

**MENÚS 2º TRIMESTRE CURSO 2017-2018**

XANEIRO	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
1ª Semana: 8 ao 12	- Crema de cabaciño - Macarróns con atún e tomate - Froita	- Crema de cenoura - Tenreira estofada con verduras - Froita	- Caldo galego - Peixe - Iogur	- Brócoli ao vapor con xamón e ovo - Paella de polo - Froita	- Empanada de bacallao - Costela asada, criollo e patacas - Froita
2ª Semana: 15 ao 19	- Lentellas estofadas con verduras - Tortilla de pataca con ensalada - Froita	- Crema de verduras - Peixe - Queixo con marmelo	- Sopa - Albóndigas, salsa de tomate e arroz - Froita	- Potaxe de garbanzos con repolo - Calamar frito con verduras - Froita	- Verduras ao vapor - Hamburguesa con queixo, tomate e leituga - Froita
3ª Semana: 22 ao 26	- Crema de cenoura - Pasta bolognesa - Froita	- Brócoli ao vapor con xamón e ovo - Peituga de polo con arroz - Froita	- Fabas estofadas con verduras - Peixe - Iogur	- Sopa de fideos - Lombo de porco ao forno con pataca - Froita	- Empanada de atún - Terneira guisada con verduras - Froita
4ª Semana: 29 de xaneiro ao 2 de febreiro	- Crema verduras - Zorza con arroz - Froita	- Potaxe de garbanzos con verduras - Peixe - Froita	- Sopa de pasta - Hamburguesa con queixo, tomate e leituga - Froita	- Lentellas estofadas con verduras - Peixe - Iogur	- Crema de cabaciño - Polo asado con champiñóns e pataca frita - Froita
FEBREIRO	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
1ª Semana: 5 ao 9	- Crema de cenoura - Guiso de polo con pasta - Froita	- Fabas estofadas con verduras - Peixe - Froita	- Sopa de pasta - Tenreira asada con verduras e patacas - Iogur	- Brocoli con ovo e xamón - Calamares fritos con arroz - Froita	- Cocido - Froita
2ª Semana: 15 ao 16	ENTROIDO	ENTROIDO	ENTROIDO	- Caldo galego de repolo - Polo ao allo con arroz - Iogur	- Ensalada de pasta - Peixe - Froita

3ª Semana: 19 ao 23	- Sopa de fideos - Tortilla de pataca con ensalada - Froita	- Potaxe de garabanzos con verduras - Peixe - Froita	- Arroz 5 delicias - Xamón asado con verduras - Iogur	- Lentellas estofadas e verduras - Peixe - Froita	- Crema de cabaziño - Milanesa de pavo con arroz - Froita
4ª Semana: 26 ao 2 de marzo	- Crema de cenoura - Zorza de polo con patada frita - Froita	- Brócoli con allada - Peixe - Froita	- Crema de verduras - Albóndigas con arroz e tomate - Iogur	- Fabas estofadas con verduras - Peixe - Froita	- Empanada de atún - Costela asada c/ criollo e ensalada - Froita
MARZO	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
1ª Semana: 5 ao 9	- Crema de verduras - Terneira guisada con verduras e pasta - Froita	- Caldo galego de repolo c/ chourizo - Peixe - Queixo con marmelo	- Sopa minestrone - Peituga de polo a prancha con pataca frita - Froita	- Brócoli con xamón e ovo - Calamar frito - Froita	- Crema de cenoura - Lomo asado con arroz - Froita
2ª Semana: 12 ao 15	- Lentellas estofadas con verduras - Pasta bolognesa - Froita	- Brócoli con xamón e ovo - Peixe - Iogur	- Crema de cabaziño - Albóndigas caseiras en salsa de tomate c/ arroz - Froita	- Potaxe de garabanzos con verduras - Peixe - Froita	- Arroz cinco delicias - Zorza con pataca fritida - Froita
3ª Semana: 19 ao 23	- Crema de cenoria - Guiso de polo c/ verduras e fideos - Froita	- Empanada de carne - Peixe con ensalada - Froita	- Arroz cinco delicias - Terneira asada con pataca fritida - Iogur	- Caldo galego - Peixe - Froita	- Crema de verduras - Pizza de atún - Froita
4ª Semana: 26 de marzo ao 2 de abril	VACACIÓNS DE SEMANA SANTA				

Os menús poden sufrir variacións por problemas de almacén ou existencias.

Brión, 18-12-2017.

A comisión de comedor