

Marzo



MENÚ

COMEDOR



CEIPP
Vicente
Otero
Valcárcel

LUNS

MARTES

MÉRCORES

XOVES

VENRES

				1 Ensalada Sardinillas con patacas Froita PS
4 Xudías con cenoria Raxo de cerdo con arroz Froita /	5 Potaxe de verduras e garabanzos Variñas caseiras de merluza (lonxa) con ensalada Froita PS, GL, HU	6 Crema de tempada Guiso de ternera con pasta integral ECO Froita AP, GL, HU	7 Coliflor Marmitaco Lácteo natural sen azucre PS, L	8 Verduriñas salteadas Polo asado con arroz Froita /
12 Crema de tempada Tallaríns con atún Froita AP, GL, HU, PS	13 Chicharos con cenoria Patacas rioxana Froita /	14 Ensalada de pasta integral eco. Peixe de lonxa con leituga Lácteo GL, HU, PS	15 Salteado de verduras ecolóxicas Paella de polo Froita AP	16 Ensalada mixta Tortilla Froita HU
19 Lentellas vexetais Calamares con leituga Laranxa GL, ML, AP	20 Crema de tempada Macarrons integrais con boloñesa vexetal Froita AP, HU, GL	21 Callos Salmón ao forno con ensalada Froita PS	22 Menestra Fideuá con pavo Froita HU, GL	23 Menú especial 5º Xudías verdes Albóndigas ECO con arroz Lácteo especial ECO L, HU, GL

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.

Altérnase 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 / **(IGP)** 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

