

O PERSOAL DO COMEDOR ESCOLAR DESÉVAXOS UN FELIZ AÑO 2022

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
10 - SOPA DE FIDEOS - RAXO CON ARROZ BRANCO - FROITA DE TEMPADA	11 - COLIFLOR CON CENORIA, PANCETA E ALLADA - PESCADA EN SALSA CON PATACAS COCIDAS - IOGUR DE MACEDONIA	12 - ARROZ CON VERDURAS - GUISO DE TENREIRA - FROITA DE TEMPADA	13 - SOPA DE PEIXE - TIRAS DE PAVO CON ENSALADA (leituga, tomate, olivas e millo) - BEBIBLE DE PLÁTANO E AMORODO	14 - POTAXE DE GARAVANZOS CON CHOURIZO - RAIÁ Á GALEGA - FROITA DE TEMPADA
17 - CHÍCHAROS CON XAMÓN - CARNE ASADA CON CHAMPIÑÓNS - FROITA DE TEMPADA	18 - PASTA CON ATÚN - SALMÓN AO FORNO CON PATACA PANADEIRA E VERDURIÑAS - IOGUR DE GALLETA	19 - CALDO DE NABIZAS - CROQUETAS DE XAMÓN - FROITA DE TEMPADA	20 - CREMA DE CENORIA - ALBÓNDEGAS CON ARROZ BRANCO - IOGUR NATURAL	21 - PASTELÓN DE XAMÓN E QUEIXO - CALDEIRADA DE BERTORELLA - FROITA DE TEMPADA
24 - LENTELLAS - TENREIRA Á XARDIÑEIRA CON PATACAS COCIDAS - FROITA DE TEMPADA	25 - ESPAGUETES Á CARBONERA - XIBA EN SALSA CON ARROZ BRANCO - IOGUR DE PLÁTANO	26 - CREMA DE CABAZA - ZORZA DE POLO CON PURÉ DE PATACA - FROITA DE TEMPADA	27 - BRÓCOLI CON CENORIA - TORTILLA DE PATACA CON ENSALADA (leituga, tomate e cebola) - IOGUR DE CHOCOLATE	28 - FABADA - PEIXE PAU Á ROMANA CON PATACAS COCIDAS - FROITA DE TEMPADA
31 - FEIXÓNS CON PATACAS COCIDAS OVO E ATÚN - XAMONCIÑOS DE POLO AO FORNO CON ENSALADA (leituga, tomate e cebola) - FROITA DE TEMPADA				

Os menús poden variar en función dos produtos do mercado.

- **Normas básicas para os usuarios / as do comedor escolar:**

Entrar ao comedor coas mans limpas.

Seguir as orientacións do persoal colaborador.

Sentar sempre no mesmo sitio. Levantar a man para solicitar axuda. Non levantarse ata que se indique.

Na medida do posible gardar silencio.

Probar todos os alimentos do menú.