




Menú do mes de marzo do 2016

	Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
1ª semana		1 Sopa Salmón á prancha con arroz Froita 	2 Feixóns con xamón Polo asado con patacas fritas Froita	3 Lentellas Luras con ensalada de tomate Froita	4 Cocido galego Sobremesa especial
2ª semana	7 Empanada de atún Carne guisada con patacas Iogur	8 Fabada Paella mariñeira Froita 	9 Friame Lomo con ensalada Froita	10 Feixóns con xamón Peituga de polo con patacas fritas Froita	11 Lentellas Pizza de atún con ensalada Sobremesa especial
3ª semana	14 Sopa Filete de tenreira con ensalada de tomate Iogur	15 Puré de verduriñas Hamburguesa con patacas fritas Froita	16 Ensalada mixta Pota guisada con patacas Froita	17 Lentellas Peixe con ensalada de tomate Froita	18 Espinacas con chourizo Espaguetis à bolognesa Sobremesa especial
4ª semana	21 NON LECTIVO	22 NON LECTIVO	23 NON LECTIVO	24 NON LECTIVO	25 NON LECTIVO
5ª semana	28 NON LECTIVO	29 Lentellas Tortilla de patacas con ensalada de tomate Iogur	30 Feixóns con xamón Patacas cocidas con ovo e sardiñas Froita 	31 Ensalada mixta Albóndegas con arroz Froita	

- Continuamos o curso e seguimos a reforzar os **bos hábitos** de comportamento no comedor escolar. É por iso que os venres propoñemos sobremesa especial, que consistirá en xeado, bica, arroz con leite, flan, mousse ou crema de chocolate... no caso de que durante a semana se alcancen os obxectivos propostos.
- Traballamos o Programa Aliméntate ben (Plan Proxecta) coa proposta dun menú onde está presente a “sardiñas, salmón e mexillón” xunto con peixe fresco e luras.