

MENÚ ESCOLAR SETEMBRO 2020

MÉRCORES 23

-Entremeses (1)
-Espaguetes con atún (1)
-Froita

XOVES 24

-Croquetas (1)
-Costela de pavo con gornición
-Iogur (5)

VENRES 25

-Pantumaca (1)
-Brócoli, ovos, patacas e
chourizo (3)
-Froita

LUNS 28

-Ensalada mixta (7)
-Polo asado con gornición
-Froita

MARTES 29

-Flamenquíns (1,3)
-Salmón con ensalada (4,7)
-Iogur (5)

MÉRCORES 30

-Ensaladilla rusa (3)
-Hamburguesa con patacas
-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.