILETE DE POLO C/ARROZ E CENORIAS BABY FROITA	CREMA DE VERDURIÑAS RAGOUT DE PORCO GUISADO C/PASTA E VERDURIÑAS 1/3 FROITA	SOPA DE PASTA 1/3 POLO ASADO C/ENSALADA FROITA	CREMA DE CABACIN XUDIAS C/CHOURIZO 1/7 IOGUR 7	CODITOS A NAPOLITANA 1/3/7 TORTILLA DE PATACAS C/ENSALADA 3 FROITA
27 de Outubro	28 de Outubro	29 de Outubro	30 de Outubro	31 de Outubro
CREMA DE CENORIA PASTA CARBONARA 1/3/7 FROITA	ARROZ INTEGRAL TRES DELICIAS 1/3/7 FILETE DE PAVO C/GUARNICION FROITA	CREMA DE VERDURIÑAS HAMBURGUESA C/ARROZ E VERDURIÑAS FROITA	CALDO GALEGO FILETES DE PORCO C/PATACA PANADERA IOGUR 7	NON LECTIVO

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



CATERING E COLECTIVIDADES

Revisado: María Rodríguez Estévez
Técnico en Dietética y Nutrición
Departamento de Calidad
DNI.: 76.895.939-Q

MENÚ OUTUBRO SEN PEIXE 2025

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

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		1 de Outubro	2 de Outubro	3 de Outubro
		CREMAD E CABAZA TENREIRA GUISADA C/PASTA E VERDURIÑAS FROITA	FABADA PESCADA O FORNO C/GUARNICION 4 IOGUR 7	CREMA DE CABACIN MILANESA CASEIRA DE POLO C/ARROZ E CHICHAROS FROITA
6 de outubro	7 de Outubro	8 de Outubro	9 de outubro	10 de Outubro
CREMA DE CENORIA PESCADA O FORNO C/ENSALADA 4 FROITA	LENTELLAS 1 FIDEUA DE CALAMARES E MEXILONS 2/4/14 FROITA	CREMA DE VERDURIÑAS POLO ASADO C/ARROZ E PISTO FROITA	POTAXE DE GARAVANZOS PESCADA O FORNO C/ ENSALADA 4 IOGUR 7	CREMA DE VERDURIÑAS ALBONDIGAS CASEIRAS C/ARROZ E VERDURIÑAS FROITA
13 de Outubro	14 de Outubro	15 de Outubro	16 de Outubro	17 de Outubro
CREMA DE CENORIA PASTA BOLOÑESA FROITA	FABADA PESCADA A MARINEIRA C/CACHELOS 2/4/14 FROITA	CREMA DE VERDURIÑAS PEITUGA DE POLO A PRANCHA C/ARROZ E CHAMPIÑONS FROITA	LENTELLAS 1 BACALAO EN TEMPURA C/GUARNICION 4 IOGUR 7	CREMA DE CABAZA PAVO GUISADO C/PASTA INTEGRAL E VERDURIÑAS FROITA
20 de Outubro	21 de Outubro	22 de Outubro	23 de Outubro	24 de Outubro
LENTELLAS 1 PESCADA O FORNO C/ARROZ E CENORIAS BABY 4 FROITA	CREMA DE VERDURIÑAS RAGOUT DE PORCO GUISADO C/PASTA E VERDURIÑAS FROITA	SOPA DE PASTA SALMON O FORNO C/ENSALADA 4 FROITA	CREMA DE CABACIN XUDIAS C/CHOURIZO IOGUR 7	CODITOS A NAPOLITANA 7 PEITUGA DE POLO C/ENSALADA FROITA
27 de Outubro	28 de Outubro	29 de Outubro	30 de Outubro	31 de Outubro
CREMA DE CENORIA PASTA CARBONARA 7 FROITA	ARROZ INTEGRAL TRES DELICIAS 3/7 PALOMETA EN SALSA C/GUARNICION 4 FROITA	CREMA DE VERDURIÑAS HAMBURGUESA C/ARROZ E VERDURIÑAS FROITA	CALDO GALEGO BACALAO A PORTUGUESA C/PATACA PANADERA 4 IOGUR 7	NON LECTIVO

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



CATERING E COLECTIVIDADES

Revisado: María Rodríguez Estévez
Técnico en Dietética y Nutrición
Departamento de Calidad
DNI.: 76.895.939-Q

MENÚ OUTUBRO SEN OVO 2025

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



CATERING E COLECTIVIDADES

Revisado: Maria Rodriguez Esteve
Técnico en Dietética y Nutrición
Departamento de Calidad
DNI.: 76.895.939-Q

