




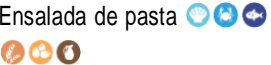






MENÚ DO COMEDOR ESCOLAR Xaneiro 2024

<p style="text-align: right;">Luns 8</p> <p>Sardinas con tomate e aceitunas 🍷🍷🍷🍷</p> <p>Espaguetis con atún 🍷🍷🍷</p> <p>Froita</p>	<p style="text-align: right;">Martes 9</p> <p>Garavanzos con verduras 🍷🍷🍷</p> <p>Tortilla de pataca 🍷🍷🍷</p> <p>Froita</p>	<p style="text-align: right;">Mércores 10</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 style="text-align: right;">Xoves 11</p> <p>Crema de cabaza e mazá 🍷🍷</p> <p>Tallarines boloñesa de polo ecolóxico e brócoli 🍷🍷🍷</p> <p>Froita</p>	<p style="text-align: right;">Venres 12</p> <p>Coliflor con Bechamel 🍷🍷🍷</p> <p>Pescadilla a galega 🍷🍷🍷</p> <p>Froita</p>
<p style="text-align: right;">Luns 15</p> <p>Ensalada de Tomate leituga e remolacha 🍷🍷🍷</p> <p>Terneira guisada con cenoura e arroz 🍷🍷🍷</p> <p>Froita</p>	<p style="text-align: right;">Martes 16</p> <p>Lentellas con verduras 🍷🍷</p> <p>Lasaña Vexetal 🍷🍷🍷</p> <p>Froita</p>	<p style="text-align: right;">Mércores 17</p> <p>Ensalada mixta.</p> <p>Salmón con puré de pataca 🍷🍷🍷🍷🍷</p> <p>logur ecolóxico 🍷🍷</p>	<p style="text-align: right;">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 style="text-align: right;">Venres 19</p> <p>Coliflor 🍷🍷🍷</p> <p>Pizza caseira de atún Aceitunas 🍷🍷🍷</p> <p>Froita</p>
<p style="text-align: right;">Luns 22</p> <p>Crema de pataca, chicharos, cenoura e calabacín 🍷🍷🍷</p> <p>Polo asado o forno 🍷🍷🍷🍷🍷</p> <p>Froita</p>	<p style="text-align: right;">Martes 23</p> <p>Caldo galego de repolo 🍷🍷🍷</p> <p>Empanada de atún 🍷🍷🍷</p> <p>Froita</p>	<p style="text-align: right;">Mércores 24</p> <p>Xudías con xamón 🍷🍷</p> <p>Pasta con setas e gambas 🍷🍷🍷🍷🍷</p> <p>logur ecolóxico 🍷🍷</p>	<p style="text-align: right;">Xoves 25</p> <p>Ensalada con queixo e noces 🍷🍷</p> <p>Lombo con patacas fritidas</p> <p>Froita</p>	<p style="text-align: right;">Venres 26</p> <p>Ensalada mixta con froitos secos 🍷</p> <p>Fidegúa a Mariñeira 🍷🍷🍷</p> <p>Froita</p>

Luns 29	Martes 30	Mércores 31	Xoves 1	Venres 2
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