



**CURSO 2023 – 2024**  
**MES DE MAIO DE 2024**

<b>Xoves- 2</b>	Sopa de estrelas <sup>1,12</sup> Ovos cocidos, caballa, brócoli e patacas <sup>3,4</sup> Iogur <sup>7</sup>	<b>Xoves- 16</b>	Minestra de verduras <sup>12</sup> Pizza napolitana con olivas e xamón york <sup>1,7,12</sup> Froita
<b>Venes- 3</b>	Crema de cenorias <sup>12</sup> Hamburguesa con patacas fritidas <sup>12</sup> Froita	<b>Martes- 21</b>	Chícharos salteados <sup>12</sup> Spaghetti boloñesa con queixo raiado <sup>1,7,12</sup> Froita
<b>Luns - 6</b>	Lentellas con verduras <sup>12</sup> Lombo adobado con patacas e xudías <sup>12</sup> Froita	<b>Mércores- 22</b>	Puré de verduras <sup>12</sup> Milanesa de porco con patacas e coliflor <sup>1,3</sup> Froita
<b>Martes - 7</b>	Chícharos con xamón <sup>12</sup> Macarróns con atún <sup>1,4</sup> Iogur <sup>7</sup>	<b>Xoves- 23</b>	Ensalada de pasta <sup>1,4</sup> Peixe con leituga e tomate <sup>1,3,4</sup> Iogur <sup>7</sup>
<b>Mércores- 8</b>	Sopa de letras <sup>12</sup> Tortilla con ensalada <sup>3</sup> Froita	<b>Venes- 24</b>	Ensalada de leituga, tomate, cenoria e ovo <sup>3</sup> Xamón asado con patacas cocidas <sup>12</sup> Arroz con leite <sup>7</sup>
<b>Xoves- 9</b>	Crema de cabaza <sup>12</sup> Costela guisada con patacas e cenorias Froita	<b>Luns- 27</b>	Croquetas con ensalada de tomate <sup>1,3,7</sup> Tallaríns con atún <sup>1,4</sup> Froita
<b>Venes- 10</b>	Champiñóns con xamón <sup>12</sup> Peixe con ensalada <sup>1,4</sup> Xelatina	<b>Martes- 28</b>	Ensalada de garavanzos, caballa e tomate <sup>4</sup> Tiras de pito con arroz <sup>1,3</sup> Pexego en almíbar
<b>Luns- 13</b>	Arroz tres delicias <sup>3,12</sup> Pito guisado con patacas e cenorias Froita	<b>Mércores- 29</b>	Ensalada rusa <sup>3,4</sup> Luras á romana con leituga e tomate <sup>1,3,4</sup> Iogur <sup>7</sup>
<b>Martes- 14</b>	Ensalada de leituga, tomate, atún e cenoria <sup>4</sup> Ovos fritos con arroz e tomate <sup>3</sup> Piña no seu zume	<b>Xoves- 30</b>	Xudías salteadas <sup>12</sup> Peitugas de pavo á prancha con patacas cocidas. Froita
<b>Mércores- 15</b>	Ensalada de pasta <sup>1,4</sup> Peixe en salsa de tomate con patacas <sup>1,3,4</sup> Iogur <sup>7</sup>	<b>Venes- 31</b>	Ovos recheos <sup>3,4</sup> Tenreira guisada con arroz e chícharos <sup>12</sup> Froita

- As referencias numéricas correspóndese cos alérxenos que poden estar presentes en cada un dos platos do menú. Pódese atopar a relación de alérxenos na páxina seguinte.

Este menú pode sufrir modificacións en función de imprevistos: dispoñibilidade dos provedores, organización de cociña....

Vº e Prace  
A Directora

Asdo.- Carla Cerqueira Oliveira



A encarga do comedor

Asdo.- Amalia Rodríguez González

**1****Cereales que contengan gluten**

Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados. En este punto quedan excluidos los jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa; las maltodextrinas a base de trigo; los jarabes de glucosa a base de cebada; y los cereales que se utilizan para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.

**2****Crustáceos y productos a base de crustáceos**

Todos los productos que puedan contener mariscos incluso en trazas.

**3****Huevos y productos a base de huevo**

Productos que pueden contener huevo, incluso en trazas.

**4****Pescado y productos a base de pescado**

Salvo gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides y gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.

**5****Cacahuets y productos a base de cacahuets**

Todos los productos que contengan maní o también pueden contener trazas de cacahuets...

**6****Soja y productos a base de soja**

Aunque no habrá que informar si contienen aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados; tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja; fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; o ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.

**7****Leche y sus derivados**

Este punto incluye la lactosa, pero no el lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos ni el lactitol.

**8****Frutos de cáscara**

Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alféncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados.

**9****Apio y productos derivados****10****Mostaza y productos derivados**

Todos los productos que puedan contener trazas de mostaza.

**11****Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo**

Todos los productos que puedan contener trazas de sésamo.

**12****Dióxido de azufre y sulfitos**

En concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO<sub>2</sub> total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.

**13****Altramuces y productos a base de altramuces**

Todos los productos que puedan contener trazas de altramuces.

**14****Moluscos y productos a base de moluscos**

Todos los productos que puedan contener trazas de mariscos