

MENÚS DO MES DE **setembro** 2023

CURSO 2023-24

	PRIMEIRO PRATO	SEGUNDO PRATO	SOBREMESA
<b>LUNS. 11</b>	<b>Sopa de fideos</b> (fondo de tenreira e fideos)	<b>Albóndegas con puré de patacas</b> (albóndegas, fondo de carne, cebola, cenoria, chícharos e tomate)	Mazá
<b>MAR. 12</b>	<b>Ensalada mariñeira</b> (leituga, tomates, atún, surimi e alíño de vinagreta)	<b>Melva con pataca cocida</b>	Xeado
<b>MÉR. 13</b>	<b>Ensaladilla rusa</b> (pataca, ovos, cenoria, chícharos, atún, pementos morróns, olivas, maionesa)	<b>Rabas con ensalada</b> (pescada, tomate, leituga)	Melón
<b>XOV. 14</b>	<b>Sopa de estreññas</b> (fondo de carne e pasta de estreññas)	<b>Carrilleras en salsa con arroz</b>	<b>Doce de marmelo con galletas</b>
<b>VENR. 15</b>	<b>Xudías con xamón</b>	<b>Filete de lombo con patacas fritidas</b>	<b>logur ecolóxico da Casa Grande De Xanceda</b>
<b>LUNS 18</b>	<b>Sopa de fideos</b> (fondo de tenreira e fideos)	<b>Filete de polo con ensalada</b> (peituga de polo, tomate, leituga vinagreta)	Ameixa
<b>MAR. 19</b>	<b>Brécol con chourizo</b>	<b>San xacobo con arroz blanco</b>	Plátano
<b>MÉR. 20</b>	<b>Empanadillas con ensalada</b> (empanadillas, tomate cenoria, vinagreta)	<b>Fideuá de sepia</b> (pasta, verduras, tomate natural , sepia)	<b>Piña no seu xarope</b>
<b>XOV. 21</b>	<b>Sopa de verduras</b> (sopa de estreññas, porro, cebola, pementos verdes e vermelllos, cenoria, apio, pataca)	<b>Empanada de carne</b> (masa de empanada, recheo de cebola, pementos morróns e carne)	Mazá
<b>VEN. 22</b>	<b>Crema de cenoria</b> (cenoria, patacas, porro, cebola)	<b>Polbo con cachelos</b>	<b>logur de amorodo</b>
<b>LUNS. 25</b>	<b>Ensalada de pasta</b> (pasta, gambas, chícharos, atún, piña,surimi e maionesa)	<b>Tenreira estofada con arroz e verduras.</b>	Melón
<b>MAR. 26</b>	<b>Crema de verduras</b> (cabaciña, porro, cenoria, xudías, acelgas, pementos vermelllos, patacas)	<b>Macarróns con carne</b> (pasta, cenoria, cebola, pementos vermelllos e carne)	Mazá
<b>MÉR. 27</b>	<b>Lentellas</b> (lentellas, carne de tenreira, touciño, cenoria, chourizo, refrito)	<b>Bacallau á vizcaina</b>	Pera
<b>XOV.28</b>	<b>Crema de cabaciña</b> (cabaciña,patacas,porro,cebola)	<b>Costela asada con ensalada</b> (leituga, tomate, cenoria, olivas, costela de porco)	Ameixa
<b>VEN. 29</b>	<b>Ensalada mixta</b> (leituga, tomates, ovos, atún, cenoria relada, espárragos)	<b>Eglefino (abadexo) en salsa con patacas cocidas.</b>	<b>logur de vainilla</b>

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRXENOS: En cumprimento ao regulamento da U.E. 1169/2011, advírtese que calquera produto de consumo neste comedor escolar pode conter trazasalgún alérxeno. Se precisan de máis información, poñanse en contacto co Equipo Directivo do Centro.

Lembramos que este menú escolar podería sufrir cambios debido a imprevistos que poidan acontecer.