



"O ler e o bo xantar axúdanos a medrar"

CURSO: 2024-25

SETEMBRO

| LUNS | MARTES | MÉRCORES | XOVES | VENRES |
|--|--|--|--|---|
| | | 11 | 12 | 13 |
| | | Ensalada de verán Espaguetes boloñesa Xeado | Ensaladilla Xamonciños de polo c/pementos de Padrón Froita | Xudías ao vapor Pescada á romana c/ensalada Froita |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| Brócoli c/allada Fideuá c/tenreira Froita | Ensalada de leituga, tomate e cebola Hamburguesa c/pataca frita Froita | Ensalada de legumes Peixe fresco logur Froita | Xoubiñas c/tomate Paella de verduras c/carne Froita | Sopa de estrelas Salmón ao forno c/leituga Froita |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| Ensalada de canónigos, mazá e pasas Richada c/pataca cocida Froita | Menestra de verduras frescas Arroz c/calamares Froita | Ensalada de leituga, millo e remolacha Xamón asado c/patacas asadas Froita | Lentelles vexetais Peixe fresco logur | Ovos recheos de atún Pizza caseira de xamón e queixo Postre celebracións Aniversarios do mes |
| 30 | | | | |
| Chícharos c/xamón e chourizo Macarróns c/verduras e carne Froita | | | | |

Existe unha ficha técnica para cada menú que informa, tanto dos ingredientes coma das substancias ou produtos que causan alerxias e intolerancias. Pode consultarse na sección de comedor da web do colexio www.edu.xunta.gal/centros/ceipramallosa

Os menús do alumnado que presenta algunha alerxia ou intolerancia elabóranse exclusivamente para eles.