



# Decembro

# MENÚ COMEDOR



CEIPP  
Vicente  
Otero  
Valcárcel


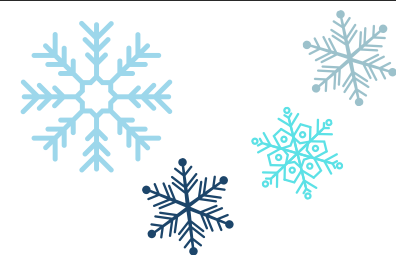
LUNS

MARTES

MÉRCORES

XOVES

VENRES

/	/	/	<i>Menú especial dos colaboradores e colaboradoras de 6º</i> 	<b>1</b> Ensalada mixta c/atún Croquetas e patacas ao forno Brownie <b>GL, PS, H, L</b>
<b>4</b> Crema de tempada Tallaríns con atún Froita <b>GL, H, PS, AP</b>	<b>5</b> Salteado de verduras Paella de polo Froita <b>AP</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
<b>11</b> Xudías con cenoria Raxo con arroz Froita /	<b>12</b> Fabada vegetal Peixe rebozado de lonxa con ensalada Froita <b>PS, AP, GL, H</b>	<b>13</b> Crema de tempada Guiso de ternera c/pasta Froita <b>GL, H, AP</b>	<b>14</b> Coliflor Bacalao con patacas panaderas Lácteo <b>PS, L</b>	<b>15</b> Brócoli Curri de polo Froita <b>L, AP</b>
<b>18</b> Crema de tempada Ragut con cous cous Froita <b>GL, AP</b>	<b>19</b> Lentellas vexetais Peixe de lonxa con ensalada Froita <b>PS, AP</b>	<b>20</b> Menestra Zorza con patacas Froita <b>AP</b>	<b>21</b> Lasaña caseira Postre de Nadal	

Todos os menús levan incluído: pan, auga e leite (GL, L). 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, azucre e graxas. As verduras e hortalizas son produtos ecolóxicos ou de proximidade (KM0)

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