MENÚ OUTUBRO SEN GLUTE 2025

<i>Lunes</i>	<i>Martes</i>	<i>Miércoles</i>	<i>Jueves</i>	<i>Viernes</i>
		1 de Outubro CREMAD E CABAZA TENREIRA GUISADA C/PASTA E VERDURIÑAS FROITA	2 de Outubro FABADA PESCADA O FORNO C/GUARNICION 4 IOGUR 7	3 de Outubro CREMA DE CABACIN MILANESA CASEIRA DE POLO C/ARROZ E CHICHAROS FROITA
6 de outubro CREMA DE CENORIA PESCADA O FORNO C/ENSALADA 4 FROITA	7 de Outubro SOPA DE PASTA FIDEUA DE CALAMARES E MEXILONS 2/4/14 FROITA	8 de Outubro CREMA DE VERDURIÑAS POLO ASADO C/ARROZ E PISTO FROITA	9 de outubro POTAXE DE GARAVANZOS PESCADA O FORNO C/ ENSALADA 4 IOGUR 7	10 de Outubro CREMA DE VERDURIÑAS ALBONDIGAS CASEIRAS C/ARROZ E VERDURIÑAS FROITA
13 de Outubro CREMA DE CENORIA PASTA BOLOÑESA FROITA	14 de Outubro FABADA PESCADA A MARINEIRA C/CACHELOS 2/4/14 FROITA	15 de Outubro CREMA DE VERDURIÑAS PEITUGA DE POLO A PRANCHA C/ARROZ E CHAMPIÑONS FROITA	16 de Outubro SOPA DE PASTA BACALAO A ROMANA C/GUARNICION 4 IOGUR 7	17 de Outubro CREMA DE CABAZA PAVO GUISADO C/PASTA INTEGRAL E VERDURIÑAS FROITA
20 de Outubro CREMA DE CABACIN PESCADA O FORNO C/ARROZ E CENORIAS BABY 4 FROITA	21 de Outubro CREMA DE VERDURIÑAS RAGOUT DE PORCO GUISADO C/PASTA E VERDURIÑAS FROITA	22 de Outubro SOPA DE PASTA SALMON O FORNO C/ENSALADA 4 FROITA	23 de Outubro CREMA DE CABACIN XUDIAS C/CHOURIZO IOGUR 7	24 de Outubro CODITOS A NAPOLITANA 7 TORTILLA DE PATACAS C/ENSALADA 3 FROITA
27 de Outubro CREMA DE CENORIA PASTA CARBONARA 7 FROITA	28 de Outubro ARROZ INTEGRAL TRES DELICIAS 3/7 PALOMETA EN SALSA C/GUARNICION 4 FROITA	29 de Outubro CREMA DE VERDURIÑAS HAMBURGUESA C/ARROZ E VERDURIÑAS FROITA	30 de Outubro CALDO GALEGO BACALAO A PORTUGUESA C/PATACA PANADERA 4 IOGUR 7	31 de Outubro NON LECTIVO

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



CATERING E COLECTIVIDADES

Revisado: María Rodríguez Estévez
Técnico en Dietética y Nutrición
Departamento de Calidad
DNI.: 76.895.939-Q

