

MENÚ MAIO

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
		1 NON LECTIVO	2 Brócoli con ovo(5) Pasta carbonara(1,13) Froita	3 Crema de calabacín Raia con patacas(4) Lácteo(13)
6 Sopa(1) Calamares con arroz (3) Froita	7 Crema de verduras Pasta con atún(1,4) Lácteo(13)	8 Ensaladilla(5) Peixe ao forno con patacas(4) Froita	9 Empanada de atún(4) Lentellas Lácteo(13)	10 Crema de tempada Xarrete de terneira galega con patacas Froita
13 Sopa(1) Tortilla(5) Froita	14 Crema de tempada Pescada con patacas(4) Lácteo(13)	15 Xudías con tomate Xamón asado con arroz Lácteo(13)	**** 16 Patacas bravas Calamares(1,5) Buñuelos(1,5,13)	17 NON LECTIVO
20 Sopa(1) Milanesa con patacas(1,5) Froita	21 Crema de tempada Arroz con bacalao(4) Lácteo(13)	22 NON LECTIVO	23 Pizza(1,4,13) Lirios con patacas(1,4) Lácteo(13)	24 Crema de cenoura Pasta boloñesa(1) Froita
27 Xudías con ovo(5) Terneira guisada Froita	28 Crema de tempada Arroz con polo Lácteo(13)	29 Ensalada de pasta(1,4,5) Salmón con ensalada(4) Froita	30 Sopa Albóndigas c/patacas(1,5) Froita	31 Crema vexetal Sardinilla con patacas(4) Lácteo(13)

ALÉRXENOS ALIMENTARIOS:

1.GLUTE	5.OVO	9.FROITOS SECOS	13.LACTOSA
2.CRUSTÁCEOS	6. ALTRAMUCES	10.SOIA	14. ANHÍDRIDO SULFUROSO
3.MOLUSCOS	7.MOSTAZA	11.SÉSAMO	
4.PEIXE	8.CACAHUETE	12.APIO	

Empregamos fabas da IXP fabas de Lourenzá.

As verduras que consumimos son de tempada e proximidade.

A terneira e da IXP Terneira Galega.

O xamón, embutidos e curados de porco son da variedade Porco Celta.

O queixo empregado e da DOP Queixo Arzúa - Ulloa