



MENÚ MARZO

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES	
				1 Crema de porro Filete de pavo con verduriñas asadas Froita	
4 Crema de cabaza Polo guisado con arroz branco Froita	5 Potaxe de garavanzos Empanadiñas de atún con ensalada Froita	6 Caldo de repolo Milanesa de porco con minestra de verduras Froita	7 Lentellas vexetais Pescada á galega con brócoli logur	8 Crema de cenoura Tortilla campera con ensalada de tomate Froita	
	7	1, 4	1	4, 7	3
11 Coliflor con allada Lasaña de tenreira e espinacas Froita	12 Crema de chícharos Albóndegas de tenreira e porco con arroz branco Froita	13 Potaxe de garavanzos Bacallau con pisto de verduras Froita	14 Crema de cabaciño Peituga de pavo con patacas cocidas logur	15 Potaxe de fabas Macarróns con verduriñas, atún e tomate Froita	
	1, 7		4	7	1,4
18 Brócoli en allada Chipiróns guisados con patacas cocidas Froita	19 Crema de verduras Arroz tres delicias Froita	20 Xudías con xamón Salmón con verduriñas en papillote Froita	21 Lentellas vexetais Costela de porco con ensalada mixta logur	22 Crema de cabaciño e mazá Pizza de polo con verduriñas Torta de aniversario PARABÉNS CRUZ!!	
	4		4	7	1, 7
25	<i>VACACIÓNS SEMANA SANTA</i>				
• O menú estará suxeito a posibles cambios.					



OS 14 ALÉRXENOS SEGUNDO A LEI



CEREAIS CON
GLUTE



CRUSTÁCEOS



OVOS



PEIXE



CACAHUETES



SOIA



LÁCTEOS



FROITOS DE
CASCA



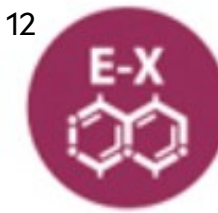
APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



DIÓXIDO DE XOFRE
E SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

** No menú refléctense os alérxenos mediante números.

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