

MENÚ ESCOLAR - ABRIL 2023

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
<p style="text-align: center;">10</p> <p style="text-align: center;">DÍA NON LECTIVO</p> <p style="text-align: center;">LUNS DE PASCUA</p>	<p style="text-align: center;">11</p> <p style="text-align: center;">Crema de cabaza</p> <p style="text-align: center;">Fideos con chocos, mexillóns e berberechos 4, 8</p> <p style="text-align: center;">Plátano</p>	<p style="text-align: center;">12</p> <p style="text-align: center;">Ensalada mixta 2, 6</p> <p style="text-align: center;">Tenreira asada con patacas fritidas</p> <p style="text-align: center;">Mazá</p>	<p style="text-align: center;">13</p> <p style="text-align: center;">Empanada de follado 5, 6, 8</p> <p style="text-align: center;">Pescada con pataca cocida e ensalada</p> <p style="text-align: center;">Mandarina</p>	<p style="text-align: center;">14</p> <p style="text-align: center;">Paté de atún con tomate cereixa e buñuelos de bacallau 2, 5, 8</p> <p style="text-align: center;">Arroz con polo iogur 5</p>
<p style="text-align: center;">17</p> <p style="text-align: center;">Ensalada de leituga, tomate, olivas e noces 9, 10</p> <p style="text-align: center;">Bisté de porco con patacas fritas 6, 8</p> <p style="text-align: center;">Surtido de froitas</p>	<p style="text-align: center;">18</p> <p style="text-align: center;">Caldo</p> <p style="text-align: center;">Filete de carioca con tomate e pataca cocida 2, 6, 8</p> <p style="text-align: center;">Melón</p>	<p style="text-align: center;">19</p> <p style="text-align: center;">Puré de verduras 13</p> <p style="text-align: center;">Milanesa de polo con pasta salteada 6, 8</p> <p style="text-align: center;">Fresas con iogur 5</p>	<p style="text-align: center;">20</p> <p style="text-align: center;">Sopa de fideo 8,13</p> <p style="text-align: center;">Repolo cocido con patacas, costela salgada e chourizo</p> <p style="text-align: center;">Plátano</p>	<p style="text-align: center;">21</p> <p style="text-align: center;">Ensalada de garavanzos con tomate, aguacate e atún 2,10</p> <p style="text-align: center;">San xacobes con arroz branco 5, 6, 8</p> <p style="text-align: center;">Pera</p>
<p style="text-align: center;">26</p> <p style="text-align: center;">Xudías con xamón</p> <p style="text-align: center;">Luras á romana con ensalada 4, 6, 8, 10</p> <p style="text-align: center;">Iogur 5</p>	<p style="text-align: center;">25</p> <p style="text-align: center;">Ensalada de leituga, queixo, amorodos e noces 5, 9, 10</p> <p style="text-align: center;">Churrasco con patacas fritidas</p> <p style="text-align: center;">Mazá</p>	<p style="text-align: center;">26</p> <p style="text-align: center;">Ensaladiña rusa 2,6</p> <p style="text-align: center;">Fideos con polo 8</p> <p style="text-align: center;">Plátano</p>	<p style="text-align: center;">27</p> <p style="text-align: center;">Lentellas 13</p> <p style="text-align: center;">Tortilla española con sardiniñas 2, 6</p> <p style="text-align: center;">Froita de tempada</p>	<p style="text-align: center;">28</p> <p style="text-align: center;">Crema de cenoria</p> <p style="text-align: center;">Tenreira guisada con arroz</p> <p style="text-align: center;">Uvas</p>

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 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>