

MENÚ ESCOLAR MES DE FEBREIRO 2024

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES	
1ª Semana				1 Coliflor en allada. Peituga de polo con patacas fritas. Sobremesa.	2 Menestra. Bacallau ao forno. Sobremesa.	1ª Semana
Alérxenos				<i>Gluten,</i>	<i>Gluten, peixe</i>	Alérxenos
2ª Semana	5 Lentellas. Rabas con tomate. Sobremesa.	6 Crema de verduras. Pasta boloñesa. Sobremesa.	7 Empanadillas de atún. Paella con peixe e verduras. Sobremesa.	8 Brécol gratinado. Chuleta de pavo con pataca cocida. Sobremesa.	9 Cocido. Sobremesa.	2ª Semana
Alérxenos	<i>Gluten, peixe, lácteo. custáceo, ovo</i>	<i>Gluten, , lácteo</i>	<i>Gluten, ovo, peixe, lácteo, soia, sésamo.</i>	<i>Gluten</i>	<i>Gluten, peixe</i>	Alérxenos
3ª Semana	ENTROIDO	ENTROIDO	ENTROIDO	15 Crema de cenoria. Pasta con atún. Sobremesa.	16 Caldo. Empanada. Sobremesa.	3ªSemana
Alérxenos				<i>Gluten, peixe</i>	<i>Gluten. peixe</i>	Alérxenos
4ª Semana	19 Croquetas. Guiso de potas con arroz. Sobremesa.	20 Potaxe de garavanzos. Xamón asado con leituga Sobremesa.	21 Sopa de fideos con verduras. Lirios con tomate. Sobremesa.	22 Ensalada mixta. Tenreira asada con patacas. Sobremesa.	23 Tomate con sardiñas. Tortilla de patacas. Sobremesa.	4ªSemana
Alérxenos	<i>Gluten, peixe, ovo, lácteo.</i>	<i>Gluten,</i>	<i>Gluten, peixe, ovo</i>	<i>Gluten,</i>	<i>Gluten, , ovo ,peixe</i>	Alérxenos
5ª Semana	26 Crema de cabacín. Arroz con polo e verduras. Sobremesa.	27 Ensalada. Costela, criollo e patacas fritas. Sobremesa.	28 Fabada. Pisto con ovos. Sobremesa.	29 Peituga de pavo con tomate. Guiso Rioxano. Sobremesa.		5ªSemana
Alérxenos	<i>Gluten,</i>	<i>Gluten,</i>	<i>Gluten, ovo</i>	<i>Gluten</i>		Alérxenos

Estes menús poden sufrir variacións debido a imprevistos. A sobremesa alternarase ao longo da semana entre froita variada, lácteo, xeado ou sobremesa de tempada.
Alérxenos: gluten, crustáceos, ovos, peixe, cacahuetes, soia, lácteo, froitos de casca, apio, mostaza, grans de sésamo, dióxido de xofre e sulfitos, altramuces, moluscos.