

MENÚ DO COMEDOR ESCOLAR decembro 2023

Luns 4	Martes 5	Mércores 6	Xoves 7	Venres 8
<p>Xudías con xamón  </p> <p>Espaguetes con verduras   </p> <p>Froita</p>	<p>Coliflor con allada</p> <p>Lomo con ensalada mixta   </p> <p>Froita</p>			
Luns 11	Martes 12	Mércores 13	Xoves 14	Venres 15
<p>Puré de cabaza   </p> <p>Polo o forno con arroz e cenoura   </p> <p>Froita</p>	<p>Lentellas con verduras  </p> <p>Lasaña Vexetal   </p> <p>Froita</p>	<p>Ensalada mixta. </p> <p>Salmón con puré de pataca    </p> <p>logur  </p>	<p>Caldo de navizas con fabas con patacas   </p> <p>Filete de polo con pataca ao forno e pemento.   </p> <p>Froita</p>	<p>Coliflor   </p> <p>Pizza caseira de atún   </p> <p>Aceitunas   </p> <p>Froita</p>
Luns 18	Martes 19	Mércores 20	Xoves 21	Venres 22
<p>Brecol</p> <p>Espaguetes con atún      </p> <p>Froita</p>	<p>Puré de cabaza   </p> <p>Paella Mariñeira        </p> <p>Froita</p>	<p>Xudías con xamón  </p> <p>Pasta con setas e gambas     </p> <p>logur  </p>	<p>Garavanos con verduras   </p> <p>Lombo con patacas fritidas     </p> <p>Froita</p>	

En caso de ser o seu fillo ou filla alérxico/a ou intolerante a algunhas destas substancias ou produtos, comuníquello á encargada de comedor para proceder á elaboración de menús alternativos ou exentos de ditos alérxenos.

IMPORTANTE: A alerxia ou intolerancia debe ser sempre xustificada con informe médico.

(Decreto 132/2013, do 1 de agosto. Artigo 17, punto 2)

