

MENÚ MAYO 2025

			JUEVES 1	VIERNES 2
			NO	NO
			NO	NO
			NO	NO
LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
Judías verdes salteadas con pavo	Potaje de garbanzos	Ensalada de pasta (Alérgenos 5-6-11)	Crema de calabaza	Sopa de zanahoria y estrellitas (Alérgenos 5-6-11)
Macarrones con tomate y atún (Alérgenos 5-6-11)	Huevos con pisto y arroz (Alérgenos 6)	Palometa a la gallega con patatas y quisantes (Alérgenos 11)	Pollo al ajillo con arroz	Bacalao a la riojana con patatas (Alérgenos 11)
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)
LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
Menestra de verduras	Empanada de verduras (Alérgenos 5-6)	Ensaladilla (Alérgenos 6-11)	Caldo gallego	Arroz con verduras
Paella (Alérgenos 11-12)	Merluza a la portuguesa con patatas (Alérgenos 11)	Salmón en salsa verde con brócoli y patatas (Alérgenos 5-11)	Tortilla de patatas con ensalada mixta (Alérgenos 6)	Filete de pollo a la plancha con ensalada mixta
Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada
LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
Ensalada de temporada	Potaje de alubias	Guisantes con jamón	Crema de verduras	Ensaladilla rusa (Alérgenos 6-11)
Guiso de calamares (Alérgenos 5-6-11-12)	Muslo de pollo al horno con ensalada mixta	Palometa a la riojana con patatas (Alérgenos 11)	Albóndigas en salsa con arroz	Merluza rebozada con ensalada mixta (Alérgenos 5-6-11)
Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada
LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 30
Crema de calabacín	Sopa de verduras (Alérgenos 2-5-6)	Brócoli con pavo	Ensalada griega (Alérgenos 7)	Judías verdes con jamón
Lomo de cerdo en salsa de zanahorias con arroz	Raya a la gallega con patatas y quisantes (Alérgenos 11)	Guiso de pasta a la jardinera (Alérgenos 5-6)	Huevos a la flamenca (Alérgenos 6)	Fideuá marinero (Alérgenos 5-6-11-12)
Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada

ALERGENOS			
1- ALTRAMUSCS	5- GLUTEN	9- SOJA	13- SESAMO
2- APIO	6- HUEVO	10- SULFITOS	14- FRUTOS SECOS CON CÁSCARA
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.