

# Menú Xuño

(Curso 2022-2023)

	<b>Gluten</b>
	<b>Ovo</b>
	<b>Peixe</b>
	<b>Cacahuete</b>
	<b>Soia</b>
	<b>Froitos de Cáscara</b>
	<b>Leite</b>
	<b>Moluscos</b>
	<b>Crustáceos</b>

**LUNS**



**5**

- Ensalada mixta
- Lasaña de atún
- Froita de tempada

**12**

- Sopa
- Tortilla de patacas
- Froita de tempada

**19**

- Crema de brécol
- Filete de pavo en taquitos salteado con cebolla e calabacín/arroz
- Froita de tempada

**MARTES**

**6**

- Revollo de champiñóns
- Espaguetes boloñesa
- Froita de tempada

**13**



**20**

- Ensaladilla
- Peituga de polo/puré de pataca
- Froita de tempada

**MÉRCORES**

**7**

- Crema de chícharos
- Empanada de polo
- Batido de froita caseiro

**14**

- Coliflor gratinada
- Salmón/guarnición
- Froita de tempada

**21**

- Ensalada mixta
- Nuggets de polo/salchichas de pavo/patacas fritidas
- Xeado

**XOVES**

**1**

- Lentellas vexetais
- Raxo de polo/patacas
- Froita de tempada

**8**

- Crema de cenoria
- Lomos de pescada/patacas
- Froita de tempada

**15**

- Ensalada de pasta
- Albóndegas/arroz
- Chocolatina

**VENRES**

**2**

- Ensaladilla
- Salmón/leituga
- Logur

**9**

- Arroz 3 delicias
- Filete de porco/ensalada
- Froita de tempada

**16**

- Entremeses
- Costelas asadas/ensalada
- Froita de tempada



**NOTA:** Estes menús poden variar debido a imprevistos de última hora que afecten ao funcionamento do servizo do comedor