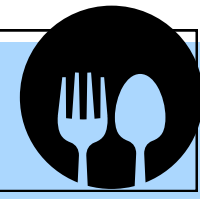


MENÚ MARZO



LUNS

MARTES

MÉRCORES

XOVES

VENRES

XUDÍAS CON ALLADA
ESPAGUETES CON ATÚN (AOVE E TOMATE)

FROITA DE TEMPADA (14)

CREMA DE VERDURAS(CENORIA,PATACA, CEBOLA,PUERRO,XUDÍAS...) LOMBO CON PURÉ DE PATACAS IXP
FROITA DE TEMPADA (14)

CHICHAROS CON ALLADA(2)
MACARRÓNS CON CARNE(9)

FROITA DE TEMPADA (1, 14)

SOPA DE POLO E VERDURAS (1,4)
ALIÑAS DE POLO Ó FORNO CON ENSALADA VERDE(4)

IOGUR NATURAL ECOLÓXICO (1)

PASTA CON ESPINACAS(4)
XAMONCIÑOS DE POLO Ó FORNO CON ENSALADA VERDE (14)
IOGUR NATURAL ECOLÓXICO(1)

POTAXE DE GARAVANZOS (CHOURIZO, CEBOLA,PEMENTÓN,CENORIA)(2)
PEITUGA DE POLO CON ENSALADA VERDE
IOGUR NATURAL ECOLÓXICO(1)

TOSTA DE XAMÓN COCIDO E QUEIXO DE ARZÚA(1,4)
PEIXE CON ENSALADA VERDE(3)

FROITA DE TEMPADA(14)

FABADA(CHOURIZO, CEBOLA, PEMENTÓN, CENORIA...) PEIXE CON ENSALADA VERDE (3, 14)

FROITA DE TEMPADA (14)

LENTELLAS ESTOFADAS(CHOURIZO,CEBOLA,P EMENTÓN, CENORIA,OVO(2)
PEIXE CON VERDURA DE TEMPADA(3)
FROITA DE TEMPADA(14)

COLIFLOR REFOGADA
ARROZ CON POLO CON GUI SANTES E CENORIA

FROITA DE TEMPADA (14)

CREMA DE CENORIA (PUERRO,CENORIA, PATACA,CEBOLA..) ARROZ CON POLO CON GUI SANTES E CENORIAS
FROITA DE TEMPADA(14)

BRÓCOLI CON ALLADA E OVO COCIDO (29)
ALBÓNDEGAS PRIMAVERA CON ARROZ BLANCO

FROITA DE TEMPADA (14)

MACARRÓNS Á BOLOÑESA CON CARNE,AOVE E TOMATE (4)
ENSALADA DE LEITUGA E TOMATE (14)
FROITA DE TEMPADA(14)

HAMBURGUESA CON QUEIXO Á PLANCHA CON ENSALADA E PATACAS IXP (14)

FROITA DE TEMPADA(14)

LASAÑA DE ATÚN E OVO E ENSALADA VERDE(2,3,4)














FROITA DE TEMPADA(14)

XAMON ASADO CON ENSALADA E PATACAS IXP (14)

FROITA DE TEMPADA (14)

* Os menús poderán sufrir modificacións por causas alleas ao servizo de comedor ou por organización.

ALÉRXENOS

1  Lactosa	2  Huevo	3  Pescado	4  Gluten	5  Frutos Secos	6  Moluscos	7  Crustáceos
8  Soja	9  Sésamo	10  Apio	11  Altramuces	12  Cacahuete	13  Mostaza	14  Sulfitos

INFORMACIÓN

- As salsas e aliños son elaboradas con aceite de oliva virxe extra (AOVE).
- O pan é fresco cada día, así como as xerras de auga están a disposición do alumnado na mesa
- Cocinamos á prancha e ao forno sempre que podemos.
- Aumentamos a nosa variedade de verduras e legumes; o consumo de cremas e sopas e de peixe fresco.
- Aumentamos o consumos de cremas e sopas.
- Utilizamos produtos con IXP (Tenreira Galega), Pataca de Galicia e DOP (Queixo Arzúa Ulloa), Iogur Ecolóxico (Loureiro) e Ovos de galiñas camperas.