

FEBREIRO 2024

MES DE ROSALIA

O caldo de Rosalía, a épica dos humildes.

Quemosa conmemorar o Día de Rosalía lembrando o poema "Miña casa, meu lar" de Falcón Novas, no que unha muller pobre conta un capítulo da súa épica vida a día a día.

Esta muller que vén de Santiago a Padrón e chega á casa molada e enfameada, a pesar de que dance de todo e de que os seus avós veciños se rogan o que ela sobra (coma e beba), consegue o milagre da supervivencia: facer un humilde caldo de gloria en un budo do pote. No seu triunfo sobre a desnutrición e a pobreza, a po de coqueiro da lareira no seu fogar, está tamén a historia do conto con coqueiro e hermanito e quantos outros que se suceden ao longo do século. Galaxia lembra a Rosalía

DÍA DE ROSALÍA 23 DE FEBREIRO CASA DE ROSALÍA

CALDO DE GLORIA



Miña casa, meu lar, canas oncheas de cura me valas.
 Vin de Santiago a Padrón con chover no almorzo, polo carneiro atopaba.
 Non me dá pena que me casar, lanque para súa deusa non lha para as pagar.
 Fun chegando á miña casa toda rendida de andar, non lha mais tranquilo con que poderei casar.
 A vista se me vanti, que era aquí moito aunar.
 Fun o pote dun veciño que lha todo a ferir, pedílle unha pouca broa e non me quero engorzar.
 Volveme á miña casa almorzada do luar, minchei cada bocado para ver de algo atopar algunha familia grande.
 Un purfido a todo dar, lha no fondo de entera, paxemme a Dios alabar.

Colón un feixe de palla, do meu leite o fun pillar.
 Recístele polo cortello mentras me pía a recar e viñ un par de bichos e lha os seus días.
 Arriñei o pote á lareira con auga para queimar.
 Mentras se cocía, no cazo, vin reumbrar un altopo de fortuna...
 Miña Vro do Padrón Comendado, comendado o fun en tal a empregar.
 Miña comenda que unhas patacas volves a porta a pechar e na miña horta pequena unhas coles fan castar.
 Con un pouco de urto vello que o boi soupo alorar e ca farfolla munda na miña para case.
 Fixen un caldo de gloria que me soupo que li me, fixen un budo do pote que me soupo de enlazar.
 Despois que o liven comido, volves a porta a recar e despois que houber recado paxem a todos a acar, que non lha fo encolto.

XOVES 1

VENRES 2

-Sopa de cenoria con fideos.
-Empanada de polo.
-Ensalada de leituga.
-Iogur natural.
RECREO:
Mazá.

-Potaxe de garavanzos con cenoria, patacas, macarróns e carne de tenreira.
-Bacallau rebozado.
-Ensalada de leituga.
-Piña.
RECREO:
Iogur natural.



LUNS 5

MARTES 6

MÉRCORES 7

XOVES 8

VENRES 9

-Crema de acelgas.
-Arroz con hamburguesa.
-Mandarina
RECREO:
-Leite con galletas.

-Sopa de cenoria con fideos.
-Guiso de chipiróns con chícharos e patacas.
-Mazá.
RECREO:
Plátano.

-Puré de cabaciña.
****Prato sorpresa moi saudable proposto pola profe Yolanda.**
-Iogur natural.
RECREO:
Magdalenas.

-Caldo de fabas con berzas, patacas, e carne de tenreira.
- Macarróns con atún e salsa de tomate.
-Pera.
RECREO:
Mandarina.

-Repolo cocido con ovos, chourizo, carne de tenreira e patacas.
-Oreallas de entroido.
RECREO:
Iogur natural.



XOVES 15

VENRES 16

ENTROIDO










-Sopa de pasta.
-Patacas cocidas con peituga de polo e salsa de tomate.
-Mandarina
RECREO:
Plátano

-Lentellas guisadas con cenoria, carne de tenreira, patacas e porros.
-Dourada ao forno con leituga.
-Melón.
RECREO:
Mandarina.

SEMANA DA FROITA



Luns 19	Martes 20	Mércores 21	Xoves 22	Venres 23
<p>-Sopa de cenoria con fideos. -Solombo de porco con patacas fritas. -Iogur natural.</p> <p>RECREO: Mandarina.</p> <p>SEMANA DA FROITA</p> 	<p>-Puré de cabaciña. -Fideuá de salmón. -Melón.</p> <p>RECREO: -Plátano.</p> 	<p>-Lentellas guisadas con cenoria, espinacas, patacas , chourizo e carne de tenreira. -Croquetas de polo con leituga. -Mazá.</p> <p>RECREO: -Pera.</p> 	<p>-Crema de cenoria. -Espaguetes con atún. -Ensalada de leituga. -Mandarina.</p> <p>RECREO: -Mazá.</p> 	<p>DÍA DE ROSALIA</p> <p>-Caldo de fabas, berzas, patacas e carne de tenreira. -Arroz con chipiróns e chícharos. -Boliño de pan de millo. -Piña</p> <p>RECREO: Pexego.</p> 
Luns 26	Martes 27	Mércores 28	Xoves 29	<p>**Logo de degustar o prato proposto pola profe Yolanda (ingredientes: tenreira, xudías verdes, porro, tomate natural, cenoria e aceite de oliva) as nenas, e os nenos terán que inventar un nome orixinal e creativo, con connotacións familiares e caseiras para promocionalo.</p>
<p>-Puré de coliflor. -Pizza de xamón con queixo. -Ensalada de leituga. -Melón.</p> <p>RECREO: 4º Infantil: English breakfast. 5º e 6º de infantil e alumnado de primaria: Pan con queixo</p> 	<p>-Crema de cabaciña. - Fideuá de palometa. -Ensalada de leituga. -Piña.</p> <p>RECREO: Pera.</p> 	<p>-Xudías cocidas con ovos, chourizo, carne de tenreira e patacas. -Mazá</p> <p>RECREO: -Mandarina .</p> 	<p>-Sopa de cenoria con fideos. - Marmitako de salmón. -Ensalada de leituga. -Pexego.</p> <p>RECREO: - Plátano.</p> 