

MENÚ: SETEMBRO 2021



LUNS		MARTES		MÉRCORES		XOVES		VENRES	
				3		9	1. Chícharos con pavo. 7,12 2. Macarróns con carne. 1,4,12 3. Froita.	10	1. Friame. 2. Limanda con ensalada de leituga.1,3,4 3. Iogur.
13	1. Ensalada mixta. 2. Paella de polo.12. 3. Froita.	14	1. Ensaladilla.3,7,12 2. Merluza con pataca frita.4 3. Froita.	15	1. Sopa de fideos.1 2. Zancos de polo con ensalada de leituga/tomate. 3. Iogur.	16	1. Torradas de paté.1,4,7,12,14 2. Guiso de tenreira. 3. Froita.	17	1. Ensalada de pasta. 2. Tortilla de pataca.3,12 3. Froita.
20	1. Ovos recheos. 2. Carne richada con pataca cocida. 3. Froita.	21	1. Sopa de fideos. 1 2. Empanada de atún. 3. Froita.	22	1. Crema de cabaza. 7 2. Lombo á prancha con arroz. 3. Nesquik.	23	1. Cabala con tomate. 4,12 2. Pizza. 3. Froita.	24	1. Calamares á romana.1,3,12 2. Limanda con ensalada de leituga/tomate.4 3. Iogur.
27	1. Friame. 2. Arroz 3 delicias. 3. Froita.	28	1. Ensalada variada. 2. Milanesa.12 3. Iogur	29	1. Sardiñas con tomate. 2. Albóndigas de peixe con pataca cocida.1,3,12 3. Froita.	30	1. Croquetas de pavo.1,7,12 2. Fletán con ensalada.4 3. Froita.		

ALÉRXENOS

1 GLUTÉ 2 CRUSTÁCEOS 3 OVO 4 PEIXE 5 CACAHUETES 6 SOJA 7 LÁCTEOS 8 FROITOS SEQÜOS 9 APIO 10 MOSTAZA 11 SÉSAMO 12 SULFITOS 13 ALTRAMUZ 14 MOLUSCOS