

MENÚ NOVEMBRO

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
		1 FESTIVO	2 Crema de chícharos Guiso de tenreira con arroz Froita	3 Potaxe de garavanzos Salmón en <i>papillote</i> con verduras Froita
6 Crema de cabaciño Espaguetes á boloñesa Xelatina 1	7 Potaxe de fabas Filete de pescada en salsa verde Froita 4	8 Caldo de repolo Arroz con polo Froita	9 Lentellas con verduras Guiso de luras con patacas logur 4,7	10 Crema de cabaza Tortilla de patacas con ensalada de tomate e aguacate Froita 3
13 Crema de verduras Arroz á cubana Froita 3	14 Brócoli en allada Macarróns con polo logur 1,7	15 Sopa de cocido Repolo con patacas cocidas, ovo e chourizo Flan 3,7	16 Potaxe de garavanzos Croquetas de peixe con ensalada Froita 4,7	17 Caldo de xudías Lasaña de carne de mixta e verduras Froita 7
20 Crema de cenoura Arroz con chipiróns logur 4,7	21 Potaxe de fabas Tortilla de patacas con ensalada mixta Froita 3	22 Crema de cabaza Guiso de carne de tenreira con patacas Froita	23 Sopa de estreliñas Salmón ao forno con verduras Froita 1,4	24 Crema de cabaciño Filetes de lombo á prancha con coliflor en allada Froita
27 Caldo de xudías Filete de pavo con ensalada mixta logur 7	28 Potaxe de garavanzos Filete de pescada á romana con minestra de verduras Froita 4	29 Crema de verduras Albóndegas con arroz Froita	30 Lentellas con verduras Chipiróns guisados con patacas Froita 4	

• O menú estará suxeito a posibles cambios.

OS 14 ALÉRXENOS SEGUNDO A LEI



CEREAIS CON
GLUTE



CRUSTÁCEOS



OVOS



PEIXE



CACAHUETES



SOIA



LÁCTEOS



FROITOS DE



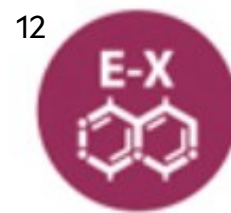
APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



DIÓXIDO DE XOFRE



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

** No menú refléctense os alérxenos mediante números.

*** Para o alumnado con alerxias e/ou intolerancias alimentarias elaboraranse menús alternativos.