

## MENÚ DO MES DE SETEMBRO 2019. COMEDOR ESCOLAR CEIP A GÁNDARA.

		MÉRCORES 11	XOVES 12	VENRES 13
		1º-Ensaladilla de pasta de cores. 2º- Tortilla paisana con leituga, tomate e cebola. 3º- Froita	1º- Empanadilla de pavo con leituga, mazá e pasas. 2º- Pescada con pataca e tomate ao forno. 3º- Yogur natural	1º- Brocoli ao allo. 2º- Ensalada de garavanzos, sardiñas e arroz. 3º-Froita fresca.
LUNS 16	MARTES 17	MÉRCORES 18	XOVES 19	VENRES 20
1º- Crema de cabaza e calabacín. 2º- Arroz con luras. 3º- Froita fresca.	1º- Salmorexo 2º- Lasaña 3º- Froita fresca	1º- Torta de escalibada. 2º- Fideuá de polo con verduriñas. 3º- Yogur natural	1º-Salpicón (salmón, mexillóns e patacas) 2º- Lentellas estofadas con pataca e verdura. 3º- Froita fresca.	1º-Menestra de verduras. 2º- Ovos escalfados con arroz, chícharos e salsa de tomate. 3º- Froita Fresca.
LUNS 23	MARTES 24	MÉRCORES 25	XOVES 26	VENRES 27
1º- Crema de chícharos con picatostes. 2º- Ensalada de fabas con tomate e queixo fresco. 3º- Froita fresca.	1º- Ensaladilla rusa. 2º- Salmón á prancha con ensalada de leituga e tomate. 3º-Yogur natural	1º- Ovos recheos de bonito. 2º-Polo ao forno con arroz e verduras. 3º- Froita Fresca.	1º- Pisto de verduras. 2º-Coello asado con tallarines ao allo. 3º- Froita fresca.	1º- Ensalada de remolacha, millo, cenoria e cebola. 2º- Palometa e pataca ao forno con ensalada de leituga, tomate e cebola. 3º- Froita fresca.
LUNS 30				
1º- Crema de verduras. 2º- Ensalada de polo, leituga, remolacha, mazá e noces. 3º- Yogur natural.				

SERVIDO POLA EMPRESA EUREST, DA CORUÑA.