

MENÚ XUÑO 22-23

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES 1	VENRES 2
			REVOLTO TRES DELICIAS. HAMBURGUESA CON PATACAS. IOGURT.(3,7)	SOPA DE FIDEOS. GUIISO DE CALAMARES CON PATACAS E GUI SANTES. FROITA.(1)
LUNS 5	MARTES 6	MÉRCORES 7	XOVES 8	VENRES 9
ENSALADA DE ARROZ. POLO ASADO CON PASTA. FROITA.(1)	LENTELLAS CON VERDURAS PAELLA MIXTA. FROITA.	BRECOL Á GALEGA. PESCADA Á ROMANA CON ENSALADA DE LEITUGA. FROITA.(4)	ENSALADA DE VERDURAS. LOMO Á LARANXA CON PURÉ DE PATACAS. IOGURT	CREMA DE CABACIÑO, PORRO E PATACAS. SEPIA CON FIDEOS. FROITA.(1,14)
LUNS 12	MARTES 13	MÉRCORES 14	XOVES 15	VENRES 16
SOPA DE CABELO DE ANXO. XAMÓN ASADO CON PATACAS AO FORNO. IOGURT.(7)	EMPANADA DE POBO. ESPAGUETTIS Á BOLOGNESA. FROITA.(1)	XUDÍAS CON XAMÓN. SALMÓN Á PLANCHA CON LEITUGA E TOMATE.(4) FROITA.	LENTELLAS CON ARROZ. NUGGETS DE POLO CASEIROS CON TOMATE NATURAL. FROITA	ENSALADA DE PASTA. CALAMARES Á ROMANA LEITUGA E CENOURA.(1,3) IOGURT.
LUNS 19	MARTES 20	MÉRCORES 21	XOVES 22	VENRES 23
OVOS RECHEOS. SOLOMBO EXTRATENRO CON CREMA DE PATACAS. FRESAS CON NATA.(3,7)	CREMA DE CABAZA. MACARRÓNS CON ATÚN. IOGURT.(1,7)	COMIDA DE CONVIVENCIA.		

Nota: O peixe que se serve neste menú escolar é fresco procedente da Lonxa de Vigo e Celeiro; a carne é de orixe galega. Os menús poden variar por motivos imprevistos (retrasos en suministros de mercancías, ausencia de persoal...)

Código de Alérxenos: 1- Gluten, 2-Crustáceos, 3- Ovo e derivados, 4- Peixe, 5- Cacahuete, 6-Soja e derivados, 7-Lácteos, 8- Froitos de cáscara, 9- Apio e derivados, 10- Mostaza, 11-sésamo, 12- Sulfitos, 13- Altramuces, 14- Moluscos

