

Mes ABRIL 2019

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
1 Ensalada de leituga,remolacha, tomate.maiz... Espaguetes con atún. logur ecolóxico.	2 Sopa xuliana. Coello guisado con arroz. Froita.	3 Crema de cenoria. Halibut con leituga, tomate e remolacha. Froita.	4 Potaxe de garavanzos con espinacas. Empanada caseira de pan con polo. Froita.	5 Brócoli con ovo. Merluza ao forno con pataca panadeira. Froita.
8 Caldo galego de repolo. Fideuá (melva,merluza, calamares...) Froita.	9 Crema de verduras. Lasaña de carne de tenreira. Queixo fresco con marmelo.	10 Fabada con costela. Peixe branco fresco á prancha con leituga e tomate. Froita.	11 Ensalada con ovo, leituga, atún,xamón york, piña... Paella de polo con chícharos, cenoria e pementos. Froita.	12 Minestra. Choupa guisada con cenoria, chícharos e pataca. Froita.
15 DÍA NON LECTIVO	16 DÍA NON LECTIVO	17 DÍA NON LECTIVO	18 DÍA NON LECTIVO	19 DÍA NON LECTIVO
22 DÍA NON LECTIVO	23 Coliflor cocida con ovo. Macarróns con atún. Froita.	24 Lentellas. Pizza caseira de polo con queixo, olivas... Froita.	25 Ensaladiña rusa (atún,pataca,chícharos...). Paella de peixe. Flan.	26 Ensalada con leituga, ovo, tomate... Churrasco de porco (costela sen chourizo) con patacas fritas. Froita.
29 Revolto de champiñóns e xamón york. Guiso de arroz con tenreira. Froita.	30 Caldo galego de repolo. Costeliñas de pavo con cachelos. Pexego en almibar.			

O menú pode sufrir modificacións en función de causas que así o esixan, debidas ao propio funcionamento do comedor escolar. Tódolos menús van acompañados de leite ecolóxico, que se servirá no postre. Para calquera dúbida que teñan acerca do funcionamento do comedor escolar, agradeceríamoles que pasasen polo centro a comunicala, así como calquera outra observación sobre os menús ou temas de índole particular que desexen facer.