

MENÚ ESCOLAR DE ABRIL 2018

C.E.I.P. O BOLO

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
<p>S.SANTA</p> <p>2</p>	<p>3</p> <p>1º.Puré de cabaza 2º.Filete de lombo con arroz Postre: froita</p>	<p>4</p> <p>1º.Potaxe de garabanzos 2º.Pescada á romana con ensalada Postre:froita</p>	<p>5</p> <p>1º. Xudias salteadas con xamón 2º.Albóndigas en salsa con tallaríns Postre: froita</p>	<p>6</p> <p>1º. Ensalada imperial 2º. Peituga de polo con puré de pataca Postre: froita</p>
<p>9</p> <p>1º.Sopa de fideos 2º.Tortilla de pataca con ensalada Postre:froita</p>	<p>10</p> <p>1º. Pisto de calabacín 2º. Filete de pavo con arroz Postre: iogur</p>	<p>11</p> <p>1º. Sardiñas con tomate 2º.Lasaña de verduras Postre: froita</p>	<p>12</p> <p>1º.Crema de chícharos 2º.Salmón ao forno con ensalada Postre:froita</p>	<p>13</p> <p>1º. Salpicón de pescada 2º.Espaguetes carbonara Postre:froita</p>
<p>16</p> <p>1º. Lentellas estofadas 2º.Arroz tres delicias Postre: froita</p>	<p>17</p> <p>1º. Caldo de verdura 2º. Estofado de terneira con pataca cocida Postre: froita</p>	<p>18</p> <p>1º.Crema de cenouras 2º. Guiso de luras con arroz Postre: froita</p>	<p>19</p> <p>1º. Champiñóns refogados 2º. Espaguetis boloñesa Postre: iogur</p>	<p>20</p> <p>1º. Sardiñas con tomate 2º. Polo asado con patacas fritas Postre: froita</p>
<p>23</p> <p>1º. Crema de porro 2º. Costelas ao forno con patacas panadeiras Postre: froita</p>	<p>24</p> <p>1º. Mexillóns á vinagreta 2º. Macarróns con polo Postre: froita</p>	<p>25</p> <p>1º. Crema de cenouras 2º. Hamburguesas á prancha con arroz e ensalada Postre: froita</p>	<p>26</p> <p>1º. Coliflor con pataca e allada 2º.Bacallau en salsa de tomate Postre: froita</p>	<p>27</p> <p>1º. Fabas con verduriñas 2º. Tortilla de espinacas Postre: iogur</p>
<p>30</p> <p>1º. Calabacín rebozado 2º.Paella mixta Postre: froita</p>				