

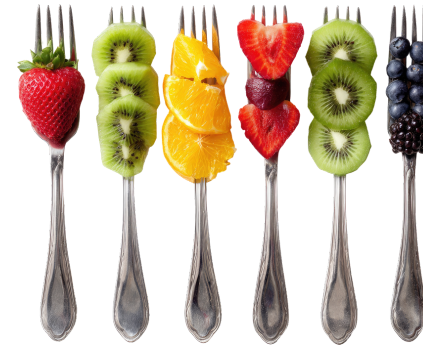


fundación
VEDRUNA
EDUCACIÓN
María Inmaculada-Vigo



MENÚ DIARIO DO COMEDOR ESCOLAR

MARZO



	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
SEMANA 1	2 Crema de cenoria 1,4 Taco de porco guisado ao xeito tradicional Froita	3 Macarróns integrais c/champiñóns 1,3,6,10 Salón enfnado c/ensalada 4 logur 7	4 Fabas guisadas Tortilla de pataca c/ensalada de tomate 3 Froita	5 Xudias c/allada Xamón asado c/arroz Froita e pan integral	6 Crema florentina 7,14 Fideos guisados c/bacallau e verduras 1,3,4,6,10 Froita
SEMANA 2	9 Sopa de verduras 1,3,6,10 Pizza de atún 1,4,7 Froita	10 Crema de cabaciña 14 Polo guisado c/patacas e xudías Froita e pan integral	11 Ensalada tropical 2,3,4,6,10 Lombo asado c/arroz logur 7	12 Lentellas c/chourizo 1,14 Pescada á romana c/ensalada 1,3,4 Froita	13 Caldo galego Xarrete guisado c/codelos 1,3,6,10 Froita
SEMANA 3	16 Minestra c/ovo 3 Pavo guisado á rioxana 14 logur 7	17 Garavanzos c/ovo 3 Empanada de atún 1,3,6,10 Froita	18 Sopa de estreliñas 1,3,6,10 Tortilla de pataca c/ensalada de tomate 3 Froita e pan integral	19 	20
SEMANA 4	23 Crema de cabaciña 14 Guiso de espirais tricolor c/ atún e tomate 1,3,4,6,10 Froita e pan integral	24 Sopa de piñóns 1,3,6,10 Caldeireta de polo c/patacas e cenoria Froita	25 Fabas guisadas Bacallau ao forno c/ ensalada 4 Froita	26 Crema multiverduras 14 Albóndegas a xardineira c/arroz 6 logur 7	27 Lentellas guisadas c/verduras 1 Polo empanada c/pataca asada 1,3,6,7,9, 10 Roscón de Pascua1,3,7

Semana + Santa



Nota: As cremas ponderase substituír por prato vexetal.

IMPORTANTE: La presencia/ ausencia de alérgenos en los platos puede variar debido a cambios en la receta provisional (cocina central) y/o a alteraciones en nuestros productos y proveedores habituales. Para más seguridad, consulten la trazabilidad del menú entregado cada día.



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



MOLUSCO



ALTRAMUCES



SULFITOS

Leyenda: 1 gluten; 2 crustáceos; 3 huevo; 4 pescado; 5 cacahuetes; 6 soja; 7 lácteos; 8 frutos con cáscara; 9 apio; 10 mostaza; 11 sésamo; 12 molusco; 13 altramuces; 14 sulfitos