




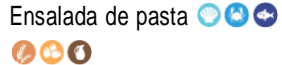






MENÚ DO COMEDOR ESCOLAR febreiro 2024

<p>Luns 5</p> <p>Sardinas con tomate e aceitunas 🍷🍷🍷🍷</p> <p>Espaguetis con atún 🍷🍷🍷</p> <p>Froita</p>	<p>Martes 6</p> <p>Garavanzos con verduras 🍷🍷🍷</p> <p>Tortilla de pataca 🍷🍷🍷</p> <p>Froita</p>	<p>Mércores 7</p> <p>Caldo de nabizas e fabas 🍷🍷🍷</p> <p>Arroz com luras na súa tinta 🍷🍷🍷🍷🍷🍷</p> <p>logur ecolóxico con mel D.O. 🍷🍷</p>	<p>Xoves 8</p> <p>Crema de cabaza e mazá 🍷🍷</p> <p>Tallarines boloñesa de polo ecolóxico e brócoli 🍷🍷🍷</p> <p>Froita</p>	<p>Venres 9</p> <p>Sopa de cocido</p> <p>Cocido 🍷🍷🍷</p> <p>Froita</p>
<p>Luns 12</p>	<p>Martes 16</p>	<p>Mércores 17</p>	<p>Xoves 18</p> <p>Fabada com fabas de Lourenzá 🍷🍷🍷</p> <p>Taquiños de pavo con verduras e salsa de soia. 🍷🍷🍷</p> <p>Froita</p>	<p>Venres 19</p> <p>Lentellas com verduras 🍷🍷🍷</p> <p>Pizza caseira de atún 🍷🍷🍷 Aceitunas 🍷🍷🍷</p> <p>Froita</p>
<p>Luns 19</p> <p>Crema de pataca, chicharos, cenoura e calabacín 🍷🍷🍷</p> <p>Polo asado o forno 🍷🍷🍷🍷🍷🍷</p> <p>Froita</p>	<p>Martes 20</p> <p>Caldo galego de repolo 🍷🍷🍷</p> <p>Empanada de atún 🍷🍷🍷 🍷🍷🍷</p> <p>Froita</p>	<p>Mércores 21</p> <p>Xudías con xamón 🍷🍷</p> <p>Pasta con setas e gambas 🍷🍷🍷🍷🍷🍷</p> <p>logur ecolóxico 🍷🍷</p>	<p>Xoves 22</p> <p>Ensalada con queixo e noces 🍷🍷</p> <p>Lombo con patacas fritidas</p> <p>Froita</p>	<p>Venres 23</p> <p>Ensalada mixta con froitos secos 🍷</p> <p>Fidegúa a Mariñeira 🍷🍷🍷 🍷🍷🍷</p> <p>Froita</p>

Luns 26	Martes 27	Mércores 28	Xoves 29	Venres 1
Crema de verduras 	Lentellas con verduras 	Ensaladiña 	Coliflor gratinada 	Arroz con tomate 
Ensalada de pasta 	Lasaña boloñesa 	Tenreira estufada con champiñóns, patacas fritidas e ensalada de tomate 	Bacalao ao forno con verduras e patacas 	Hamburguesa de terneira e cerdo. 
Froita	Froita	Logur ecolóxico	Queixo Cebreiro com mel	Froita

Algúns dos menús elaborados conteñen, ou poden conter:



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)



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE EDUCACIÓN
E ORDENACIÓN UNIVERSITARIA

rúa Orquidea 63 - 27004 Lugo
teléfono: 982 870 483
correo electrónico: ceip.casas@edu.xunta.es