

MENÚ ESCOLAR DE MARZO

Luns 2

- 🍷 Ensalda mixta (7)
- 🍷 Polo asado con gornición
- 🍷 Iogur (5)

Martes 3

- 🍷 Garavanzos
- 🍷 Empanada (1)
- 🍷 Froita

Mércores 4

- 🍷 Sopa (1)
- 🍷 Milanesa con ensalada (1,3)
- 🍷 Iogur (5)

Xoves 5

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

Venres 6

- 🍷 Xudías con bacon
- 🍷 Macarróns con carne (1)
- 🍷 Froita

Luns 9

- 🍷 Gambas á gabardina (2)
- 🍷 Peituga á prancha con gornición
- 🍷 Iogur (5)

Martes 10

- 🍷 Pan tumaca (1)
- 🍷 Arroz con marisco (2)
- 🍷 Froita

Mércores 11

- 🍷 Empanadillas(1)
- 🍷 Raxo con patacas
- 🍷 Froita

Xoves 12

- 🍷 Fabas
- 🍷 Costela de pavo con gornición
- 🍷 Iogur (5)

Venres 13

- 🍷 Sopa (1)
- 🍷 Hamburguesa con patacas (1,3)
- 🍷 Froita

Luns 16

- 🍷 Xudías
- 🍷 Pizza (1)
- 🍷 Iogur (5)

Martes 17

- 🍷 Luras rebozadas (7,1,3)
- 🍷 Costela de porco con gornición
- 🍷 Froita

Mércores 18

- 🍷 Entremeses
- 🍷 Brócoli, patacas, chourizo e ovo (3)
- 🍷 Iogur(5)

Venres 20

- 🍷 Lentellas
- 🍷 Flamenquíns con patacas (1,3)
- 🍷 Iogur (5)

Luns 23

- 🍷 Sopa (1)
- 🍷 Costela asada con patacas
- 🍷 Iogur (5)

Martes 24

- 🍷 Ensalada de pasta (1)
- 🍷 Lombo con gornición
- 🍷 Froita

Mércores 25

- 🍷 Sardiñas con tomate (4)
- 🍷 Polo rebozado con gornición (1,3)
- 🍷 Froita

Xoves 26

- 🍷 Garabanzos
- 🍷 Peixe fresco con gornición (4)
- 🍷 Froita

Venres 27

- 🍷 Lentellas
- 🍷 Espaguetis á carbonara (1,5,3)
- 🍷 Froita

Luns 30

- 🍷 Ensalada mixta
- 🍷 Ragout con gornición
- 🍷 Froita

Martes 31

- 🍷 Rabas (1,3)
- 🍷 Salchichas con arroz (1)
- 🍷 Froita

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 pescado fresco e a froita serviranse dependendo da tempada e das posibilidades do mercado.