

MENÚ DICIEMBRE 2025

LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
Ensalada de temporada	Croquetas (Alérgenos 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14)	Crema de calabacín	Ensalada de pasta (Alérgenos 5-6-11)	Alubias estofadas
Guiso a la jardinera con pasta (Alérgenos 5-6)	Merluza en salsa verde con brócoli y patatas (Alérgenos 5-11)	Lomo de cerdo en salsa de zanahorias con arroz	Filete de palometa en tomate con patatas (Alérgenos 11)	Milanesa de pollo con ensalada mixta (Alérgenos 5-6)
Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
NO	Judías verdes salteadas con jamón	Garbanzos con espinacas	Ensalada del huerto	Sopa de fideos y pollo (Alérgenos 5-6)
NO	Macarrones con pollo (Alérgenos 5-6)	Arroz con bacalao (Alérgenos 11)	Lasaña (Alérgenos 5-6-7)	Filete de salmón a la gallega con patatas y guisantes (Alérgenos 11)
NO	Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
Brócoli con huevo (Alérgenos 6)	Empanadillas (Alérgenos 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14)	Caldo gallego	Crema de verduras	Menestra de verduras
Espaguetis a la boloñesa (Alérgenos 5-6)	Palometa a la portuguesa con patatas (Alérgenos 11)	Tortilla de patatas con ensalada mixta (Alérgenos 6)	Pizza (Alérgenos 5-6-7)	Arroz marinero (Alérgenos 11-12)
Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada

ALERGENOS

1-  ALTRAMUSES	5-  GLUTEN	9-  SOJA	13-  SESAMO
2-  APIO	6-  HUEVO	10-  SULFITOS	14-  FRUTOS SECOS CON CASCARA
3-  CACAHUETE	7-  LACTEOS	11-  PESCADO	
4-  CRUSTACOS	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.