

































MAIO 2018

HIPOCALÓRICO

	MARTES 1	MÉRCORES 2	XOVES 3	VENRES 4
		-Puré de acelgas. -Filete de porco. -Leituga ecolóxica. -Amorodos. RECREO: Leite ecolóxico con pan de millo.	-Ensalada de arroz. -Peituga de pavo con champiñóns. -Plátano ecolóxico. RECREO: Leite ecolóxico .	-Sopa de cenorias, gambas, rape e pescada. -Guiso de palometa. -Leituga ecolóxica. -Kiwi ecolóxico. RECREO: logur desnatado.
LUNS 7	MARTES 8	MÉRCORES 9	XOVES 10	VENRES 11
-Crema de porros. -Peituga ao forno con patacas cocidas. -Mazá. RECREO: logur desnatado.	-Minestra de xudías, chícharos, cenorias, e macarróns. -Pescada con leituga, tomate e millo. -Leituga. -logur natural. RECREO: Mazá.	-Lentellas guisadas con pementos, cenorias, cebolas e patacas. -Filete de tenreira á prancha con leituga. -Amorodos. RECREO: logur desnatado.	-Crema de acelgas. -Arroz con carne de tenreira. -Leituga ecolóxica. -Plátano ecolóxico. RECREO: Leite ecolóxico con pan de millo.	-Sopa de cenorias, gambas, pescada, rape e pasta. -Patacas cocidas con repolo, ovos, e chourizos. -Kiwi ecolóxico. RECREO: Froita natural.

LUNS 14	MARTES 15	MÉRCORES 16	XOVES 17	VENRES 18
<p>-Caldo de fabas, nabizas e patacas.</p> <p>-Rape con tomate e leituga.</p> <p>-Plátano.</p> <p>RECREO: logur desnatado.</p>  	<p>-Sopa de fideos.</p> <p>-Bacallau á romana con champiñóns.</p> <p>-Leituga.</p> <p>-Kiwi.</p> <p>RECREO: Leite desnatado.</p>   	<p>-Crema de acelgas.</p> <p>-Arroz con carne de tenreira.</p> <p>-Mazá.</p> <p>RECREO: Froita natural.</p>  	<p>LETRAS GALEGAS</p> <p>DÍA DAS LETRAS GALEGAS 2018</p> 	
LUNS 21	MARTES 22	MÉRCORES 23	XOVES 24	VENRES 25
<p>-Minestra de ovos, chícharos, xudías, cenorias e macarróns.</p> <p>- Peituga de pavo á prancha.</p> <p>-Leituga.</p> <p>-Amorodos.</p> <p>RECREO: Leite desnatado.</p>   	<p>-Puré de espinacas.</p> <p>-Guiso de congro.</p> <p>-Leituga.</p> <p>-Kiwi.</p> <p>RECREO: logur desnatado.</p>   	<p>-Sopa de gambas, rape, pescada e cenorias.</p> <p>-Zancos de polo ao forno, con patacas cocidas, salsa de tomate e leituga ecolóxica.</p> <p>-Mazá.</p> <p>RECREO: Leite desnatado.</p>   	<p>-Caldo de cenorias, xudías, patacas e chícharos.</p> <p>-Xurelo ao forno con patacas panadeira.</p> <p>-Plátano ecolóxico.</p> <p>RECREO: -logur desnatado.</p>  	<p>-Caldo de nabizas ecolóxicas.</p> <p>-Arroz cocido, con filete de pescada cocido, cenorias e leituga ecolóxica.</p> <p>-Pera.</p> <p>RECREO: Mazá.</p>   

LUNS 28	MARTES 29	MÉRCORES 30	XOVES 31
<p>- Minestra de brócoli, ovos cocidos, cenorias, xudías, chícharos e macarróns. -Filete de porco á prancha. -Leituga. -Amorodos. RECREO: logur desnatado.</p>  	<p>-Ensalada de pasta. -Guiso de palometa. -Leituga. -logur natural. RECREO: Leite desnatado.</p>   	<p>-Crema de acelgas. -Salmón ao forno con arroz. -Mazá ecolóxica. RECREO: Froita natural.</p>   	<p>-Puré de espinacas. - Rape con tomate. -Leituga ecolóxica. -Plátano ecolóxico. RECREO: Leite desnatado.</p>   

ESTE MENÚ CONTÉN OS SEGUINTE ALÉRXENOS:

GLUTE



OVO



LEITE



PEIXE

