

MENÚ DE MAIO 23-24

SEMANA	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
DO 6 AO 10	VICHYSOISE AL: 7 ESPAGUETES BOLOÑESA AL: 1.3.6.9 SANDÍA	ENSALADA CÉSAR AL: 1, 3.7 LOMBO DE PESCADA CON PISTO DE FABAS BRANCAS AL: 4 IOGUR DE AMORODO AL: 7	BRÓCOLI EN SALSA DE AMÉNDOS AL: 7.5.8 XAMONCIÑOS DE POLO ASADO CON BULGUR AL: 1 PERA	ARROZ 3 DELICIAS AL: 2, 3.6.7.14 BACALLAU Á ROMANA CON ENSALADA DE MILLO E REMOLACHA AL: 1.3.4 XELATINA DE PIÑA	ENSALADILLA AL: 3.4 GUISO DE TENREIRA CON XARDINEIRA DE VERDURAS AL: 6.9 MAZÁ
DO 13 AO 17	NACHOS CON SALSA DE QUEIXO AL: 1.3.5.7.8.14 MACARRÓNS CON COSTELA ADOBADA AL: 1.3.6 PERA	LENTELLAS ESTUFADAS ARROZ Á MILANESA AL: 7.14 IOGUR DE PLÁTANO AL: 7	PATACAS Á RIOXANA AL: 14 RABAS DE CALAMAR CON ARROZ AL: 1.3.11 MELÓN	SOPA DE ESTRELAS AL: 1 SEGREDO DE PORCO CON PATACAS FRITIDAS CANAS RECHEAS DE CREMA AL: 1, 3.5.7.8.	
DO 20 AO 24		SOPA DE FIDEOS AL: 1 PAELLA MIXTA DE SEPIA CON MEXILÓN AL: 4.11 IOGUR DE VAINILLA AL: 7	XUDÍAS Á GALEGA CON OVO AL: 3 ATÚN Á PRANCHA CON PATACA COCIDA AL: 4 SANDÍA	ENSALADA DE PASTA SEN TOMATE AL: 1.2.3.4.5.7.8. ZORZA DE POLO CON CUSCÚS AL: 1.14 IOGUR ECOLÓXICO CASA GRANDE DE XANCEDA AL: 7	FABAS CON VERDURIÑAS SALMÓN AO FORNO CON PATACAS AL: 4 BISCOITO DE CHOCOLATE CASEIRO AL: 1,3.5.7.8.14
DO 27 AO 31	CREMA POTIRON AL: 3.7.14 TORTELLINI DE CARNE NAPOLITANA AL: 1.3.6.7.9.14 MAZÁ	EMPANADA DE ATÚN AL: 1, 3.4.5.7.8 RAGOUT DE TENREIRA AL: 14 IOGUR DE LIMÓN AL: 7	TALLARINS SALTEADOS CON VERDURIÑAS Á XULIANA AL: 1, 3.6.9 BERTORELLA AO FORNO CON PATACAS AL: 4 MELÓN	ENSALADA CASEIRA AL: 3.4 MILANESA DE POLO CON ARROZ AL: 1, 3 BATIDO DE VAINILLA AL: 7	COLIFLOR GRATINADA AL: 1.7 PESCADA BELLA EASO CON ENSALADA DE LOLLO VERMELLO E MILLO AL: 1.3.4.7.14 FRESAS CON NATA AL: 7

ALÉRXENOS: AL: 1-GLUTEN 2- CRUSTÁCEOS 3-OVOS 4-PEIXE 5-CACAHUETES 6-SOIA 7-LEITE 8-FROITOS CON CÁSCARA 9-APIO 10-ALTRAMUCES 11-MOLUSCOS 12-MOSTAZA 13-GRÁNS DE SÉSAMO 14-SULFITOS. **TR:** PODE CONTER TRAZAS DE ALÉRXENOS. *PARA O ALUMNADO CON INTOLERANCIA Á LACTOSA, DISPOÑEMOS DE DERIVADOS LÁCTEOS SEN LACTOSA

POR CIRCUNSTANCIAS EXCEPCIONAIS, O MENÚ PODERÍA VERSE VARIADO DE MANEIRA OCASIONAL E SEMPRE PENSANDO NO BO FUNCIONAMENTO DO SERVIZO DO COMEDOR.

SE POR MOTIVOS MÉDICOS, SE PRECISA UNHA DIETA DETERMINADA, PÓDESE CHAMAR AO COLEXIO ANTES DAS 11 DA MAÑÁ E ADXUNTAR O INFORME MÉDICO PARA QUE A COCIÑA SE POIDA ADAPTAR AO MENÚ INDICADO.

ENSALADA CASEIRA: PATACA, CEBOLA, ATÚN E OVO.