

Febreira

MENÚ COMEDOR



CEIPP
Vicente
Otero
Valcárcel



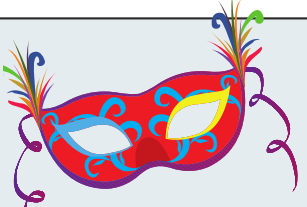


LUNS

MARTES

MÉRCORES

XOVES

VENRES

			1 Xudías con ovo Zorza con patacas Froita HU	2 Brócoli con refrito Arroz caldoso de rape e mexilón Froita PS, ML
5 Salteado de verduras Guiso de ternera Froita GL, HU	6 Fabada Peixe de lonxa con ensalada Froita PS	7 Crema de tempada Xamón asado con gnocchis Froita AP	8 Ensalada de pasta Peixe de lonxa con leituga Froita PS, GL	9  Cocido de entroido Queixo con membrillo L
12 	13 	14 	15 Crema de tempada Tallaríns con atún Froita AP, GL, PS	16 Salteado de verduras Polo con arroz ao curri Froita L
19 Lentellas vexetais Calamares con leituga Froita GL, ML, AP	20 Verduriñas ao vapor Paella de polo Froita AP	21 Coliflor Peixe á galega Froita PS	22 Crema de tempada Macarrons integrais á boloñesa Froita AP, GL, HU	23 Menú especial 6º Ensalada Chicharróns con patacas Xeadó L
26 Xudías con cenoria Paella mariñeira Froita PS, ML, CR	27 Menestra Ragut de ternera con couscous Froita AP,	28 Callos Peixe de lonxa con ensalada Froita PS,	29 Fideua de polo e verduras salteadas Lácteo GL, L	1 

Todos os menús levan incluído: pan e auga. 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)

(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

