



Menú mes de maio 2025



Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
			01 DÍA DO TRABALLO	02 Menestra de verduras Zorza con patacas logurt A 0/0/1
05 500 745 Lentellas vexetais Spaqueti con polo Plátano A 0/4.5/0	06 555 740 Potaxe de legumbres Filete de merluza con ensalada logurt A 0/9/1	07 545 760 Sopa de Letras Paletillas asadas con guarnición Mandarina A 4.5/0/0	08 545 755 Crema de zanahoria Bacallau á galega logurt A 0/9/1	09 525 760 Xudías con ovo Albóndigas con arroz Melocotón A 5/3.4.11/0
12 555 760 Guisantes con xamón Macarróns á boloñesa logurt A 0/4.5/1	13 558 762 Sopa de peixe Terneira asada con guarnición Pera A 4.5.9/0/0	14 556 754 Brócoli Arroz mixto logurt A 4.5/0/0	15 760 754 Fabada asturiana Abadexo con ensalada Mazá A 0/9/0	16 540 760 Crema de verduras Estofado de carne logurt A 0/0/1
19 550 755 Caldo de repolo Palometa en salsa verde Laranxa A 0/9/0	20 545 760 Crema de cabaza Carrilleras guisadas con verduras logurt A 0/0/1	21 560 758 Lentellas con espinacas Salmón con ensalada Plátano A 0/9/0	22 550 755 Ensaladilla rusa Pasta con pavo logurt A 3.5.9/4.5/1	23 560 750 Croquetas e empanadillas Paella de peixe Mazá A
26 558 756 Fabas mariñeira Fideuá con crema de rape logurt A 0/4.5.9/1	27 540 760 Sopa Xuliana Milanesa con ensalada Pera A 0/4.5/0	28 550 757 Arroz 3 delicias Caldeirada de peixe logurt A 5/9/1	29 NON LECTIVO ASCENSIÓN A	30 DÍA NON LECTIVO ASCENSIÓN A

000 Kcal totais de 3-6 anos

000 Kcal totais de 7-12 anos

BO PROVEITO AOS PEQUENOS

Alérxenos: A 1. Lácteos 2. Cacahuete 3. Soja 4. Gluten 5. Huevo 6. Apio 7. Crustáceos 8. Moluscos 9. Pescado 10. Frutos secos 11. Sulfitos 12. Mostaza 13. Sésamo 14. Altramuces