



MENÚ
OUTUBRO 2023

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
02 Menestra salteada Macarróns con carne Iogur natural	03 Ensalada completa (leituga, tomate, olivas e queixo fresco) Tortilla con salsa de tomate Froita	04 Brócoli con chourizo Raxo con ensalada Froita	05 Boliños preñados Polbo con cachelos Natillas	06 Potaxe de garavanzos con bacallau e espinacas Lomo adobado con arroz Froita
9 Sopa de fideos Guiso de carne Froita	10 Crema de cenoria Paella de pota fresca Froita	11 Xudías con ovo Macarróns con carne Xeado		
16 Chícharos con bacon Macarróns con vexetais e ovo Froita	17 Ensalada mixta (leituga, tomate e cenoria relada) Carrilleiras con cachelos Froita	18 Lentellas estofadas Peixe ao forno con pementos Iogur natural	19 Ensalada de pasta Polo ao forno con ensalada de leituga Froita	20 Crema de verduras Pescada con pataca panadeira Pettit suisse
23 Crema de cabaza Espaguetes con boloñesa Froita	24 Arroz tres delicias Peituga de polo con ensalada Iogur	25 Melón con xamón Peixe con pataca ao vapor Iogur	26 Ensaladilla Rabas de calamar con ensalada de leituga Froita	27 Brócoli con allada Lasaña Froita
30 Xudías con ovo Zorza con cachelos Froita	31 Ensalada completa Albóndigas con arroz branco Froita			

Este menú poderá ser modificado por razóns organizativas ou de suministro.

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

INFORMACIÓN AOS USUARIOS DO COMEDOR ESCOLAR DESTE CENTRO:
EN CUMPLIMENTO DO REGULAMENTO DA U.E. 1169/2011 ADVÉRTESE DE QUE CALQUERA PRODUTO QUE SE CONSUMA NESTE COMEDOR ESCOLAR PODE CONTER TRAZAS DALGÚN ALÉRXENO.
SE NECESITAN MÁIS INFORMACIÓN PREGUNTE AO EQUIPO DIRECTIVO.