

# Menús Decembro 2023

				<b>Venres 1</b> Arroz tres delicias(1) Chuleta de porco ibérico con patacas fritas Froita
<b>Luns 4</b> Revolto de gambas con champiñóns.(3,2) Xamón asado con salsa de crema de pataca(7) Froita	<b>Martes 5</b> Puré de verduras Estofado de tenreira galega Froita	<b>Mércores 6</b> FESTIVO	<b>Xoves 7</b> DÍA DO ENSINO	<b>Venres 8</b> FESTIVO
<b>Luns 11</b> Xudías con patacas, ovo cocido . (3) Milanesa ( 1,3) Froita.	<b>Martes 12</b> Lentellas Macarróns estufados(1) Iogur(7)	<b>Mércores 13</b> Ensaladilla con ovo e atún(3,4,2) Lasaña de carne(1,7) Froita	<b>Xoves 14</b> Garavanzos Tortilla de patacas con ensalada de tomate e sardiñas.(3,4) Iogur	<b>Venres 15</b> Empanada do pobo Paella de peixe(4,1) Macedonia de froitas
<b>Luns 18</b> Lentellas Cinta de lomo selecta con crema de pataca(7) Froita	<b>Martes 19</b> Potaxe de fabas Pizza(1,7) Froita	<b>Mércores 20</b> <b>B</b> récol con allada e ovo cocido(3). Peixe azul ( sm) con guarinición de tomate, espárragos, aceitunas e cebola.(4) Iogur(7)	<b>Xoves 21</b> Langostinos cocidos(2) Polo asado con patacas fritas. Doces de Nadal(1,3,8,5)	

Nota: Os menús poden variar por motivos imprevistos (retrasos en suministros de mercancías, ausencia de persoal...)

Código de **Alérxenos**: **1-** Gluten, **2-**Crustáceos, **3-** Ovo e derivados, **4-** Peixe , **5-** Cacahuete, **6-**Soja e derivados, **7-**Lácteos, **8-** Froitos de cáscara, **9-** Apio e derivados, **10-** Mostaza, **11-**sésamo, **12-** Sulfitos, **13-** Altramuces, **14-** Moluscos