



# MENÚ COMEDOR

## NOVEMBRO '24



CEIPP  
Vicente  
Otero  
Valcárcel

**LUNS**

**MARTES**

**MÉRCORES**

**XOVES**

**VENRES**

<b>4</b> BRÓCOLI AO VAPOR RAXO c/ARROZ FROITA  <b>PS</b>	<b>5</b> FABADA PEIXE DE LONXA c/ENSALADA FROITA  <b>PS</b>	<b>6</b> CREMA DE TEMPADA FIDEUÁ DE COELLO FROITA  <b>AP, GL, HU</b>	<b>7</b> SOPA DE VERDURAS CAZUELA DE CALAMARES LÁCTEO  <b>HU, GL, AP, M, L, ML</b>	<b>8</b> VERDURIÑAS SALTEADAS CHILLI DE POLO c/ARROZ FROITA  <b>L</b>
<b>11</b> CREMA DE TEMPADA TALLARÍNS c/ATÚN FROITA  <b>GL, HU, AP, PS</b>	<b>12</b> MENESTRA TERNEIRA c/CUS-CÚS FROITA  <b>GL</b>	<b>13</b> CALDO PATACAS Á MARIÑEIRA LÁCTEO ECO  <b>PS, ML, CR, L</b>	<b>14</b> XUDÍAS c/ TOMATE LOMO AO FORNO c/ARROZ FROITA /  <b>L</b>	<b>15</b> LENTELLAS PIZZA MARGARITA FROITA  <b>GL, AP, L</b>
<b>18</b> VERDURAS ECO ARROZ c/PAVO FROITA  <b>AP</b>	<b>19</b> CALLOS PEIXE DA LONXA Á ROMANA c/ENSALADA FROITA  <b>HU, GL, PS</b>	<b>20</b> CREMA DE TEMPADA GUISO DE TERNERA ECO FROITA  <b>AP</b>	<b>21</b> ENSALADILLA VEXETAL ATÚN ADOBADO c/PATACAS LÁCTEO  <b>L, FC, PS</b>	<b>22</b> POTAXE DE GARBANZOS E ACELGAS CROQUETAS c/ENSALADA FROITA  <b>HU, L, AP, GL</b>
<b>25</b> LENTELLAS VEXETAIS EMPANADA c/ENSALADA FROITA  <b>ML, GL, AP</b>	<b>26</b> BRÓCOLI c/ AMÉNDOAS RISOTTO DE POLO E SETAS FROITA  <b>AP, L</b>	<b>27</b> COLIFLOR BACALAO c/ PATATAS PANADEIRAS LÁCTEO  <b>PS, L</b>	<b>28</b> CREMA DE TEMPADA MACARRÓNS Á BOLOGNESE ECO FROITA  <b>GL, HU, AP</b>	<b>29</b> SOPA DE COCIDO COCIDO FROITA  <b>GL, HU</b>

Existen menús adaptados ao alumnado que presenta algunha alergia ou intolerancia alimentaria. As verduras e hortalizas son produtos ecolóxicos ou de proximidade (KM0)

Todos os menús levan incluído: pan e auga como única bebida. Ademais están elaborados con AOVE e aceite de oliva suave. As verduras e hortalizas son produtos ecolóxicos ou de proximidade (KM0)

Altrénase o consumo de pastas e arroces integrais. Todas as elaboracións son baixas en sal iodada, azucre e graxas. Polo libre de antibióticos.

(DOP) Denominacións de Orixe Protexidas / (IGP) Indicación Xeográfica Protexida.

Información contido de alérxenos declarables (RD 126/2005 e Regulamento UE nº1169/2011)

GL: gluten // CR: crustáceos // H: ovo // PS: peixe // CC: cacahuetes // SJ: soia // L: leite (lactosa) // FC: froitas de cáscara // AP: apio // MS: mostaza // SS: sésamo // SL: sulfitos e dióxido // ML: moluscos

