



OUTUBRO 2023

LUNS 2	MARTES 3	MÉRCORES 4	XOVES 5	VENRES 6
Feixóns verdes con ovo cocido Raxo con pataca cocida Froita de tempada, pan e auga (P. Ovo)	Crema de cabaza Fideuá de ameixas Froita de tempada, pan e auga (Glut., Crust.)	Ensaladilla rusa (patacas, cenoria, chícharos, atún, ovo) Barriñas de polo con ensalada de leituga Froita de tempada, pan e auga (Glut., Sulf., P. Ovo, P. peixe)	Potaxe de garavanzos e verduras (Cenoria, alio porro) Paella de verduriñas Froita de tempada, pan e auga (Leg.)	Ensalada mixta Caracolas de boloñesa e verduras Flan de ovo caseiro, pan e auga (Sulf., Glut., Lact.)
LUNS 9	MARTES 10	MÉRCORES 11	XOVES 12	VENRES 13
Brócoli con ovo cocido Guiso de vitela con patacas, verduras e legumes Froita de tempada, pan e auga (P. Ovo, Leg.)	Crema de verduras Lasaña caseira de atún Froita de tempada, pan e auga (Glut., P. Peixe, P. Ovo, Lact.)	Sopa de fideos e verduras *Peixe rebozado con ensalada de tomate Iogur natural (Glut., P. Peixe, Sulf., Lact.)	NON LECTIVO	NON LECTIVO
LUNS 16	MARTES 17	MÉRCORES 18	XOVES 19	VENRES 20
Xoubiñas en lata con olivas e tomates Macarróns integrais con brócoli e queixo Froita de tempada, pan e auga (P. Peixe, Sulf., Glut., Lact.)	Lente estufadas Contramuslo de polo ao forno con minestra de verduras Froita de tempada, pan e auga (Leg.)	Ensalada de pasta (atún, ovo, millo, chícharos, pauíños cangrexo) * Peixe con ensalada de leituga e cebola Iogur de amorodo, pan e auga (Sulf., Glut., P. Ovo, Leg., P. Peixe, Lact., Crust.)	Ensalada tropical (leituga, tomate, piña, aguacate) Pavo con arroz en salsa de verduras Froita de tempada, pan e auga (Sulf.)	Potaxe de garavanzos con callos Pizza caseira de xamón cocido e mozarella Froita de tempada, pan e auga (Leg., Glut. Lact.)
LUNS 23	MARTES 24	MÉRCORES 25	XOVES 26	VENRES 27
Ensalada grega (queixo fresco, tomate, ourego) Espaguete con atún Froita de tempada, pan e auga (Lact., Sulf., Glut. P. Peixe, P. Ovo)	Sopa de letras con verduras Tortilla con ensalada de tomate Froita de tempada, pan e auga (Glut., Sulf., P. Ovo)	Lentellas estufadas con verduras * Peixe con arroz en branco Froita de tempada, pan e auga (Leg., P. Peixe)	Ensalada mixta (leituga, tomate e cebola) Vitela ao forno con minestra de verduras, legumes e pataca Iogur de plátano, pan e auga (Sulf., Leg.)	Arroz con salsa de tomate e ovo cocido Musliños de polo ao alio con ensalada de leituga (P. Ovo, Sulf.)
LUNS 30	MARTES 31			
Croquetas de boletus con ensalada de tomate Fideuá de verduras e legumes Froita de tempada, pan e auga (Glut., Lact., Sulf., Leg.)	Cocido galego Sobremesas de outono (Glut, F.Sec.)			

MENÚS ELABORADOS A PARTIR DA GUÍA DA XUNTA DE GALICIA QUE PODEN SER MODIFICADOS

OU MESMO SUBSTITUIDOS POR OUTROS, SEGUNDO AS NECESIDADES DE INTENDENCIA E OUTROS IMPREVISTOS

*Peixe fresco segundo lonxa: lirio, pescada, bacallao, mero, peixe sapo...

Nota: Todos os menús van acompañados dunha ración de pan polo que todos teñen o glute como alérxeno
Os menús de dietas específicas serán entregados ao alumnado de forma impresa

LENTA DE ALÉRXENOS

Ap.- Apio
Leg.- Legumes
Glut.- Glute
P. peixe- Proteína do peixe
S.- Soia

Sulf.- Sulfitos
Lact.- Lactosa
P. ovo.- Proteína dos ovos
Mol.- Moluscos
F. Sec.- Froitos secos ou relas

Crust.- Crustáceos
Mostaza.- Most.
Sésamo.- Sés.
Altramuz.- Altr.

A Directora
Asdo: María del Carmen Rendo López



A encargada do comedor
Asdo: Lucía Sevío Barrio