



fundación
VEDRUNA
EDUCACIÓN
San José-A Guarda

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

JUNIO 2025



DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
2	Ensalada primavera	Ragout de porco c/ arroz	Froita
3	Codiños c/ allo e perexil 1; 3-6-10	Pescada á galega c/ brócoli e pataca 4	Natillas de vainilla 7
4	Xudías c/ ovo 3	Guiso de polo as finas herbas c/ patacas	Froita
5	Lentellas c/ cabaza 1	Bacallau ao forno c/ ensalada de cenoria 4	Froita
6	Ensalada tropical 3-2-12-6-4	Albóndegas c/ arroz 6	logur 7
9	Sopa de verduras 1; 3-6-10	Salmón ao forno c/ ensalada 4	Froita
10	Ensalada de garavanzos 3-4	Empanada de carne 1-7; 2-4-12	Froita
11	Minestra c/ aceite e allo	Dados de polo guisados en fideuá 1; 3-6-10	logur 7
12	Crema campeira 14	Tortilla española c/ ensalada de tomate 3	Froita
13	Ensalada de pasta 1-3-4; 6-10	Paella de bacallau con tomate 4	logur 7
16	Crema de cenoria 14	Lasaña de carne 1-3-6-7; 2-4-12	logur 7
17	Sopa de fideos 1; 3-6-10	Pescada à romana c/ ensalada 1-3-4	Froita
18	Ensalada rusa 3-4	Xamón asado c/ arroz ao vapor	Froita
19	Ensalada completa 3-4	Pavo guisado ao xeito tradicional	Froita
20	"Flamenquín rebozado" 1-6-14	Pizza de york e queixo 1-6-7; 3-4-8	Biscoito 1-3-7-8



IMPORTANTE: La presencia/ ausencia de alérgenos en los platos puede variar debido a cambios en la receta provisional (cocina central) y/o a alteraciones en nuestros productos y proveedores habituales. Para más seguridad, consulten la trazabilidad del menú entregado cada día.



Leyenda: 1 gluten; 2 crustáceos; 3 huevos; 4 pescado; 5 cacahuetes; 6 soja; 7 lácteos; 8 frutos con cáscara; 9 ajo; 10 mostaza; 11 sésamo; 12 moluscos; 13 altramuces; 14 frutos.