

# MENÚ OUTUBRO

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES	
2 Crema de cabaza Macarróns con atún logur 1, 4, 7	3 Potaxe de garavanzos Pescada ao forno con verduras Froita 4	4 Sopa de fideos Filete de polo con patacas fritidas Piña no seu zume 1	5 Fabas pintas con chourizo Guiso de calamares con arroz e verduriñas Froita 4	6 Crema de chícharos Tortilla de patacas con ensalada Flan 3, 7	
9 Crema de cenoria Espaguetes á boloñesa logur 1, 7	10 Lentellas vexetais Salmón en <i>papillote</i> con verduriñas Froita 4	11 Minestra de verduras Pavo á prancha con arroz Xelatina	<b>FESTIVO</b>		
16 Crema de porro Guiso de tenreira con arroz Piña no seu zume	17 Caldo de xudías Empanadiñas de atún con ensalada Froita 1, 4	18 Potaxe de garavanzos Pescada á romana con pisto de verduras Froita 3, 4	19 Crema de cabaza Lombo de porco con brócoli en allada logur 7	20 Caldo de verza Tortilla de patacas con tomate e aguacate Froita 3	
23 Crema de verduras Arroz á cubana logur 3, 7	24 Lentellas vexetais Cabaciño recheo de atún Piña no seu zume 4	25 Caldo de xudías Polo asado con ensalada Froita	26 Potaxe de fabas Filete de pescada ao forno con coliflor gratinada Froita 4, 7	27 Chícharos con xamón Macarróns á boloñesa logur 1, 7	
30 Crema de porro Pizza de xamón e queixo Froita 1, 7	31 <b>SAMAÍN</b>  Crema de cabaza Tortilla de patacas con ensalada Bica de aniversario** 1, 3, 7	<b>**PARABÉNS MARTINA, ETHAN E HUGO RODRÍGUEZ!</b>			• O menú estará suxeito a posibles cambios.

## OS 14 ALÉRXENOS SEGUNDO A LEI



CEREAIS CON  
GLUTE



CRUSTÁCEOS



OVOS



PEIXE



CACAHUETES



SOIA



LÁCTEOS



FROITOS DE



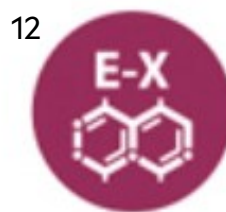
APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



DIÓXIDO DE XOFRE



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

\*\* No menú refléctense os alérxenos mediante números.

\*\*\* Para o alumnado con alerxias e/ou intolerancias alimentarias elaboraranse menús alternativos.