

MENÚ ESCOLAR NOVIEMBRE 2020

LUNS 2

- Sopa (1)
- Vitela guisada con patacas
- Iogur

MARTES 3

- Chícharos
- Milanesa con ensalada (1,3,7)
- Iogur (5)

MÉRCORES 4

- Fabas
- Macarróns con carne (1)
- Froita

XOVES 5

- Empanadillas (1)
- Pavo con gornición
- Froita

VENRES 6

- Croquetas (1,3)
- Fideuá de marisco (1,2)
- Iogur (5)

LUNS 9

- Lentellas
- Salchichas con arroz (1)
- Froita

MARTES 10

- Entremeses (1)
- Peixe con patacas (4)
- Iogur (5)

MÉRCORES 11

- Ensalada de pasta (1)
- Empanada (1)
- Iogur (5)

XOVES 12

- Garavanzos
- Peituga con gornición
- Iogur (5)

VENRES 13

- Sopa (1)
- Raxo con patacas
- Iogur (5)

LUNS 16

- Ensalada mixta (7)
- Arroz con polo
- Iogur (5)

MARTES 17

- Xudías
- Pinchos morunos con gornición
- Iogur (5)

MÉRCORES 18

- Flamenquíns (1,3)
- Polbo con patacas
- Iogur (5)

XOVES 19

- Panini (1)
- Espaguetes con atún (1,3)
- Iogur (5)

VENRES 20

- Sopa (1)
- Lombo con patacas
- Iogur (5)

LUNS 23

- Caldo
- San Xacobo con ensalada
(1,3,7)
- Froita

MARTES 24

- Pan tumaca (1)
- Costela con con patacas
- Iogur (5)

MÉRCORES 25

- Guisantes con xamón
- Peixe fresco con patacas
- Froita

XOVES 26

- Empanada (1)
- Polo asado
- Froita

VENRES 27

- Sopa (1)
- Hamburguesa con patacas
- Iogur (5)

LUNS 30

- Luras
- Espaguetes carbonara
(1,3,5)
- Froita

LISTA DOS PRINCIPAIS ALÉRXENOS

GLUTE (1)

CRUSTÁCEOS E MOLUSCOS (2)

OVO (3)

PEIXE (4)

LEITE (5)

FROITOS SECOS (6)

SULFITOS (7)

Notas:

- Todos os pratos acompañados de pan conteñen glute.
- Todos os pratos acompañados de ensalada levan sulfitos procedentes do vinagre.
- O peixe fresco e a froita serviranse dependendo da tempada e das posibilidades do mercado.