

 CEIP OS MUÍÑOS 		MANUAL DE RECURSOS		
 Menú mensual: Abril 2025		MDPQ060106		
		Rev. 4	Data: 26/02/14	Páx. 1 de 1
	LUNS 7 Caldo Filete de pavo con ensalada de leituga e olivas Plátano MARTES 1 Acelgas salteadas con patacas Fideos con mexillóns Amorodos con chocolate MÉRCORES 2 Sopa de verduras Pescado ó forno con xenos Iogur stracciatella XOVES 3 Potaxe de garavanzos Fideos de arroz con gambas e verduras Mandarina VENRES 4 Coliflor rebozada Polo ó forno con patacas asadas ó romero Pera	LUNS 14 Semana Santa MARTES 15 Semana Santa MÉRCORES 16 Semana Santa XOVES 17 Semana Santa VENRES 18 Semana Santa	LUNS 21 Semana Santa MARTES 22 Crema de tempada Ovos con brócoli e patacas Sandía MÉRCORES 23 Menú día do libro XOVES 24 Potaxe de garavanzos e espinacas Macarróns con carne e verdura Pera VENRES 25 Ensalada de pasta con romescu Caldeirada de peixe Xeado	LUNS 28 Ensalada de leituga, cabaza, amorodos e améndoa tostada Croquetas de xamón con arroz Peladillo MARTES 29 Acelgas con patacas Lasaña de carne e verduras Iogur natural MÉRCORES 30 Crema de porro e cenoria Peixe ó forno con patacas asadas Pera

 Cada menú sírvese acompañado de auga embotellada e pan (chapata).



 As ensaladas aderézanse con aceite de oliva virxe extra.

 Para cociñar utilízase aceite de oliva.

 O sal utilizado en calquera preparación é iodado.



Para os casos de celiaquía servírase o mesmo menú cambiando os produtos que levan gluten por outros que non o conteñan.



Para os casos de intolerancia á fructosa, non se servirán froitas de sobremesa nin as verduras indicadas polo médico especialista.



Para os casos de intolerancia á lactosa servíranse produtos lácteos sen lactosa.