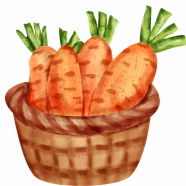


ABRIL



Menú comedor



CEIPP
Vicente
Otero
Valcárcel

LUNS

MARTES

MÉRCORES

XOVES

VENRES

1	2 Xudías verdes c/cenoria Raxo de polo con arroz Froita /	3 Fabada <i>IXP Fabas de Lourenzá</i> Peixe de lonxa con ensalada Froita HU, GL, PS	4 Crema de cenoria Cazuela de calamares Lácteo PS, ML L, AP	5 Menú especial 6º Ensaladilla Milanesa con leituga e tomate Brownie HU, GL, L
8 Crema de tempada Pasta integral con carbonara de pavo Froita GL, HU, AP, L	9 Ensalada mixta Salmón ao forno con arroz Lácteo PS, L	10 Caldo galego Paella de coello ECO e verduriñas Froita AP	11 Ensalada de pasta Variñas de merluza caseiras con leituga Froita PS, GL, HU	12 Menestra Xamón asado de porco celta con gnocchis Froita GL
15 Lentellas vexetais Calamares con ensalada Laranxa ML, GL, AP	16 Crema de tempada Curri de polo con arroz basmati Froita AP, L	17 Brócoli con améndoas Patacas á mariñeira Lácteo ML, PS, L, FC	18 Potaxe vexetal c/wakame Guiso de ternera (IXP) con pasta integral Froita GL, PS, AP, HU	19 Ensalada mixta Tortilla de pataca Froita HU
22 Crema de tempada Fideua vexetal Lácteo AP, L, GL, HU	23 Callos lixeiros Peixe de lonxa con leituga Froita PS	24 Verduriñas salteadas Arroz con pavo Froita /	25 Coliflor Bacalao á galega Froita PS	26 Lasaña mixta Macedonia natural GL, HU, L
29 Brócoli con setas Pasta thai con ternera (IXP) Froita HU, GL, L	30 Sopa de verduras Sardinillas con cachelos e tomate Froita AP	Existen menús adaptados ao alumnado que presenta algunha alergia ou intolerancia alimentaria. Todos os menús levan incluído: pan e auga como única bebida. Ademais están elaborados con AOVE e aceite de oliva suave. Altrénase o consumo de pastas e arroces integrais. Todas as elaboracións son baixas en sal iodada, azucre e graxas. As verduras e hortalizas son produtos ecolóxicos ou de proximidade (KM0) (DOP) Denominacións de Orixe Protexidas / (IXP) Indicación Xeográfica Protexida. Información contido de alérxenos declarables (RD 126/2005 e Regulamento UE nº1169/2011) GL: gluten // CR: crustáceos // H: ovo // PS: peixe // CC: cacahuets // SJ: soia // L: leite (lactosa) // FC: froitas de cáscara // AP: apio // MS: mostaza // SS: sésamo // SL: sulfitos e dióxido // ML: moluscos		

