

MENÚ DO COMEDOR ESCOLAR – ABRIL

Luns 5	Martes 6	Mércores 7	Xoves 8	Venres 9
	Ensalada mixta con ovo cocido	Ensalada mixta con aceitunas, cenoira, millo doce	Xudías con allada	Verduras en tempura
	Fidegúa con champiñons e gambas	Costela de porco ao forno con patacas fritidas	Bacaladitos rebozados con ensalada	Tortilla de patacas e calabacín
	Froita	logur	Froita	Froita
Luns 12	Martes 13	Mércores 14	Xoves 15	Venres 16
Ensaladilla rusa	Puré de porro	Ensalada con froitos vermellos	Nachos con guacamole	Arroz "tres delicias"
Espaguetes boloñesa	Caprichos de bacallau á portuguesa	Lasaña Vexetal	Fajitas mexicanas con pavo e verduras	Luras a romana con ensalada.
Froita	Froita	logur de froitas	Froita	Froita
Luns 19	Martes 20	Mércores 21	Xoves 22	Venres 23
Ensalada mixta con froitos secos	Sopa de fideos	Minestra de verduras	Burritos de verduras e atún	Sopa de letras
Ensalada de pasta con atún, ovo cocido, millo doce.	Choco con patacas cocidas e alioli	Albóndegas con arroz	Cuscús de polo e verduras.	Zorza con ensalada
Froita	Froita	logur	Froita	Froita

Luns 26	Martes 27	Mércores 28	Xoves 29	Venres 30
Sardiñas con tomate e olivas	Ensalada de garbanzos	Crema de cenoria	Ensaladiña rusa	Ovos recheos
Paella mixta	Salmón con puré de patacas e verduras.	Lacón asado con pementos, patacas fritidas e ensalada de tomate	Peituga de polo empanada con arroz branco e brócoli	Canelóns vexetais.
Froita	Froita	logur de froitas	Froita	Macedonia

Todos os menús van acompañados de pan e auga. Pode variar segundo necesidades do servizo.

Algúns dos menús elaborados conteñen, ou poden conter:

SUBSTANCIAS OU PRODUTOS QUE PODEN CAUSAR ALERXIAS OU INTOLERANCIAS



CRUSTÁCEOS



PEIXE



CEREAIS CON
GLUTE



LÁCTEOS



OVOS



FROITOS SECOS



MOLUSCOS



SOIA



SULFITOS



CACAHUETES

No caso de ser o seu fillo ou filla alérxico/a ou intolerante a algunhas destas substancias ou produtos, comuníquello o centro a través de correo electrónica 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)