

MENÚ ESCOLAR XANEIRO 2022 – intolerancia a lactosa



Gregorio Sánchez
Avda. de Luarca s/n
27700 - RIBADEO (Lugo)

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
10	11	12	13	14
Crema de verduras de tempada Polo ao forno con pataca panadeira e pementos logur natural s/ lactosa	Pastelón de atún Fabas estofadas con verduras Froita fresca	Coliflor con cabala en lata desmigada e ovo relado Arroz con costela e verduras Froita fresca	Ensalada de pasta con tomate, cenoira, olivas e queixo s/ lactosa Pescada á gallega logur natural s/ lactosa	Xudías verdes con xamón e ovo Bacallau ao forno con pataca e pementos Froita fresca
17	18	19	20	21
Macarróns con salsa de tomate caseira e atún Raxo de pavo con ensalada de follas verdes Froita fresca	Brócoli ao gratén s/ lactosa Guiso mariñeiro de chipiróns logur natural s/ lactosa	Sopa de cocido Cocido galego Froita fresca	Arroz 3 delicias Milanesa de tenreira con ensalada de leituga, tomate e cebola Froita fresca	Crema de verduras de tempada Salmón ao forno con pataca e verduriñas logur natural s/ lactosa
24	25	26	27	28
Sardiñas con tomate e ovo duro Guiso de tenreira con pataca e verduriñas Froita fresca	Lentellas estofadas con verduras Pescada á romana con ensalada de follas verdes e olivas logur bebible s/ lactosa	Caldo galego Costela ao forno con ensalada de tomate Froita fresca	Brócoli con xamón, ovo duro e allada Paella de marisco logur natural s/ lactosa	Sopa de peixe con fideos Tortilla española con pementos Flan s/ lactosa
31				
Xudías verdes con pataca e bonito Arroz con polo e verduriñas Froita fresca				

*As elaboracións con froitos secos serviranse exentas destes a nenos/as menores de 5 anos

Menús elaborados por Olga Yanes Marqués, dietista-nutricionista col nº GA00113