

MENÚ DO COMEDOR ESCOLAR – FEBREIRO 2021-2022

<p style="text-align: center;">Luns</p>	<p style="text-align: center;">Martes 1</p> <p>Crema de cabaciña</p> <p>Pescada a galega con ovo cocido</p> <p>Froita</p>	<p style="text-align: center;">Mércores 2</p> <p>Caldo de navizas</p> <p>Tortilla de pataca</p> <p>logur</p>	<p style="text-align: center;">Xoves 3</p> <p>Sopa de estrelas</p> <p>Terneira con verduriñas.</p> <p>Froita</p>	<p style="text-align: center;">Venres 4</p> <p>Lentellas</p> <p>Arroz branco con luras na súa tinta</p> <p>Froita</p>
<p style="text-align: center;">Luns 7</p> <p>Guisantes con xamón</p> <p>Espaguetis con atún</p> <p>Froita</p>	<p style="text-align: center;">Martes 8</p> <p>Crema de cenoria</p> <p>Filete de lirio rebozado con cachelos e ensalada</p> <p>Froita</p>	<p style="text-align: center;">Mércores 9</p> <p>Sopa de fideos</p> <p>Albóndegas con arroz</p> <p>logur</p>	<p style="text-align: center;">Xoves 10</p> <p>Ensalada mixta</p> <p>Tortilla de pataca</p> <p>Froita</p>	<p style="text-align: center;">Venres 11</p> <p>Xudías con xamón</p> <p>Pescada galega</p> <p>Froita</p>
<p style="text-align: center;">Luns 14</p> <p>Crema de cabaza</p> <p>Filete rebozado de polo con ensalada</p> <p>Froita</p>	<p style="text-align: center;">Martes 15</p> <p>Ensalada</p> <p>Salmón con puré de pataca</p> <p>Froita</p>	<p style="text-align: center;">Mércores 16</p> <p>Garbaranzos con verduriñas</p> <p>Lacón asado con patacas</p> <p>logur</p>	<p style="text-align: center;">Xoves 17</p> <p>Sardiñas con tomate e olivas</p> <p>Paella de mariscos</p> <p>Froita</p>	<p style="text-align: center;">Venres 18</p> <p>Caldo de repolo</p> <p>Bacallau a galega</p> <p>Froita</p>

Luns 21	Martes 22	Mércores 23	Xoves 24	Venres 25
Ensalada de leituga con froitos secos	Fabada con verduras	Caldo de repolo	Ensalada mixta	
Pasta con setas e gambas	Guiso de pota	Cuscus con pavo e verduras	Churrasco	Cocido
Froita	Froita	logur	Froita	Postre especial entroido

Algúns dos menús elaborados conteñen, ou poden conter:

SUBSTANCIAS OU PRODUTOS QUE PODEN CAUSAR ALERXIAS OU INTOLERANCIAS



CRUSTÁCEOS



PEIXE



CEREAIS CON
GLUTE



LÁCTEOS



OVOS



FROITOS SECOS



MOLUSCOS



SOIA



SULFITOS



CACAHUETES

En caso de ser o seu fillo ou filla alérxico/a ou intolerante a algunhas destas substancias ou produtos, comuníquello á encargada de comedor para proceder á elaboración de menús alternativos ou exentos de ditos alérxenos.

IMPORTANTE: A alerxia ou intolerancia debe ser sempre xustificada con informe médico.

(Decreto 132/2013, do 1 de agosto. Artigo 17, punto 2)