



Menú mes de maio 2022



Luns		Martes		Mércores		Xoves		Venres	
02	Guisantes con xamón Arroz con polo Melocotón A 0/0/0	03	Caldo galego Merluza a plancha con ensalada Iogurt A 0/9.11/1	04	Sopa de fideos Estofado de terneira Melón A 4/0/0	05	Ensaladilla Rape primavera Mandarina A 3.5.9/9.11/0	06	Crema Cabaza Carne xardiñeira Iogurt A 0/0/1
09	Fabada San Xacobo con ensalada Pera A 0/1.3.4.5.7.8.11.12/0	10	Arroz 3 delicias Bacallau á galega Iogurt A 4.5/9.11/1	11	Ensalada San Xurxo Macarrones con carne Piña A 5.9/4/0	12	Crema de verdura Palometa á Rioxana Iogurt A 0/9.11/1	13	Sopa minestrone Tortilla española Plátano A 4/5/0
16	Menestra salteada Fideos con carne Fresas A 0/4/0	17	FESTIVIDADE LETRAS GALEGAS A	18	Lentellas Milanesa con patacas Iogurt A 6/4.5/1	19	Potaxe de garbanzos Salmón a plancha con ensalada Pera A 0/9.11/0	20	Crema de calabacín Carne o caldeiro Plátano A 0/0/0
23	Fabas mariñeira Varitas merluza con ensalada Plátano A 0/3.4.5.9.11/0	24	Brócoli Fideos a la boloñesa Fresas A 0/4/0	25	Sopa de estrelas Hamburguesa con patacas Iogurt A 4/3.4.5.6.11/1	26	FESTIVIDADE ASCENSION A	27	FESTIVIDADE ASCENSION A 0/9.11/1
30	Xudías con xamón Albóndigas con arroz Fresas A 0/4.5/0	31	Empanadillas Pizza Xeado A 1.3.4.5.6.7.8.9.12/1.3.4/1.2.3.4.5						

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