MENÚ OUTUBRO SEN GLUTE 2025

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

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		1 de Outubro	2 de Outubro	3 de Outubro
		CREMA DE CABAZA TENREIRA GUISADA C/PASTA E VERDURIÑAS ½ RAC 1/3 FROITA	FABADA VEXETAL PESCADA O FORNO C/GUARNICION 1/4 IOGUR DESNATADO 7	CREMA DE CABACIN PEITUGA DE POLO C/ARROZ E CHICHAROS 1/3 FROITA
6 de outubro	7 de Outubro	8 de Outubro	9 de outubro	10 de Outubro
CREMA DE CENORIA PESCADA O FORNO C/ENSALADA 1/4 FROITA	LENTELLAS VEXETAIS FIDEUA DE CALAMARES E MEXILONS 1/2 RAC 1/2/3/4/14 FROITA	CREMA DE VERDURIÑAS POLO ASADO C/ARROZ E PISTO FROITA	POTAXE DE GARAVANZOS VEXETAL PESCADA O FORNO C/ ENSALADA 1/4 IOGUR DESNATADO 7	CREMA DE VERDURIÑAS ALBONDIGAS CASEIRAS C/ARROZ E VERDURIÑAS 1/3/7 FROITA
13 de Outubro	14 de Outubro	15 de Outubro	16 de Outubro	17 de Outubro
CREMA DE CENORIA PASTA BOLOÑESA ½ RAC 1/3 FROITA	FABADA VEXETAL PESCADA A MARINEIRA C/CACHELOS ½ RAC 1/2/4/14 FROITA	CREMA DE VERDURIÑAS PEITUGA DE POLO A PRANCHA C/ARROZ E CHAMPIÑONS FROITA	LENTELLAS VEXETAL BACALAO O FORNO C/GUARNICION 1/4 IOGUR DESNATADO 7	CREMA DE CABAZA PAVO GUISADO C/PASTA INTEGRAL E VERDURIÑAS ½ RAC 1/3 FROITA
20 de Outubro	21 de Outubro	22 de Outubro	23 de Outubro	24 de Outubro
LENTELLAS VEXETAIS PESCADA O FORNO C/ARROZ E CENORIAS BABY 1/4 FROITA	CREMA DE VERDURIÑAS RAGOUT DE PORCO GUISADO C/PASTA E VERDURIÑAS ½ RAC 1/3 FROITA	SOPA DE PASTA 1/3 SALMON O FORNO C/ENSALADA 1/4 FROITA	CREMA DE CABACIN XUDIAS C/OVO COCIDO 3 IOGUR DESNATADO 7	CODITOS A NAPOLITANA ½ RAC 1/3/7 TORTILLA FRANCESA C/ENSALADA 3 FROITA
27 de Outubro	28 de Outubro	29 de Outubro	30 de Outubro	31 de Outubro
CREMA DE CENORIA PASTA CARBONARA ½ RAC 1/3/7 FROITA	ARROZ INTEGRAL TRES DELICIAS ½ RAC 1/3/7 PALOMETA EN SALSA C/GUARNICION 1/4 FROITA	CREMA DE VERDURIÑAS HAMBURGUESA C/ARROZ E VERDURIÑAS FROITA	CALDO GALEGO BACALAO A PORTUGUESA C/PATACA PANADERA 1/4 IOGUR DESNATADO 7	NON LECTIVO

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



CATERING E COLECTIVIDADES

Revisado: María Rodríguez Estévez

Técnico en Dietética y Nutrición

Departamento de Calidad

DNI.: 76.895.939-Q

MENÚ OUTUBRO HIPO

ALÉRXENOS

1 GLUTEN **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

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		1 de Outubro	2 de Outubro	3 de Outubro
		CREMAD E CABAZA TENREIRA GUISADA C/PASTA E VERDURIÑAS 1/3 FROITA	FABADA PESCADA O FORNO C/GUARNICION 1/4 IOGUR 7	CREMA DE CABACIN MILANESA CASEIRA DE POLO C/ARROZ E CHICHAROS 1/3 FROITA
6 de outubro	7 de Outubro	8 de Outubro	9 de outubro	10 de Outubro
CREMA DE CENORIA PESCADA O FORNO C/ENSALADA 1/4 FROITA	LENTELLAS 1 FIDEUA DE CALAMARES E MEXILONS 1/2/3/4/14 FROITA	CREMA DE VERDURIÑAS POLO ASADO C/ARROZ E PISTO FROITA	POTAXE DE GARAVANZOS PESCADA O FORNO C/ ENSALADA 1/4 IOGUR DE SOJA	CREMA DE VERDURIÑAS ALBONDIGAS CASEIRAS C/ARROZ E VERDURIÑAS 1/3 FROITA
13 de Outubro	14 de Outubro	15 de Outubro	16 de Outubro	17 de Outubro
CREMA DE CENORIA PASTA BOLOÑESA 1/3 FROITA	FABADA PESCADA A MARINEIRA C/CACHELOS 1/2/4/14 FROITA	CREMA DE VERDURIÑAS PEITUGA DE POLO A PRANCHA C/ARROZ E CHAMPIÑONS FROITA	LENTELLAS 1 BACALAO A ROMANA C/GUARNICION 1/4 IOGUR DE SOJA	CREMA DE CABAZA PAVO GUISADO C/PASTA INTEGRAL E VERDURIÑAS 1/3 FROITA
20 de Outubro	21 de Outubro	22 de Outubro	23 de Outubro	24 de Outubro
LENTELLAS 1 PESCADA O FORNO C/ARROZ E CENORIAS BABY 1/4 FROITA	CREMA DE VERDURIÑAS RAGOUT DE PORCO GUISADO C/PASTA E VERDURIÑAS 1/3 FROITA	SOPA DE PASTA 1/3 SALMON O FORNO C/ENSALADA 1/4 FROITA	CREMA DE CABACIN XUDIAS C/CHOURIZO IOGUR DE SOJA	CODITOS A NAPOLITANA 1/3 TORTILLA DE PATACAS C/ENSALADA 3 FROITA
27 de Outubro	28 de Outubro	29 de Outubro	30 de Outubro	31 de Outubro
CREMA DE CENORIA PASTA CARBONARA 1/3 FROITA	ARROZ INTEGRAL TRES DELICIAS 1/3 PALOMETA EN SALSA C/GUARNICION 1/4 FROITA	CREMA DE VERDURIÑAS HAMBURGUESA C/ARROZ E VERDURIÑAS FROITA	CALDO GALEGO BACALAO A PORTUGUESA C/PATACA PANADERA 1/4 IOGUR DE SOJA	NON LECTIVO

