




























































Sen porco nin derivados MENU DO MES DE MAIO DE 2024

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
SEMANA do 2 e 3 maio			 Día non lectivo	*Lentellas Brécol con patacas e ovo ³ Pera 	*Caldo vexetal Picada de tenreira con patacas Mazá
SEMANA do 6 ao 10	Xudías Tortilla ³ de atún ⁴ con ensalada ¹² de tomate. Piña no seu zume   	*Potaxe ¹ de garavanzos Pescada con ensalada ¹² de tomate Plátano   	*Sopa ¹ Filete de tenreira con ensalada ¹² de Leituga Pera  	Ensalada ^{3,4,12} de pasta ¹ Bacallau ⁴ con ensalada ¹² de tomate Iogur ⁷     	Sardiñas ⁴ con ensalada ¹² de tomate Guiso de tenreira Mazá  
SEMANA do 13 ao 17	*Caldo de verza Empanada ¹ de atún ⁴ Plátano  	Coliflor con ovo ³ Costela de tenreira con ensalada ¹² de tomate Mazá  	*Lentellas Tortilla ³ de patacas con ensalada ¹² de leituga Amorodos con tona  	Ensaladilla ^{3,4} Luras con ensalada de tomate ^{2,13} Kiwi    	 LETRAS GALEGAS 
SEMANA do 20 ao 24	 Día non lectivo	Ensalada mixta ^{3,4,12} Tenreira richada con patacas Plátano   	Cocido con costela de tenreira Iogur ⁷ 	*Sopa de fideos ¹ Salmón ⁴ con ensalada ¹² de leituga Albaricoque   	*Crema de cabaciña Milanesa ^{1,3} de polo con patacas e ensalada ¹² de tomate Mazá   
SEMANA do 27 ao 31	*Crema de cabaza Macarróns ¹ con carne de tenreira Pera 	Ensalada de pasta ^{1,3,4} Melva ⁴ con patacas e chícharos Arroz con leite      	Queixo ⁷ , croquetas de pescado ^{1,3,7} e olivas Polo ao allio con patacas Kiwi   	*Fabada ¹ Chipiróns guisados ^{1,3,13} con arroz Plátano     	*Sopa de fideos ¹ Filete de tenreira con ensalada ¹² de leituga Mazá  

*Todos os caldos cos que se elaboran as sopas, purés e potaxes están feitos con verduras frescas, polo e ósos de tenreira.



1 GLUTE 2 CRUSTÁCEOS 3 OVOS 4 PEIXE 5 CACAHUETE 6 SOIA 7 LEITE 8 FOITOS DE CASCA 9 APIO 10 MOSTAZA 11 SÉSAMO 12 DÍOXIDO DE XOFRE E SULFITOS 13 MOLUSCOS 14 ALTRAMUZ