

MENÚ DE OUTONO – INVERNO
CURSO 2020/ 2021
Nº 1



LUNS:

- SOPA DE FIDEOS (cereal, soia, apio, ovo, leite, leixe, crustáceo)
- PEITUGA DE PAVO Á PRANCHA CON ENSALADA
- FROITA.

MARTES:

- LENTELLAS VEXETAIS
- PEIXE CON ARROZ (peixe)
- FROITA

MÉRCORES:

- CREMA DE COLIFLOR (soia, apio, ovo, leite, peixe, crustáceo)
- TORTILLA CON ENSALADA (ovo)
- FROITA

XOVES:

- CREMA DE VERDURAS
- LASAÑA
- FROITA

VENRES:

- POTAXE DE ESPINACAS CON GARAVANZOS
- PAELLA DE MARISCO (soia,apio,ovo...)
- FROITA

*** Entre paréntese, indícase o alérxeno que contén.**



Vº Bº A DIRECCIÓN

O ENCARGADO

MENÚ OUTONO - INVERNO

Nº 2



LUNS:

- CREMA DE VERDURAS (*soia, apio, ovo, leite, peixe, crustáceo*)
- MILANESA DE PORCO CON PASTA
- FROITA

MARTES:

- EMPANADA DE BONITO (*cereal*)
- BACALLAU AO FORNO CON VERDURIÑAS E PATACA.
- FROITA

MÉRCORES:

- SOPA DE ESTRELAS (*cereal*)
- MILANESA DE POLO CON ENSALADA DE LEITUGA E TOMATE.
- FROITA.

XOVES:

- CREMA DE CENORIA (*cenoria*)
- CALLOS.
- FROITA.

VENRES:

- SOPA DE COLIFLOR
- FILETE DE PESCADA CON ARROZ (*peixe*)
- IOGURT

* Entre paréntese, indícase o alérxeno que contén.



Vº Bº A DIRECCIÓN

O ENCARGADO

MENÚ OUTONO - INVERNO

Nº 3



LUNS:

- CHÍCHAROS CON XAMÓN COCIDO
- PASTA CON TENREIRA (**cereal**).
- FROITA

MARTES:

- CREMA DE CALABACÍN (**peixe, cereal**).
- ALBÓNDIGAS CON ARROZ.
- FROITA

MÉRCORES:

- BRÓCOLI CON OVO COCIDO (**ovo**)
- PEIXE CON PATACA COCIDA.
- IOGURT (**leite e cereal**)

XOVES:

- SOPA DE VERDURAS(**cereal**)
- COSTELA AO FORNO CON PATACAS FRITIDAS
- FROITA

VENRES:

- LENTELLAS
- LURAS CON ENSALADA (**peixe**)
- PASTEL

*** Entre paréntese, indícase o alérxeno que contén.**



Vº Bº A DIRECCIÓN

O ENCARGADO

MENÚ OUTONO-INVERNO

Nº 4



LUNS:

- CREMA DE COLIFLOR
- PASTA CON ATÚN (cereal)
- FROITA

MARTES:

- SOPA XULIANA CON PASTA(cereal)
- CARNE ASADA CON cenorias, chícharos, pemento, tomate e pataca .
- FROITA

MÉRCORES:

- CALDO DE VERDURA
- PEIXE CON ARROZ EN BRANCO
- FROITA

XOVES:

- CREMA DE CENORIA
- ZANCO DE POLO ASADO CON PATACA FRITIDA
- FROITA

VENRES:

- FABADA (cereal)
- PEIXE Á PRANCHA CON ENSALADA (peixe)
- IOGOURT (leite)

* Entre paréntese, indícase o alérxeno que contén.



Vº Bº A DIRECCIÓN

O ENCARGADO

OUTONO - INVERNO
MENÚ - N° 5



LUNS:

- CREMA DE VERDURAS
- MILANESA DE PORCO CON PASTA(**cereal**)
- FROITA.

MARTES:

- XUDÍAS CON BACON
- SALMÓN CON PATACA COCIDA (**peixe**)
- FROITA

MÉRCORES:

- PIZZA (**cereal**)
- PEIXE CON ENSALADA (**peixe**)
- IOGURT(**Leite**)

XOVES:

- SOPA DE COCIDO
- COCIDO
- FROITA

VENRES:

- CREMA DE CABAZA
- PAVO ESTOFADO CON ARROZ 5 DELICIAS.
- FROITA

*** Entre paréntese, indícase o alérxeno que contén.**



Vº Bº A DIRECCIÓN

O ENCARGADO

MENÚ OUTONO - INVERNO

Nº 6



LUNS:

- CREMA DE COLIFLOR (**soia, apio, ovo, leite, peixe, crustaceo**)
- ESPAGUETTI CON SALSA BOLOÑESA (**cereal**)
- FROITA

MARTES:

- POTAXE DE GARAVANZOS CON VERDURAS
- MILANESA DE TENREIRA CON ENSALADA
- FROITA

MÉRCORES:

- SOPA DE VERDURA
- LURAS CON ARROZ EN BRANCO
- FROITA

XOVES:

- CALDO
- PEIXE A PRANCHA CON ENSALADA (**peixe**)
- IOGURT(*Leite*)

VENRES:

- CREMA DE VERDURAS
- COSTELA ASADA CON PATACAS FRITIDAS
- FROITA

*** Entre paréntese, indícase o alérxeno que contén.**



Vº Bº A DIRECCIÓN

O ENCARGADO

