

Monday

Tuesday

Wednesday

Thursday

Friday

1º Grelos á galega

2º Pastel de carne e ovo

P. Froita

1º Pisto con tomate

2º Pescado ó forno e arroz primavera

P. Lácteo

1º Crema de cabaza

2º Polo con fideos

P. Froita

1º Potaxe de Garabanzos

2º Calamares á romana con patacas

P. Lácteo

1º Sopa de estrelas con ovo

2º Xamón asado con patacas e verduras

P. Froita

1º Crema de cenorias

2º Milanesa de polo con patacas e champiñóns

P. Froita

1º Cabaciña ó forno e ovo cocido

2º Arroz mariñeiro de merluza, mexillóns e verduras

P. Lácteo

12  
FESTIVO

1º Pasta á carbonara

2º Rape con salsa de champiñóns

P. Lácteo

1º Sopa marabilla con ovo

2º Tenreira asada con patacas e verduras

P. Froita

1º Crema de cabaciña e cenorias  
2º Albóndegas de tenreira con arroz

P. Froita

1º Tallaríns con verduras

2º Peixe con xudías e cenorias

P. Lácteo

1º Chícharos salteados con champiñóns  
2º Carne asada con patacas

P. Froita

1º Crema de cabaza e cenoira  
2º Guiso mariñeiro,

P. Lácteo

1º Tortilla paisana

2º Pavo guisado con verduras.

P. Froita

1º Potaxe de verduras

2º Arroz con polo e verduras

P. Froita

1º Pasta á xardiñeira

2º Filete de pescada con tomate

P. Lácteo

1º Xudías con patacas e ovo

2º Pasta boloñesa

P. Froita

1º Garabanzos con espinacas

2º Marmitaco de peixe con patacas

P. Lácteo

1º Berenxenas gratinadas

2º Tortilla de patacas e chourizo con cabaciña

P. Froita

No  
lectivo

**! Alérgenos**

En base al REGLAMENTO (UE) 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor se informa que estos menús pueden contener: gluten, crustáceos, huevo, pescado, cacahuete, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, sulfitos, altramuces y moluscos.

En base al R.D. 126/215, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presentan sin envasar para colectividades.

