

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
		1 <b>FESTIVO</b>	2 Crema de cabaza Tortilla de patacas con ensalada mixta logur 3, 4, 7	3 Lentellas vexetais Salmón ao forno con pisto de verduras Froita 4
6 Crema de cenoria Pizza de xamón cocido, queixo e champiñóns Froita 1, 4, 7	7 Potaxe de garavanzos Polo asado con verduras salteadas Froita	8 Crema de porro Bacallau con pataca cocida Froita 4	9 Potaxe de fabas Albóndegas de tenreira e porco con ensalada mixta logur 7	10 Pisto de verduras Arroz á cubana Froita 3
13 Crema de cabaciño Tortilla campera con ensalada de leituga Froita 3	17 Brócoli en allada Macarróns con atún e tomate Froita 1, 4	15 Crema de chícharos Lombo de porco á grella con aguacate e tomate Froita	16 Ensalada de garavanzos Pescada en salsa verde con pataca cocida logur 4, 7	17 <b>LETRAS GALEGAS</b>
20 <b>DÍA NON LECTIVO</b>	21 Crema de verduras Guiso de tenreira con patacas Froita	22 Lentellas con verduras Salmón ao forno con arroz Froita 4	23 Ensalada de pasta Peituga de polo con salteado de champiñóns e verduras logur 1, 7	24 Crema de cenoria Tortilla de patacas con ensalada de tomate Froita 3
27 <b>EXCURSIÓN</b>	28 Coliflor gratinada Costela de porco con ensalada mixta Froita 3, 7	29 Crema de chícharos Macarróns á carbonara Froita 1, 7	30 Sopa de fideos Pescada á galega con verduras salteadas logur 1, 4, 7	31 Crema de verduras Hamburguesa con patacas fritas Torta de aniversario  <b>PARABÉNS AILEEN!!</b> <b>PARABÉNS NAIRA!!</b> 1, 3, 7

## OS 14 ALÉRXENOS SEGUNDO A LEI



CEREAIS CON  
GLUTE



CRUSTÁCEOS



OVOS



PEIXE



CACAHUETES



SOIA



LÁCTEOS



FROITOS DE  
CASCA



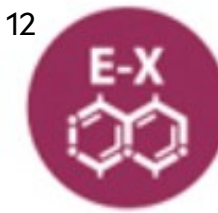
APIO



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.