

NOVEMBRO 2020

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
2 Minestra. Espaguetes boloñesa. Froita.	3 Crema de cenoria. Filete de polo á prancha con patacas fritas. logur ecolóxico.	4 Xudias con cenoria e ovo. Halibut con leituga, tomate e remolacha. Froita.	5 Coliflor con allada. Zorza con cachelos. Froita.	6 Ensalada de leituga,tomate, piña, fríame.... Filete de merluza rebozado con pataca cocida. Froita.
9 DÍA NON LECTIVO	10 Brócoli con ovo. Macarróns con atún. Queixo fresco con marmelo.	11 Fabada con costela. Salmón á prancha con leituga e tomate. Froita.	12 Sopa de peixe. Paella de polo con cenoria e pementos. Froita.	13 Caldo de repolo. Choupa guisada con cenoria,chícharos e pataca. Froita.
16 Lentellas . Luras á romana con ensalada. Froita.	17 Tomate con sardiñas. Tenreira guisada con arroz, chícharos e cenoria. Froita.	18 Ensalada de fríame de pavo, cenoria, leituga e remolacha. Lasaña de carne de porco. Froita.	19 Sopa de fideo con polo. Caella con pataca cocida. Flan.	20 Revolto de champiñóns e xamón york. Costeliñas de pavo con patacas fritas. Froita.
23 Crema de calabacín. Paella de pescado. Froita.	24 Xudias con cenoria. Tenreira asada con pataca panadeira. Piña en almibar.	25 Potaxe de garabanzos e espinacas. Empanada caseira de pan con polo. Froita.	26 Caldo de nabizas. Salmón ao forno con tomate. Froita.	27 Coliflor cocida con allada. Polo asado con patacas asadas. Froita.
30 Guisantes con xamón. Fideuá. Froita.				

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, agradeceríamoslles que pasasen polo centro a comunicala, así como calquera outra observación sobre os menús ou temas de índole particular que desexen facer.