











































MENÚ ESCOLAR XUÑO 2024 – celiacuía



Sanitario SAN2
Avda. de Luarca s/n
27700 - RIBADEO (Lugo)

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
3	4	5	6	7
Crema de cabaza	Xudías verdes con ovo	Brócoli ao gratén	Ensalada de garavanzos con tomate, aguacate e queixo	Ensalada de pasta s/ glute con tomate, olivas, cenoira, atún e maionesa
Xamón asado con cachelos	Marmitako de bonito	Hamburguesa á prancha con arroz branco	 	  
Froita fresca	logur natural	Froita fresca	Peituga de polo á prancha con pataca frita	Bacallau ao forno con ensalada de leituga
	 		Froita fresca	logur ecolóxico
10	11	12	13	14
Ensalada de tomate, xarda en lata e queixo fresco	Fideuá mariñeira con fideos s/ glute	Lentellas estofadas con verduras	Ensalada mixta de leituga, tomate, cebola, cenoira, ovo e queixo	Ensaladiña rusa
  	  	Torrada s/ glute con tomate, mozzarella e pavo	  	  
Tenreira asada con salsa de cenoira	Pescada en salsa verde	Froita fresca	Salmón ao forno con pataca panadeira	Costela ao forno con pataca cocida
Froita fresca	logur ecolóxico		logur natural	Macedonia de froita fresca
	 			
17	18	19	20	21
Sopa de fideos s/ glute	Pastel de espinaca s/ glute	Brócoli con ovo, xamón e allada	Canapés variados s/ glute	Torrada s/ glute con bonito
		  	  	
Polo ao forno con ensalada de leituga, cebola e olivas	Solombo de porco á prancha con ensalada de tomate	Bacallau á vizcaína	Espaguetis s/ glute con boloñesa	Tortilla española con ensalada de tomate e cebola
		 		 
Froita fresca	Froita fresca	logur natural	Froita fresca	Xeado
				   

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

Menús elaborados por Olga Yanes Marqués, dietista-nutricionista col nº GA00113