

	<b>PRIMEIRO PRATO</b>	<b>SEGUNDO PRATO</b>	<b>SOBREMESA</b>
<b>XOV. 2</b>	<b>Lentellas</b> (lentellas, carne de tenreira, , cenoria, porro, chourizo, pataca, refrito)	<b>Tortilla francesa con tomate e millo</b> (ovos, tomate, millo)	<b>Mandarina</b>
<b>VEN. 3</b>	<b>Ensalada mixta e empanadillas</b> (leituga, tomate, olivas, cenoria relada, empanadillas)	<b>Cazón con patacas fritidas</b> (cazón, fariña, ovo, patacas)	logur ecolóxico Casa Grande de Xanceda.
<b>LUNS 6</b>	<b>Crema de verduras</b> (cabaciña, porro, cenoria, xudías, acelgas, pementos vermellos, patacas)	<b>Tallarines con atún</b> (pasta, atún, verduras)	<b>Mazá</b>
<b>MART. 7</b>	<b>Fabada</b> (fabas, cenoria, pementos, unllas de porco, ,panceta e refrito)	<b>Tenreira estufada e coliflor</b> (tenreira, cebola, cenoria, chícharos, pementos vermellos, tomate, coliflor)	<b>Plátano</b>
<b>MER. 8</b>	<b>Ovos recheos e leituga</b> (ovos, atún, leituga, , maionesa)	<b>Guiso de peixe</b> (patacas, lombos de pescada, pementos verdes e vermellos, cenoria)	<b>Pera</b>
<b>XOV. 9</b>	<b>Xudías verdes con con rustrido de xamón</b>	<b>Paella</b> (arroz, ameixa, mexillóns Chícharos, calamares, pementos morróns,langostinos)	<b>Mandarina</b>
<b>VEN. 10</b>	<b>Potaxe de garavanzos</b> (garavanzos, carne de tenreira, chourizos, cenoria, acelgas ,pasta, patacas, refrito)	<b>Filete de pescada con ensalada de tomate e cenoria.</b>	<b>logur de amorodo</b>
<b>LUNS 13</b>	<b>Ensalada Mato Vizoso</b> (leituga, xamón york, queixo fresco de Burgos, soia, nozes, olivas, aliffo)	<b>Espirais de pasta con carne</b> (pasta, cenoria, cebola, pementos vermellos e carne)	<b>Flan</b>
<b>MART. 14</b>	<b>Caldo de berzas</b> (patacas, berzas, fabas, codillo, ósos de tenreira, refrito)	<b>Bacallau ao forno con patacas panadeira.</b>	<b>Mazá</b>
<b>MÉRC. 15</b>	<b>Sopa de estreliñas</b> (pasta de estreliñas , fondo de verduras)	<b>Carrilleras de porco con patacas fritidas</b>	<b>Melocotón no seu xarope</b>
<b>XOV.16</b>	<b>Crema de cenoria</b> (cenoria, porros, cebola, pataca e fondo de polo)	<b>Arroz con verduras e filete de polo</b> (arroz, pementos verdes e vermellos, ,chícharos,filete de polo)	<b>Plátano</b>
<b>VEN. 17</b>	<b>Menestra de verduras ( chícharos, cenorias,</b>	<b>Peixe en salsa con puré de pataca</b>	<b>Mandarina</b>
<b>LUNS 20</b>	<b>Caldo de repolo</b> (repolo, patacas, fabas, carcasas de polo, chourizo, ósos de tenreira)	<b>Tacos de polo con arroz</b>	<b>Mazá</b>
<b>MART. 21</b>	<b>Crema de verduras</b> (cabaciña, porro, cenoria, xudías, acelgas, pementos vermellos, patacas)	<b>Paella de carne</b>	<b>Pera</b>
<b>MÉR. 22</b>	<b>Friame (lombo embuchado, peituga de pavo, olivas e queixo).</b>	<b>Pescada con ensalada</b>	<b>Plátano</b>
<b>XOV. 23</b>	<b>Lentellas</b> (lentellas, carne de tenreira, , cenoria, porro, chourizo, pataca, refrito)	<b>Raxo adobado con patacas fritidas</b>	<b>Mandarina</b>
<b>VEN. 24</b>	<b>Sopa de peixe</b> (Cucús ,pescada, bacallau ,gambas)	<b>Tortilla de pataca con leituga e cenoria relada</b>	<b>logur vainilla</b>
<b>LUNS 27</b>	<b>Caldo de grelos</b> (patacas, grelos, fabas, chourizos e fondo de polo)	<b>Pizza de bacon</b>	<b>Plátano.</b>
<b>MART.28</b>	<b>Crema de cabaciña</b> (cabaciña,patacas,porro,cebola)	<b>Eglefino en salsa de tomate con pataca cocida</b>	<b>Pera</b>
<b>MERC.29</b>	<b>Fabada</b>	<b>Lasaña</b>	<b>Mandarina</b>
<b>XOV.30</b>	<b>Guisantes con xamón</b>	<b>Albóndegas con puré de pataca</b>	<b>Mazá</b>

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS: En cumprimento ao regulamento da U.E. 1169/2011, advírtese que calquera produto de consumo neste comedor escolar pode conter trazas dalgún alérxeno. Se precisan de máis información, póñanse en contacto co Equipo Directivo do Centro. O menú pode sufrir cambios!!

