

















































Menú escolar adaptado

Enfermidade celiaca

- Xaneiro 2019 -

	Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
	7	8	9	10	11
Xantar	NON LECTIVO	Sopa de fideos s/ glute con polo e verduras	Ovos recheos de atún con maionesa  	Crema de verduras (cabaciña, cebola, alloporro, cenoira e espinacas)	Lentellas con verduras
		Bacallau ao forno con pataca panadeira e pementos asados 	Fabada asturiana 	Arroz con costela	Tortilla campesiña (ovo, pataca, pementos, cabaciña e cebola) con ensalada de follas verdes  
		logur natural 	Froita fresca	logur sabores 	Froita fresca
	14	15	16	17	18
	Ensalada de tomate, sardiñas en lata e queixo fresco   	Crema de alloporro e coliflor (alloporro, coliflor, cenoira, pataca e caldo)	Ensalada de tomate con ovo cocido e bonito  	Xudías en salsa con ovo cocido  	Pasta s/ glute con mezcla de carne picada, espinacas e salsa de tomate  
	Estofado de tenreira con verduras e puré de pataca  	Chipiróns encebrolados con arroz branco 	Caldo galego 	Polo ao forno con ensalada de follas verdes, tomate, leituga e aguacate 	Pescada á galega 
	Froita fresca	logur sabores 	Froita fresca	logur natural 	Froita fresca

	Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
	21	22	23	24	25
Xantar	Paella de marisco 	Crema de cabaza (cabaza, cenoira, alloporro, pataca, nata e sal) 	Sopa de cocido con ovo relado (fideos s/glute) 	Ensalada de tomate, queixo fresco, améndoas e aguacate 	Brécol gratinado ao forno con queixo 
	Peituga de pavo á prancha con ensalada de follas verdes, cebola e nozes 	Salmón ao forno con pataca panadeira e pementos asados 	Lacón con cachelos e grelos 	Potaxe de garavanzos con bacallau e espinacas 	Tallaríns s/glute con salsa boloñesa 
	Froita fresca	logur sabores 	logur natural 	Froita fresca	Froita fresca
	28	29	30	31	1
	Repolo con pataca cocida, allada e ovo cocido 	Fideuá s/glute con mexillóns 	Revolto de setas con xamón 	Ensalada de pasta s/glute con tomate, olivas, maíz doce, queixo en taquiños e maionesa s/ glute 	Crema de verduras (cabaciña, cenoira, alloporro e espinacas)
	Polo ao allión con ensalada de follas verdes, tomate, cebola e olivas 	Escalopíns de tenreira á prancha con guarnición de chícharos, cenoira e champiñóns con allada 	Arroz con bacallau 	Fabas con sepia 	Tenreira á xardiñeira 
	logur natural 	Froita fresca	logur natural 	Froita fresca	logur sabores 