

MENÚ DO COMEDOR ESCOLAR maio 2024

<p>Luns 6</p> <p>Crema de pataca, chícharos, cenoura e calabacín 🍷🍷🍷</p> <p>Polo asado o forno con verduras 🍷🍷🍷🍷🍷</p> <p>Froita</p>	<p>Martes 7</p> <p>Sardinhas con tomate e aceitunas 🍷🍷🍷</p> <p>Espaguetes con atún 🍷🍷🍷🍷</p> <p>Froita</p>	<p>Mércores 8</p> <p>Caldo de nabizas e fabas 🍷🍷🍷</p> <p>Arroz com luras na súa tinta 🍷🍷🍷🍷🍷</p> <p>logur ecolóxico con mel D.O. 🍷🍷</p>	<p>Xoves 9</p> <p>Crema de cabaza e mazá 🍷🍷</p> <p>Tallarines boloñesa de polo ecolóxico e brócoli 🍷🍷🍷🍷</p> <p>Froita</p>	<p>Venres 10</p> <p>Fabada vexetal 🍷🍷🍷</p> <p>Peixe de lonxa com verduras 🍷🍷🍷🍷🍷</p> <p>Froita</p>
<p>Luns 13</p> <p>Croquetas de xamón 🍷🍷🍷</p> <p>Terneira guisada con cenoura e arroz 🍷🍷🍷</p> <p>Froita</p>	<p>Martes 14</p> <p>Lentellas con verduras 🍷🍷</p> <p>Lasaña Vexetal 🍷🍷🍷</p> <p>Froita</p>	<p>Mércores 15</p> <p>Ensalada mixta.</p> <p>Peixe de lonxa con puré de pataca 🍷🍷🍷🍷🍷</p> <p>logur ecolóxico 🍷🍷</p>	<p>Xoves 16</p> <p>Fabada com fabas de Lourenzá 🍷🍷🍷</p> <p>Taquiños de pavo con verduras e salsa de soia. 🍷🍷🍷</p> <p>Froita</p>	<p>Venres 17</p>
<p>Luns 20</p>	<p>Martes 21</p> <p>Caldo galego de repolo 🍷🍷🍷</p> <p>Empanada de atún 🍷🍷🍷🍷</p> <p>Froita</p>	<p>Mércores 22</p> <p>Xudías con allada e pimentón 🍷🍷</p> <p>Pasta con setas e gambas 🍷🍷🍷🍷🍷</p> <p>logur ecolóxico 🍷🍷</p>	<p>Xoves 23</p> <p>Ensalada con queixo e noces 🍷🍷</p> <p>Lombo con patacas fritidas</p> <p>Froita</p>	<p>Venres 24</p> <p>Ensalada mixta con froitos secos 🍷</p> <p>Peixe de Lonxa con verduras 🍷🍷🍷</p> <p>Froita 🍷🍷🍷</p>

Luns 27

Crema de verduras   

Ensalada de pasta   

Froita




Martes 28



Lentellas con verduras

Lasaña boloñesa   

Froita



Mércores 29




Ensaladiña   

Tenreira estufada con champiñóns e pementos  

Iogur ecolóxico

Xoves 30

Sopa xuliana  

Peixe de lonxa ao forno con verduriñas   

Queixo Cebreiro con mel

Venres 31

Arroz con tomate   

Albondigas de porco e de terneira

Froita

Luns 3

Crema de verduras   

Macarróns con atún   

Froita

Martes 4

Garavenzos con verduras     

Tortilla de pataca con cabaciña

Froita

Mércores 5

Ensalada Mixta   




 

Paella de verduras  

Iogur ecolóxico

Xoves 6

Lentellas vexetais

Peixe de lonxa ao forno con verduriñas   

Queixo Cebreiro con mel

Venres 7

Ovo cocido recheo   

Fidegua a mariñeira      

Froita

Algúns dos menús elaborados conteñen, ou poden conter:



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)



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE EDUCACIÓN
E ORDENACIÓN UNIVERSITARIA

rúa Orquidea 63 - 27004 Lugo
teléfono: 982 870 483
correo electrónico: ceip.casas@edu.xunta.es