

MENÚ ESCOLAR XUÑO 2023 - celiarquía



Región SAN
Avda. de Luarca s/n
27700 - RIBADEO (Lugo)

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
			1 Brócoli ao gratén Lacón con cachelos Froita fresca	2 Ensalada mixta de leituga, tomate, remolacha, cebola, ovo e atún Espaguetis s/ glute con boloñesa logur natural
5 Brócoli con ovo e allada Pavo adobado salteado con arroz branco Froita fresca	6 Potaxe de garavanzos Salmón á prancha con ensalada de leituga Xeado s/ glute 	7 Ensaladiña rusa Costela ao forno con ensalada de tomate Froita fresca	8 Lentellas con verduras Bacallau ao forno con pataca panadeira Froita fresca	9 Xudías verdes con chourizo Tortilla española con ensalada de leituga logur natural ecolóxico
12 Crema de verduras de tempada Polo ao allión con pataca cocida logur bebible 	13 Ensalada mixta de leituga, tomate, cenoura, queixo e ovo duro Lomos de atún en salsa de tomate con pataca Froita fresca	14 Ensalada campeira de pataca con xudías verdes, cenoura e xarda en lata Pastelón caseiro s/ glute de xamón e queixo Froita fresca	15 Pasta s/ glute con polbo e calamar Raxo de porco con ensalada de leituga logur natural 	16 PICNIC
19 Brócoli ao gratén Arroz con polo e verduras Froita fresca	20 Ensalada de pasta s/ glute con tomate, cenoura, queixo e atún Bacallau á prancha con pataca cocida Froita fresca	21 Canapés variados s/ glute Tenreira guisada con pataca e verduriña Xeado s/ glute 		

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