

MENÚ ESCOLAR XUÑO 2022 – intolerancia a lactosa



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
30	31	1	2	3
Xudías verdes con xamón 	Ensalada de tomate, queixo fresco s/ lactosa e xarda en lata	Brócoli con ovo duro e allada 	Crema de verduras de tempada	Ensalada de leituga, tomate, espárragos, cenoira, olivas e atún
Arroz con polo e verduriñas	Potaxe de garavanzos	Guiso de tenreira con patacas e verduras	Lacón con cachelos 	Espaguetis con boloñesa
logur natural s/ lactosa	Froita fresca	logur natural s/ lactosa	Froita fresca	logur natural s/ lactosa
6	7	8	9	10
Ensalada de tomate, cebola, ovo e queixo s/ lactosa 	Fabas con verduras	Ensalada de pasta con cenoira, olivas, queixo s/ lactosa e xamón cocido s/ lactosa 	Lentellas con verduras	Ensaladiña rusa
Pavo adobado salteado con arroz branco	Bacallau ao forno con pataca panadeira 	Guiso mariñeiro de chipiróns 	Costela ao forno con ensalada de tomate 	Salmón á prancha con ensalada de follas verdes
Froita fresca	Froita fresca	logur natural 	Froita fresca	logur natural s/ lactosa
13	14	15	16	17
Crema de verduras de tempada	Arroz 3 delicias 	Empanada de bonito 	Ensalada de tomate, ovo e sardiñas 	PICNIC
Peituga de polo á prancha con patacas fritas	Guiso de bacallau 	Tortilla española con ensalada de tomate 	Pizza caseira con tomate, queixo sen lactosa, champiñóns e pavo 	Bocadillos variados a escoller
logur beibile s/ lactosa	Froita fresca	Froita fresca	logur natural s/ lactosa 	Froita fresca e xeado s/ lactosa
20	21	22		
Xudías verdes con ovo 	Crema de verduras de tempada	Ensalada de leituga, tomate, cenoira, cebola, olivas e atún		
Polo ao alliño con arroz branco	Salmón á prancha con pataca cocida 	Macarróns con carne 		
Froita fresca	logur natural s/ lactosa	Macedonia de froitas		

*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