

MENÚ INTOLERANTE Á LACTOSA - DECEMBRO 2018					
	LUNS 3	MARTES 4	MÉRCORES 5	XOVES 6	VENRES 7
1ª SEMANA	Primeiro Prato: Fabas con verduras Segundo Prato: Arroz con atún fresco Sobremesa: Froita	Primeiro Prato: Ensalada do tempo de pataca, tomate, cenoria e cebola Segundo Prato: Fideuá de polo con verduras Sobremesa: Froita	Primeiro Prato: Crema de verduras Segundo Prato: Pasta con atún, salsa de tomate e cenorias Sobremesa: Froita	NON LECTIVO	NON LECTIVO
	LUNS 10	MARTES 11	MÉRCORES 12	XOVES 13	VENRES 14
2ª SEMANA	Primeiro Prato: Potaxe de garavanzos e verduras Segundo Prato: Tomate natural con xoubas Sobremesa: Froita	Primeiro Prato: Crema de verduras Segundo Prato: Estufado de pavo con fideos e verduras Sobremesa: Froita	Primeiro Prato: Chicharos con xamón Segundo Prato: Arroz con mexillóns Sobremesa: logur sen lactosa	Primeiro Prato: Ensalada morna de cenoria, remolacha e brócoli Segundo Prato: Carne estufada con patacas guisadas Sobremesa: Froita	Primeiro Prato: Grelos con patacas Segundo prato: Arroz con bacallau e verdura Sobremesa: Froita
	LUNS 17	MARTES 18	MÉRCORES 19	XOVES 20	VENRES 21
3ª SEMANA	Primeiro Prato: Xudías verdes con taquiños de xamón Segundo Prato: Guiso de pescada con arroz Sobremesa: Froita	Primeiro Prato: Crema de verduras Segundo Prato: Polo ao forno con pataca cocida Sobremesa: Froita	Primeiro Prato: Sopa de pescada e verdura Segundo Prato: Tortilla francesa con espinacas Sobremesa: Froita	Primeiro Prato: Crema de cenoria, allo porro e pataca Segundo Prato: Tenreira guisada con arroz Sobremesa: Froita	Primeiro Prato: Puré de lentellas Segundo Prato: Guiso de luras con patacas Sobremesa: logur sen lactosa

