

MENÚ DO MES DE **FEBREIRO 2024**

CURSO 2023-24

	PRIMEIRO PRATO	SEGUNDO PRATO	SOBREMESA
XOV. 1	<b>Lentellas</b> (lentellas, carne de tenreira, , cenoria, porro, chourizo, pataca, refrito)	<b>Blanqueta de tenreira</b> (ovos, cebola, cenoria, farin�, nata ou leite, manteiga, sal, pemento e clavo, viño branco e aceite))	Pera
VEN. 2	Friame (lombo embuchado, pavo, chourizo e queixo).	<b>Tortilla de pataca con leituga e cenoria relada</b>	<b>logur ecolóxico Casa Grande de Xanceda.</b> (Griego con stracciatela)
LUNS 5	<b>Crema de verduras</b> (cabaciña, porro, cenoria, xudias, acelgas, pementos vermellos, patacas)	<b>At�n en salsa de tomate</b> (lombos de atún, alio porro, cebola, tomate fritido, viño branco, alio e sal).	Maz�
MART. 6	<b>Fabada</b> (fabas, cenoria, pementos, unllos de porco, ,panceta e refrito)	<b>Tenreira estufada e coliflor</b> (tenreira, cebola, cenoria, chicharos, pementos vermellos, tomate, coliflor)	Plátano
MER. 7	<b>Xudías verdes con con rustrido de xamón</b>	<b>Guiso de pescada</b> (patacas, lombos de pescada, pementos verdes e vermellos, cenoria)	Pera
XOV. 8	<b>Ovos recheos e leituga</b> (ovos, atún, leituga,, maionesa)	<b>Pastel�n de bacon e queixo</b>	Laranxa
VEN. 9	<b>Sopa de cocido</b> (fideos, fondo de carne)	<b>Cocido</b> (lacón, repolo, patacas, chourizos, garavanzos)	<b>Postre de entroido</b>
LUNS 12	<b>ENTROIDO</b>		
MART. 13	<b>ENTROIDO</b>		
M�RC. 14	<b>ENTROIDO</b>		
XOV.15	<b>Crema de cenoria</b> (cenoria, porros, cebola, pataca e fondo de polo)	<b>Arroz ´a napolitana</b> (arroz, tomate, fondo de carne, caldo de osos)	Maz�
VEN. 16	<b>Potaxe de garavanzos</b> (garavanzos, carne de tenreira, chourizos, cenoria, acelgas ,pasta, patacas, refrito)	<b>Filete de pescada con ensalada de tomate e cenoria</b>	<b>logur de plátano</b>
LUNS 19	<b>Lentellas</b> (lentellas, carne de tenreira, , cenoria, porro, chourizo, pataca, refrito)	<b>Paella</b> (arroz, ameixa, mexillóns Chícharos, calamares, pementos morr�os,langostinos)	Mandarina
MART. 20	<b>Sopa de peixe</b> (Cuc�s ,pescada, bacallau ,gambas)	<b>Polo en pepitoria.</b> (polo, cenoria, viño branco, améndoas, pemento negra, azafr�n, alio, cebola, sal, loureiro e perecillo).	Pera
M�RC. 21	<b>Garavanzos ´a castelá</b> (garavanzos, chourizos, patacas, xamón serrano, refrito)	<b>Carrilleras de porco con puré de patacas</b>	Flan de ovo
XOV. 22	<b>Sopa de fideos con fondo de carne e verduras.</b>	<b>Bacallau en salsa de tomate con pataca cocida</b>	Maz�
VEN. 23	<b>Ensalada Mato Vizoso</b> (leituga, xamón york, queixo fresco de Burgos, soia, nozes, olivas, ali�o)	<b>Churrasco con patacas fritidas</b>	<b>logur vainilla</b>
LUNS 26	<b>Caldo de grelos</b> (patacas, grelos, fabas, chourizos e fondo de polo)	<b>Albóndegas con arroz</b>	Plátano.
MART.27	<b>Crema de cenoria e coliflor</b> (cenoria ,patacas,porro,cebola, coliflor).	<b>Pescada en salsa con cachelos.</b>	Pera
M�RC. 28	<b>Empanada de atún</b>	<b>Fideu� con rape</b> ( fideu�, rape, pementos verdes e vermellos, tomate, sal, pemento e azafr�n)	Mandarina
XOV. 29	<b>Ensalada de garavanzos</b> (garavanzos, tomate, atún aceituras verdes e negras)	<b>Patacas ´a rioxana</b> (patacas, chourizos, cebola, pementos verdes e vermellos, pementon doce).	<b>Natillas de chocolate</b>

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRXENOS: En cumprimento ao regulamento da U.E. 1169/2011, advírtese que calquera produto de consumo neste comedor escolar pode conter trazas dalgún al rxeno. Se precisan de m s información, p nanse en contacto co Equipo Directivo do Centro.  
Lembramos que este menú escolar podería sufrir cambios debido a imprevistos que poidan acontecer.