



CURSO: 2019-20

SETEMBRO

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
2	3	4	5	6
9	10	11	12	13
		Ensalada mixta Tallaríns boloñesa Froita: paraguao	Ensaladiña Pescada á romana c/pementos de Padrón. Froita: sandía.	Brecol ao vapor. Musliños de polo ao forno c/patacas. Froita: ameixa.
16	17	18	19	20
Ensalada tropical. Zorza c/arroz en branco. Froita.	Crema de cenoura. Peixe fresco c/cachelos. Froita.	Ovo recheo de atún. Peitugas de pavo á prancha c/verdura. Froita	Melón con xamón. Fideos á marifeira. logur	Ensalada. Salmón ao forno c/pementos. Froita
23	24	25	26	27
Coliflor. Arroz c/carne e verduras. Froita.	Sopa con tropezóns. Bacallaus rebozados. logur.	Ensalada variada. Tenrera estofada c/patacas. Froita	Lentellas. Peixe fresco. Froita.	Espinacas refogadas. Albóndigas c/pasta. Froita
30				
Xudías cocidas. Carne guisada c/patacas, chícharos e champiñóns. Froita.				

Existe unha ficha técnica para cada menú que informa, tanto dos ingredientes coma das substancias ou produtos que causan alerxias e intolerancias. Pode consultarse na sección de comedor da web do colexio www.edu.xunta.gal/centros/ceipramallosa

Os menús do alumnado que presenta algunha alerxia ou intolerancia elabóranse exclusivamente para eles.

Segundo establece o artigo 15 do Decreto 132/2013, o pagamento mensual dos prezos públicos pola utilización do comedor satisfarase entre o 1 e o 20 do mes seguinte ao da prestación do servizo. Coa fin de axilizar a xestión do comedor prégolles ás familias do alumnado de abono do servizo de comedor que, devolvan os xustificantes de pago "**Exemplar para a administración**" dentro dos prazos establecidos. Grazas pola súa colaboración.

O director