



MENÚ ESCOLAR SETEMBRO*



LUNS

5

MARTES

6

MÉRCORES

7

XOVES

8

VENRES

9

SALMOREJO
ENSALADA DE
GARAVANZOS CON
ATÚN, OVO E PASTA.
BROCHETA DE MELOCOTÓN

12

ENSALADA CON FABAS
BONITO EN SALSA DE
TOMATE E ARROZ BRANCO
BATIDO DE PLÁTANO

WOK DE VERDURAS
FILETE DE POLO Á
PRANCHA CON
GUARNICIÓN
PERA AO FORNO CON
VAINILLA

13

CABACIÑA E PEMENTO
GRATINADO
LOMBOS DE PEIXE CON
PATACA ASADA
NECTARINA

14

XUDÍA CON OVO COCIDO
COELLO Ó FORNO CON
GUARNICIÓN
MAZÁ

15

CREMA DE CABAZA
ALBÓNDEGAS CASEIRAS
CON PATACA COCIDA
FIGO

16

19

ALLADA DE ACELGAS
MACARRÓNS Á BOLOÑESA
IOGUR CON MEL

COLIFLOR Ó FORNO
FAJITA CON VERDURAS
BROCHETA DE MANGO

20

PEMENTOS RECHEOS
POTAXE DE GARAVANZOS
MACEDONIA DE FROITAS
DE TEMPADA

21

SOPA DE PEIXE
PAELLA DE MARISCO
MOUSSE DE LARANXA

22

LENTELLAS VEXETAIS
MILANESA DE POLO CON
ENSALADA
MAZÁ

23

26

ALLADA DE REPOLO
TORTILLA PAISANA
IOGUR CON MEL

SALTEADO DE VERDURAS
PEIXE Á ROMANA CON
ENSALADA
PLÁTANO

27

FABES CON VERDURAS
EMPANADA DE BONITO
NATILLAS CASERAS

28

ENSALADA DE SARDIÑAS
CON TOMATE
FIDEUÁ CON GAMBAS E
CHIPIRÓNS
MAZÁ Ó FORNO

29

CREMA DE ALLO PORRO
HAMBURGUESA DE PEIXE
CON PATACAS FRITIDAS
QUEIXO CON MARMELO

30





CRUSTÁCEOS



PEIXE



CEREAIS CON GLUTE



LÁCTEOS



OVOS



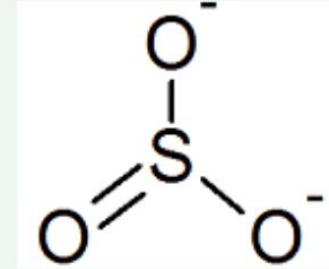
FRUTOS SECOS



MOLUSCOS



SOJA



SULFITOS



CACAHUETES

EN CASO DE SER O SEU FILLO OU FILLA ALÉRXICO/A OU INTOLERANTE A ALGUNHAS DESTAS SUBSTANCIAS OU PRODUTOS, COMUNIQUELLO Á ENCARGADA DE COMEDOR PARA PROCEDER Á ELABORACIÓN DE MENÚS ALTERNATIVOS OU EXENTOS DE DITOS ALÉRXENOS.

+

IMPORTANTE: A ALERXIA OU INTOLERANCIA DEBE SER SEMPRE XUSTIFICADA CON INFORME MÉDICO.

(DECRETO 132/2013, DO 1 DE AGOSTO, ARTIGO 17, PUNTO 2)