

MENÚ ESCOLAR MAIO 2021

LUNS 3

- Sopa (1)
- Polo asado con ensalada(7)
- Froita

XOVES 6

- Croquetas(1,3,5)
- Peixe con gornición (4)
- Iogur (5)

MARTES 11

- Sardiñas con tomate
- Arroz con polo
- Froita

VENRES 14

- Flamenquíns (1,3)
- Albóndigas con gornición
- Iogur(5)

VENRES 21

- Arroz cinco delicias(3)
- Vitela á xardineira
- Iogur(5)

MÉRCORES 26

- Roliños de primavera(1)
- Pincho moruno con gornición
- Iogur(5)

LUNS 31

- Sopa (1)
- Peituga á plancha con gornición
- Froita

MARTES 4

- Ensalada mixta (7)
- Salchichas con arroz(1)
- Iogur (5)

VENRES 7

- Ensalada de garavanzos
- Chuleta de porco con gornición
- Froita

MÉRCORES 12

- Chícharos con xamón
- Lombo fresco con gornición
- Iogur(5)

MÉRCORES 19

- Ensalada de mixta(7)
- Milanesa con gornición(1,3)
- Iogur(5)

LUNS 24

- Lentellas
- Arroz con polo
- Froita

XOVES27

- Entremeses(1)
- Peixe con gornición(4)
- Froita

MÉRCORES 5

- Melón con xamón
- Pizza(1)
- Froita

LUNS 10

- Anillas de luras(1,3)
- Guiso de vitela
- Iogur (5)

XOVES13

- Ensalada de xudías
- Variñas de pescada(1,3,4)
- Froita

XOVES20

- Croquetas(1,3,5)
- Fideuá de marisco(1,2)
- Froita

MARTES 25

- Ensalada mixta (7)
- Macarróns á boloñesa(1)
- Iogur (5)

VENRES 28

- Flamenquíns(1,3)
- Chuleta de pavo con gornición
- Iogur(5)

LISTA DOS PRINCIPAIS ALÉRXENOS

GLUTE (1)

CRUSTÁCEOS E MOLUSCOS (2)

OVO (3)

PEIXE (4)

LEITE (5)

FROITOS SECOS (6)

SULFITOS (7)

Notas:

- Todos os pratos acompañados de pan conteñen glute.
- Todos os pratos acompañados de ensalada levan sulfitos procedentes do vinagre.
- O peixe e a froita serviranse dependendo da tempada e das posibilidades do mercado.