

# MENÚ ESCOLAR NOVIEMBRE 2024 - intolerancia a lactosa



Regino SANZ  
Avda. de Luarca s/n  
27700 - RIBADEO (Lugo)

| LUNS   | MARTES  | MÉRCORES  | XOVES  | VENRES                                       |
|--|---|---|--|--|
| <b>4</b>   | <b>5</b>  | <b>6</b>  | <b>7</b>   | <b>8</b>                                     |
| <b>NON LECTIVO</b>                                 | Crema de cabaza   | Fabas estofadas con verduras  | Macarróns con salsa de tomate caseira                                      | Brócoli ao gratén con queixo sen lactosa     |
|  | Polo ao forno con pataca e verduras                                 | Pescada á romana con ensalada de leituga                              | Costela ao forno con ensalada de leituga                                   | Paella de marisco                            |
|  | logur natural s/ lactosa  | Froita fresca   | logur natural s/ lactosa   | Froita fresca                                |
| <b>11</b>  | <b>12</b>   | <b>13</b>   | <b>14</b>  | <b>15</b>                                    |
| Menestra de verduras con chourizo                  | Ensalada mixta de leituga, tomate, cebola, ovo e queixo sen lactosa | Lentellas estofadas con verduras                                      | Ensalada de pasta con tomate, cenoira, queixo sen lactosa, atún e maionesa | Sopa de cocido                               |
| Guiso de tenreira con verduras e pataca            | Marmitako de salmón   | Pizza caseira con tomate, queixo sen lactosa e xamón cocido           | Bacallau ao forno con pataca panadeira                                     | Raxo de pavo con ensalada de tomate          |
| Froita fresca                                      | logur natural s/ lactosa  | Froita fresca   | logur natural s/ lactosa   | Froita fresca                                |
| <b>18</b>  | <b>19</b>   | <b>20</b>   | <b>21</b>  | <b>22</b>                                    |
| Espaguetis con pisto de verduras                   | Ensaladiña rusa   | Chícharos con xamón   | Crema de verduras de tempada   | Empanada de bonito                           |
| Solombo de porco á prancha con ensalada de leituga | Guiso de rape   | Tortilla española con ensalada de tomate                              | Arroz con costela  | Caldo galego                                 |
| logur natural s/ lactosa                           | Froita fresca   | logur natural s/ lactosa  | Froita fresca  | logur bebible s/ lactosa                     |
| <b>25</b>  | <b>26</b>   | <b>27</b>   | <b>28</b>  | <b>29</b>                                    |
| Xudías verdes salteadas con ovo e allada           | Ensalada de tomate, queixo fresco sen lactosa e nozes               | Ensalada mixta de leituga, tomate, cebola, cenoira, remolacha e xarda | Sopa de fideos   | Garavanzos estufados con verduras            |
| Polo ao aliño con arroz branco                     | Salmón á prancha con pataca cocida                                  | Macarróns con boloñesa  | Pescada en salsa verde con chícharos e pataca                              | Pastelón caseiro de pavo e queixo s/ lactosa |
| logur natural s/ lactosa                           | Froita fresca   | Froita fresca   | logur natural s/ lactosa   | Macedonia de froitas frescas                 |

\*As elaboracións con froitos secos serviranse exentas destes a nenos/as menores de 5 anos