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



CATERING E COLECTIVIDADES

Revisado: Maria Rodriguez Estévez

Técnico en Dietética y Nutrición

Departamento de Calidad

DNI.: 76.895.939-Q

MENÚ OUTUBRO SEN LACTOSA 2025

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

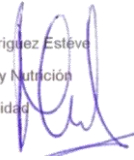
13 ALTRAMUZ 14 MOLUSCOS

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		1 de Outubro	2 de Outubro	3 de Outubro
		CREMAD E CABAZA TENREIRA GUISADA C/PASTA E VERDURIÑAS 1/3 FROITA	FABADA PESCADA O FORNO C/GUARNICION 1/4 IOGUR 7	CREMA DE CABACIN MILANESA CASEIRA DE POLO C/ARROZ E CHICHAROS 1/3 FROITA
6 de outubro	7 de Outubro	8 de Outubro	9 de outubro	10 de Outubro
CREMA DE CENORIA PESCADA O FORNO C/ENSALADA 1/4 FROITA	LENTELLAS 1 FIDEUA DE CALAMARES E MEXILONS 1/2/3/4/14 FROITA	CREMA DE VERDURIÑAS POLO ASADO C/ARROZ E PISTO FROITA	POTAXE DE GARAVANZOS PESCADA O FORNO C/ ENSALADA 1/4 IOGUR DE SOJA	CREMA DE VERDURIÑAS ALBONDIGAS CASEIRAS C/ARROZ E VERDURIÑAS 1/3 FROITA
13 de Outubro	14 de Outubro	15 de Outubro	16 de Outubro	17 de Outubro
CREMA DE CENORIA PASTA BOLOÑESA 1/3 FROITA	FABADA PESCADA A MARINEIRA C/CACHELOS 1/2/4/14 FROITA	CREMA DE VERDURIÑAS PEITUGA DE POLO A PRANCHA C/ARROZ E CHAMPIÑONS FROITA	LENTELLAS 1 BACALAO A ROMANA C/GUARNICION 1/4 IOGUR DE SOJA	CREMA DE CABAZA PAVO GUISADO C/PASTA INTEGRAL E VERDURIÑAS 1/3 FROITA
20 de Outubro	21 de Outubro	22 de Outubro	23 de Outubro	24 de Outubro
LENTELLAS 1 PESCADA O FORNO C/ARROZ E CENORIAS BABY 1/4 FROITA	CREMA DE VERDURIÑAS RAGOUT DE PORCO GUISADO C/PASTA E VERDURIÑAS 1/3 FROITA	SOPA DE PASTA 1/3 SALMON O FORNO C/ENSALADA 1/4 FROITA	CREMA DE CABACIN XUDIAS C/CHOURIZO IOGUR DE SOJA	CODITOS A NAPOLITANA 1/3 TORTILLA DE PATACAS C/ENSALADA 3 FROITA
27 de Outubro	28 de Outubro	29 de Outubro	30 de Outubro	31 de Outubro
CREMA DE CENORIA PASTA CARBONARA 1/3 FROITA	ARROZ INTEGRAL TRES DELICIAS 1/3 PALOMETA EN SALSA C/GUARNICION 1/4 FROITA	CREMA DE VERDURIÑAS HAMBURGUESA C/ARROZ E VERDURIÑAS FROITA	CALDO GALEGO BACALAO A PORTUGUESA C/PATACA PANADERA 1/4 IOGUR DE SOJA	NON LECTIVO

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



ALÉRXENOS

1 GLUTEN 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