

MENÚS DO MES DE *xuño*

CURSO 2023-24

	<b>PRIMEIRO PRATO</b>	<b>SEGUNDO PRATO</b>	<b>SOBREMESA</b>
<b>LUNS 3</b>	<b>Ensalada Mato Vizoso</b> (leituga, xamón york, queixo fresco de Burgos, soia, noces, olivas, aliño)	<b>Macarróns con carne</b> Pasta, verduras, carne , tomate frito)	<b>Melocotón en almíbar</b>
<b>MART. 4</b>	<b>Empanada de atún</b> (masa de empanada, recheo de cebola e pementos, atún)	<b>Arroz á cubana</b> (arroz, ovo, salchichas, tomate frito)	<b>Níspero</b>
<b>MÉR. 5</b>	<b>Lentellas</b> (lentellas, carne de tenreira, touciño, cenoria, chourizo, refrito)	<b>Eglefino con ensalada de tomate e millo</b>	<b>Amorodos con nata</b>
<b>XOV. 6</b>	<b>Ensalada mixta</b> (leituga, tomates, ovos, atún, , espárragos)	<b>Churrasco con patacas fritidas</b>	<b>Plátano</b>
<b>VEN., 7</b>	<b>Ovos recheos con ensalada de leituga</b>	<b>Albóndegas con patacas cocidas</b>	<b>logur ecolóxico Casa Grande de Xanceda</b>
<b>LUNS 10</b>	<b>Ensalada César</b>	<b>Espaguetes con atún</b> (pasta, atún, verduras)	<b>Mazá</b>
<b>MAR. 11</b>	<b>Croquetas e empanadillas con ensalada de tomate e cenoria relada</b>	<b>Raxo con patacas fritidas</b>	<b>Ameixa</b>
<b>MÉR. 12</b>	<b>Crema de cabaciña</b> (cabaciña, patacas, porro, cebola)	<b>Filete de lirio con ensalada de leituga, millo e olivas</b>	<b>logur de amorodo</b>
<b>XOV. 13</b>	<b>Ensalada de garavanzos</b> (garavanzos, tomate natural, atún, olivas negras, aliño de vinagreta)	<b>Arroz con xamonciños de polo)</b>	<b>Piña en almíbar</b>
<b>VEN. 14</b>	<b>Sopa de verduras</b> (sopa de estreliñas, porro, cebola, pementos verdes e vermellos, cenoria, apio, pataca)	<b>Tortilla de patacas con ensalada de tomate</b> (patacas, ovo líquido, tomate, cebola vinagreta)	<b>Níspero</b>
<b>LUNS 17</b>	<b>Ensalada Mariñeira</b> (leituga, tomat, atún, surimi, aliño)	<b>Pescada á romana con patacas fritidas</b>	<b>Melón</b>
<b>MAR. 18</b>	<b>Sopa de peixe</b> (past, peixes variados)	<b>Pizza de xamón</b> (base de pizza, tomate frito, xamón de york, queixo de barra, olivas, mozzarella)	<b>Plátano</b>
<b>MÉR. 19</b>	<b>Ensaladilla</b> (pataca, ovos, cenoria, chícharos, atún, pementos morróns, olivas, maionesa)	<b>Tenreira estufada con verduras e puré de pataca</b> (Tenreira, pementos morróns, champiñóns, tomate frito)	<b>Cereixas</b>
<b>XOV. 20</b>	<b>Crema de verduras</b> (cabaciña, porro, cenoria, xudías, acelgas, pementos vermellos, patacas)	<b>Paella</b>	<b>Xeado</b>
<b>VEN. 21</b>	<b>Sopa de fideos</b> (pasta , fondo de carne)	<b>Polbo con cachelos</b>	<b>Chocolatina</b>

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRXENOS: En cumprimento ao regulamento da U.E. 1169/2011, advírtese que calquera produto de consumo neste comedor escolar pode conter trazas dalgún alérxeno. Se precisan de máis información, póñanse en contacto co Equipo Directivo do Centro.

Lembramos que este menú escolar podería sufrir cambios debido a imprevistos que poidan acontecer.

# FELICES VACACIONS!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!