CEIP Plurilingüe do Camiño Inglés

Servicio Comedor Escolar Enero 2019



LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES		
7		8		See a s		16		11		
NO LECTIVO		Lentejas estofadas con verduras (patata, zanahoria, calabacín, plmlento)		Arroz marinero (calamar, gamba, pimiento, cebolia, tomate) (C, M, Sul)		Judías verdes con tomate (cebolla, zanahorla, ajo)		Crema de garbanzos (patata, puerro, catabaza, zanahoria) (Sul)		
		Tortifla de jamón york (H, S)		Pavo en salsa de champiñones (patata, champiñón, cebolla, ajo)		Meriuza a la romana (P, G, H, L, PLV)		Magro de cerdo con pisto (calabacin, pimiento rojo, cebolla, tomate)		
		Fruis/Pan ^G / Agua		Fruta/Pan ^G / Agua		Fruta/Pan ³ / Agua		Yogur LPLV/Pan G/ Agua		
		826 kcel 41,2 H.C.	36,/ prot. 55,8 grases	855 kcal 106,611.C.	50,8 prot. 22,3 gras-as	909 kcal 58,111.C.	57,8 prot. 47,9 grases	83) kcal 114,1 H.C.	39,2 prot. 23,0 grasas	
14		15		16		17		18	, ,	
Fideuá con toma	Fideuá con tomate y atún (G, H, P)		Judias biancas con polio (patata, zanahoria, cebolia, ajo, pimentón) (Sul)		Arroz con verduras (zanahoria, calabacin, pimiento verde, cebolia, tomate, ajo)		Patatas aideanas (ajo, plmentón, laurel)		Garbanzos a la catalana (lacón, pimiento rojo, tomate, cebolla, ajo) (Sul, L, PLV)	
Tortilia de espinacas (H)		Palometa en salsa verde (cebolía, patata, espinaca, pimiento verde, ajo) (P)		Hamburguesa de cerdo con tomate frito (8, Sul)		Abadejo en salsa de zanahoria (cebolia, puerro, pimiento rojo) (P)		Pollo al horno con brócoli (cebolia, ajo)		
	Fruta/Pan ^G / Agua		Fruia/Pan ^G / Agua		Fruta/Pan ^G /Agua		Fruta/Pan ^G l Agua		Yogur ^{LFLV} /Pan ^G / Agua	
677 kml 91,8 H.C.	34,9 prot 15,3 grasas	664 kral 58,5 H.C.	47,9 prot 25,2 grasas	915 keel 99,9 H.C.	44,1 prot 24,3 grases	733 kcal 50,4 H.C.	47,1 prot 38,7 grasss	666 kcal 72,9 H.C	46,3 peet 19,4 grasas	
21		22		23		24		45		
calabacín, cebolia, p	Espirales con verduras (zanahoria, tomate, calabacín, cebolia, pimiento verde, ajo) (G. H)		Lentejas con chorizo (patata, zanahoria, cebolla, tomate, pimiento verde, ajo, pimentón) (L, PLV)		Arroz con pollo (cebolla, pimiento verde, tomate, ajo, pimentón)		Crema de pescado (patata, meriuza, calabaza, puerro) (P)		Sopa de cocido con fideos (G, H)	
	Tortilia francesa con zanahoria rehogada (H)		Minlempanadiilas de atún (G, H, P, S, L, PLV, C, M)		Caella a la vizcalna (zanahoria, cebolia, pimiento rojo, puerro) (P)		Ternera a la jardinera (zanahoria, guisante, pimiento verde, cebolia, tomate, ajo)		Cocido completo (patata, zanahoria, ternera, pollo, judía verde, repotio) (Sul)	
	Fruta/Pan G/ Ague		Fruis/Pari ^G / Ayus		Frula/Pan ^G /Ayua		Frute/Pan ^G l Ayuu		Yogu ^{I,PIV} /Pan ^G / Agua	
745 kml 92.0 H.C.	30,2 prot. 23.8 grasas	836 kral 53,5 H.C.	35,8 prot. 57.4 erosos	923 kcal 106.4 H.C.	45,8 prot. 31,1 grases	716 kcal 60.7 H.C.	48,1 prot. 28.6 arasas	680 kcal 77.4 H.C.	41,6 prot. 21.4 grasas	
28	Edyo gi data	29	27,T BISSES	20	and a man	21	Trafac Statemen	17,711.00	EA,T BITOTOS	
Fideuà boloñesa (ca	Fídeuà boloñesa (carne picada de cerdo, tomate, zanahoria, cebolía, ajo) (G, H, Sui)		Lentejas con pollo (patata, zanahoria, cebolla, tomate, pimiento verde, ajo, pimenton)		Arroz con tomate (cebolla, zanahoria, ajo)		Patatas guisadas con pescado (atún, zanahoria, cebolla, pimiento verde, ajo, pimentón) (P)			
Limanda en salsa de zanahoria (cebolla, puerro, pimiento rojo) (P)		Pastel de berenjênas (berenjena rebozada, huevo, tomate frito) (G, H, C, M, P, S, A, L, PLV, FC)		Albóndigas de pescado a la vizcaina (zanahoria, cebolia, pimiento rojo, puerro) (G, P, S, Sul)		Lomo de sajonia en salsa de manzana (Cebolia, zanahoria, puerro) (PLV, L, S)				
	Fruta/Pan ⁹ / Agua		Fruis/Pan ^G / Agus		Fruta/Pan ⁹ / Agua		Fruta/Pan ^G / Agua			
832 kml 111,2 H.C.	23 ₁ 0 prot. 27,7 gracus	736 kml 56,2 H.C.	29,3 prot. 42,8 greens	877 kml 62,0 H.C.	45,6 prot. 31,6 gracus	680 kcal 61,7 H.C.	48,2 prot. 25,6 gracus			
Reglamento HF 1169/201 G, gluten F, pescado	1, información sobre alérge: L, loctosa A, apio	nos allmentarios. PLV, lacha vaca Mos, mostaza	H, huevo Cac, cacahuete	S, soja Ses, sésamo	Sul, sulfitos Alt, altramuces	C, crustáceos	M, meriseas	FC, frutoz de cáscara		

En base al REGLAMENTO (UE) 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor se informa que estos menús pueden contener: gluten, crustáceos, huevo, pescado, cacahuete, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, sulfitos, altramuces y moluscos.



En base al R.D. 126/215, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presentan sin envasar para colectividades.

Menú realizado por: Dña. Laura del Valle Díez. Colegiada número CLM00024



c/ Paseo Carboeiro, 9 Sigüeiro 15888 Oroso Tlf. 881 981 905