



MENÚ ESCOLAR DO MES DE NOVIEMBRE



Venres 2

- 🍷 Sopa (1)
- 🍷 Costeleta de porco
- 🍷 Froita

Luns 5

- 🍷 Croquetas (3,5)
- 🍷 Espagete con atún (1, 4)
- 🍷 Iogur

Martes 6

- 🍷 Entremeses (1,5)
- 🍷 Arroz caldoso con costela (1)
- 🍷 Froita

Mércores 7

- 🍷 Lentellas
- 🍷 Milanesa con gornición (3)
- 🍷 Froita

Xoves 8

- 🍷 Pasta con tomate (1)
- 🍷 Pavo con gornición
- 🍷 Froita

Venres 9

- 🍷 Fabada
- 🍷 Peixe fresco* con gornición (4)
- 🍷 Froita

Luns 12

- 🍷 Empanadas variadas (1)
- 🍷 Bolo preñado (1)
- 🍷 Bica (1)

Martes 13

- 🍷 Garavanzos
- 🍷 Polo asado con ensalada (7)
- 🍷 Froita

Mércores 14

- 🍷 Xudías con touciño entrefebrado
- 🍷 Peixe fresco* con gornición (4)
- 🍷 Froita

Xoves 15

- 🍷 Fabada
- 🍷 Tortilla de pataca (3)
- 🍷 Froita

Venres 16

- 🍷 Pantumaca (1)
- 🍷 Ragout
- 🍷 Froita

Luns 19

- 🍷 Lentellas
- 🍷 Espagete á carbonara (1)
- 🍷 Iogur

Martes 20

- 🍷 Sopa (1)
- 🍷 Peituga rebozada con gornición
- 🍷 Froita

Mércores 21

- 🍷 Garavanzos
- 🍷 Peixe fresco* con gornición (4)
- 🍷 Froita

Xoves 22

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

Venres 23

- 🍷 Ensalada mixta (7)
- 🍷 Salchichas con arroz e tomate (1)
- 🍷 Froita

Luns 26

- 🍷 Caldo
- 🍷 Kebab (1)
- 🍷 Iogur

Martes 27

- 🍷 Entremeses (1,5)
- 🍷 Peixe fresco* con gornición (4)
- 🍷 Froita

Mércores 28

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

Xoves 29

- 🍷 Entremeses quentes
- 🍷 Paella de marisco (1,2,4)
- 🍷 Froita

Venres 30

- 🍷 Lentellas
- 🍷 Macarróns á boloñesa (1)
- 🍷 Froita



LISTA DOS PRINCIPAIS ALÉRXENOS

¹ **GLUTE**

² **CRUSTÁCEOS E MOLUSCOS**

³ **OVO**

⁴ **PESCADO**

⁵ **LEITE**

⁶ **FRUTOS SECOS**

⁷ **SULFITOS**

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.