

Monday

Tuesday

Wednesday

Thursday

Friday

1º Tallarines con verduras

2º Peixe con xudías e
cenoiras

P. Lácteo

1º Guisantes salteados
con cahmpiñóns

2º Carne asada
con patacas

P. Froita

1º Crema de cabaza
e cenoiras

2º Guiso mariñeiro

P. Lácteo

1º Tortilla paisana

2º Pavo guisado
con verduras

P. Froita

1º Potaxe de verduras

2º Arroz con polo e
verduras

P. Froita

1º Pasta á xardiñeira

2º Filete de pescada con
tomate

P. Lácteo

1º Xudías con patacas
e ovo

2º Pasta boloñesa

P. Froita

1º Garabanzos
con espinacas

2º Marmitaco de peixe con
patacas

P. Lácteo

1º Berenxenas gratinadas

2º Tortilla de patacas e
chourizo con cabaciña

P. Froita

1º Purrusalda

2º Lasaña de carne

P. Froita

1º Fideguá con guisantes

2º Atún en salsa de
verduras

P. Lácteo

1º Pisto con ovo

2º Escalopins de porco ó
forno con patacas

P. Froita

1º Coliflor con tomate

2º Delicias de peixe
con arroz

P. Lácteo

1º Sopa de cocido

2º Cocido Galego
con ovo cocido

P. Froita

1º Grelos á galega

2º Pastel de carne
e ovo

P. Froita

1º Pisto con tomate

2º Pescado ó forno e arroz
primavera

P. Lácteo

1º Crema de cabaza

2º Polo con fideos

P. Froita

1º Potaxe de raravanzos

2º Calamares á romana con
patacas

P. Lácteo

1º Sopa de estrelas
con ovo

2º Xamón asado con pata-
cas e verduras

P. Froita

No
Lectivo.

! Alérgenos

En base al REGLAMENTO (UE) 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor se informa que estos menús pueden contener: gluten, crustáceos, huevo, pescado, cacahuete, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, sulfitos, altramuces y moluscos.

En base al R.D. 126/215, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presentan sin envasar para colectividades.

