

MENÚ ESCOLAR - ABRIL 2022(alérxenos explicados na páx. 2)

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
				1 Chícharos salteados con taquiños de pavo Fideos con chocos, mexillóns e berberechos 4,6,8 Plátano
4 Ensalada de leituga, tomate, olivas e noces 9,10 Bisté de porco con patacas fritas 6,8 Mazá	5 Caldo San xacobos con cenoria relada 6,8,10 Melón	6 Puré de verduras 13 Arroz con polo Fresas con iogur 5	7 Sopa de fideo 6,8,13 Repolo cocido con patacas, costela salgada e chourizo Uvas	8 Xudías con xamón Filete de carioca con leituga e pataca cocida 2,6,8,10 Pera
	19 Lentellas 13 Arroz con berberechos 4 Mandarina	20 Crema de espárragos Espaguetis á boloñesa 6,8 Mazá	21 Ensalada mixta:leituga, fresas, laranxa e queixo fresco 5,10 Aliñas de polo e patacas fritas Iogur 5	22 Sopa de pasta 6,8,13 Merluza á romana con cachelos e ensalada de tomate 2,6,8,10 Macedonia
25 Fabada Pizza de pavo e queixo 5,6,8 Laranxa	26 Brécol salteado con pasta 6,8 Ensaladiña rusa 2,6 Uvas	27 Crema de cenoria Polo asado con patacas e pementos Iogur 5	28 Ensalada mixta 2,10 Albóndegas con arroz e salsa de tomate 8 Plátano	29 Ensalada de tomate e xamón serrano Carpaccio de polbo 4 Pera

A continuación tedes a simboloxía das substancias ou produtos alimentarios que poden ser causa de alerxias e intolerancias que, para a vosa información, incluiremos a partir de agora nos menús do alumnado no caso de que algún alimento o conteña na etiqueta:

<p>1</p>  <p>SOIA</p>	<p>2</p>  <p>PEIXE</p>	<p>3</p>  <p>MOSTAZA</p>	<p>4</p>  <p>MOLUSCOS</p>	<p>5</p>  <p>LÁCTEOS</p>	<p>6</p>  <p>OVOS</p>	<p>7</p>  <p>GRANS DE SÉSAMO</p>
 <p>GLUTE</p> <p>8</p>	 <p>FROITOS DE CASCA</p> <p>9</p>	 <p>DIÓXIDO DE XOFRE E SULFITOS</p> <p>10</p>	 <p>CRUSTÁCEOS</p> <p>11</p>	 <p>MANISES</p> <p>12</p>	 <p>APIO</p> <p>13</p>	 <p>ALTRAMUCES</p> <p>14</p>