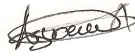


MENÚ FEBRERO 2024

				JUEVES 1	VIERNES 2
				Ensalada de pasta (Alérgenos 5-6-11)	Sopa de zanahoria y estrellitas (Alérgenos 5-6)
				Hamburguesa de pollo con patatas fritas y ensalada mixta	Caella a la portuguesa con patatas (Alérgenos 11)
				Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)
LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9	
Brócoli con tomate y huevo (Alérgenos 6)	Crema de verduras (Alérgenos 2)	Lentejas	Sopa de cocido (Alérgenos 5-6)	Judías verdes salteadas con jamón	
Lomo de cerdo en salsa de zanahorias con arroz	Filete de palometa en tomate con patatas (Alérgenos 11)	Fideos con pollo (Alérgenos 5-6)	Raya a la gallega con patatas y guisantes (Alérgenos 11)	Lasaña (Alérgenos 5-6)	
Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada	
LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16	
NO	NO	NO	Ensalada griega (Alérgenos 7)	Crema de calabacín	
NO	NO	NO	Macarrones a la boloñesa (Alérgenos 5-6)	Merluza a la riojana con patatas (Alérgenos 11)	
NO	NO	NO	Fruta de temporada	Fruta de temporada	
LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23	
Judías verdes salteadas con jamón	Croquetas (Alérgenos 1-2-3-4-5-6-7- 8-9-10-11-12-13-14)	Menestra de verduras	Caldo gallego	Sopa de calabaza y puerro (Alérgenos 5-6)	
Guiso de carne con pasta a la jardinera (Alérgenos 5-6)	Caella a la gallega con patatas y guisantes (Alérgenos 11)	Albóndigas en salsa con arroz	Tortilla con patatas con ensalada mixta (Alérgenos 6)	Filete de palometa en salsa verde con brócoli y patatas (Alérgenos 5-11)	
Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada	
LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29		
Crema de zanahoria	Brócoli con pavo	Ensalada del huerto	Sopa de calabacín (Alérgenos 5-6)		
Paella (Alérgenos 11-12)	Espaguetis con atún y tomate (Alérgenos 5-6-11)	Pizza (Alérgenos 5-6-7)	Huevos con pisto y arroz (Alérgenos 6)		
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada		

ALERGENOS			
1- ALTRAMUSÉS	5- GLUTEN	9- SOJA	13- SESAMO
2- APIO	6- HUEVO	10- SULFITOS	14- FRUTOS SECOS CON CASCARA
3- CACAHUETE	7- LACTEOS	11- PESCADO	
4- CRUSTACEOS	8- MOSTAZA	12- MOLUSCOS	




 Azucena Veloso Iglesias
 T.S. en Dietética y Nutrición

Nota importante: los usuarios con alergias o intolerancias, dispondrán de un menú elaborado con productos según sus necesidades.