


## MENÚ MARZO 2025

LUNES 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
NO	NO	NO	Crema de verduras (Alérgenos 2)	Guisantes con pavo
NO	NO	NO	Pizza (Alérgenos 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14)	Palometa a la portuguesa con patatas (Alérgenos 11)
NO	NO	NO	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada
LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
Judías verdes con bacon	Crema de calabacín	Sopa de verduras (Alérgenos 2)	Ensalada griega (Alérgenos 7)	Caldo gallego
Fideuá marinera (Alérgenos 5-6-11-12)	Lomo en salsa de zanahorias con arroz	Tortilla de patatas con ensalada mixta (Alérgenos 6)	Arroz con pollo	Raya a la gallega con patatas y guisantes (Alérgenos 11)
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)
LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
Brócoli con huevo y tomate (Alérgenos 6)	Carbanzos con espinacas	Crema de calabaza y puerro	Potaje de alubias	Ensaladilla (Alérgenos 6-11)
Pasta gratinada (Alérgenos 5-6-7)	Salmón a la riojana con patatas (Alérgenos 11)	Albóndigas en salsa con arroz	Merluza rebozada con ensalada mixta (Alérgenos 5-6-11)	Paella (Alérgenos 11-12)
Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada
LUNES 24	MARTES 25	MIÉRCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28
Judías verdes con chorizo	Ensalada de pasta (Alérgenos 5-6-11)	Croquetas (Alérgenos 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14)	Lentejas	Sopa de zanahoria y estrellitas (Alérgenos 5-6)
Espaguetis con tomate y atún (Alérgenos 5-6-11)	Muslo de pollo en salsa de champiñones con arroz	Palometa a la gallega con patatas y guisantes (Alérgenos 11)	Filete de cerdo a la plancha con patatas fritas	Huevos con pisto y arroz (Alérgenos 6)
Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada
LUNES 24	MARTES 25	MIÉRCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28
Ensalada de temporada				
Guiso de ternera a la jardinera con pasta (Alérgenos 5-6)				
Fruta de temporada				

ALERGENOS			
1- ALTRAMUSOS	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.