

## MENÚ DO COMEDOR ESCOLAR – XUÑO 2020-2021

<b>Luns 31</b>	<b>Martes 1</b>	<b>Mércores 2</b>	<b>Xoves 3</b>	<b>Venres 4</b>
	Coliflor	Ensalada	Crema de cenoira	Ensalada mixta
	Paella mariñeira	Tortilla	Pescada a galega.	Churrasco con pataca
	logur	Froita	Froita	Froita
<b>Luns 7</b>	<b>Martes 8</b>	<b>Mércores 9</b>	<b>Xoves 10</b>	<b>Venres 11</b>
Croquetas e luras	Puré de verduras	Ensalada mixta.	Ensalada froitos vermellos	Ensaladilla
Macarróns con carne e salsa de tomate	Polo con patacas	Zorza con patacas	Pizza de Atún, aceitunas	Burritos con verduras.
Froita	Froita	logur	Xeado	Froita
<b>Luns 14</b>	<b>Martes 15</b>	<b>Mércores 16</b>	<b>Xoves 17</b>	<b>Venres 18</b>
Sardiñas con tomate e olivas	Arroz "tres delicias"	Xudías con xamón	Ensalada con queixo e millo	Ensalada mixta con froitos secos
Paella mixta	Salmón á grella con puré de patacas	Pasta con setas e gambas	Lombo de porco con patacas fritidas	Lasaña Vexetal
Froita	Froita	logur	Froita	Froita
<b>Luns 21</b>	<b>Martes 22</b>			
Ensalada mixta				
Ensalada de pasta	Xantar festivo			
logur de froitas	Xeado			

---

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

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)