

MENÚ XUÑO

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
3 Sopa (1) Terneira guisada Froita	4 "Rollito" primavera(1,13) Lirios con patacas(1,5) Lácteo(13)	5 Ensaladilla(4,5) Albóndigas con arroz(5) Froita	6 Empanada(1,4) Peixe ao forno(4) Lácteo(13)	7 Crema de calabacín Pasta con atún(1,4) Froita
10 Sopa(1) Arroz con salmón(4) Froita	11 Crema de porros Pasta boloñesa(1) Lácteo(13)	12 Ensalada de pasta(1,4,5) Tortilla(5) Froita	13 Buñuelos de bacalao(1,4,5) Churrasco con patacas Froita	14 Ensaladilla(4,5) Arroz mariñeiro(2,3,4) Xeado(13)
17 Crema de verduras Nuggets de polo con patacas(1,5) Froita	18 Ensaladilla(4,5) Peixe con puré de patacas(4) Lácteo(13)	19 Sopa(1) Xamón asado con patacas Froita	20 Xudías con tomate Pasta con atún(1,4) Froita	21 Variado de pizzas(1,4,13) Xeado(13)



VACACIÓNS!!

ALÉRXENOS ALIMENTARIOS:

1. GLUTE	5. OVO	9. FROITOS SECOS	13. LACTOSA
2. CRUSTÁCEOS	6. ALTRAMUCES	10. SOIA	14. ANHÍDRIDO SULFUROSO
3. MOLUSCOS	7. MOSTAZA	11. SÉSAMO	
4. PEIXE	8. CACAHUETE	12. APIO	

Empregamos fabas da IXP fabas de Lourenzá.

As verduras que consumimos son de tempada e proximidade.

A tenreira e da IXP Tenreira Galega.

O xamón, embutidos e curados de porco son da variedade Porco Celta.