



# MENÚ MAIO

Curso 2017 – 2018

LUNS	MARTES	MERCORES	XOVES	VENRES
	1 <b>Festivo</b>	2 Sopa Chorizo con patacas Froita.	3 Crema de verduras Pescado c/ ensalada. Flan (sen lactosa)	4 Revolto de espinacas/gambas Tenreira estufada/ cachelos. Xeado (sen lactosa e froitos secos)
7 Lentellas Espaguetes á boloñesa. Froita.	8 Arroz tres delicias. Salmón con ensalada Iogur (sen lactosa)	9 Sopa Albóndegas con arroz Natillas (sen lactosa)	10 Ensalada mixta Pescado / patacas pa- nadeira Xeado (sen lactosa e froitos secos)	11 Chícharos/patacas Coello guisado /patacas cocidas Froita
14 Caldo de repolo. Peituga de polo Yogourt de chocolate (sen lactosa)	15 Ensaladilla. Pescado/ ensalada Batido de chocolate. (sen lactosa)	16 Sopa de fideos Carne guisada / patacas. Iogur.	17 <b>LETRAS GALEGAS</b>	18 Crema de cabaciña. Pescado en salsa verde Xeado (sen lactosa e froitos secos)
21 Crema de cenoria. Macarróns con polo Froita.	22 Fabada Pescado c/ ensalada. Melocotóns en lata.	23 Revolto de champiñóns Lasaña Natillas (sen lactosa)	24 Ensalada de arroz Salmón con ensalada Iogur (sen lactosa)	25 Sopa. Calamares guisados con arroz Batido. (sen lactosa)
28 Caldo de repolo Polo á prancha Froita	29 Xudías con xamón. Carne guisada con pata- cas Froita con iogur (sen	30 Potaxe de garavanzos Pescado ao forno Froita.	31 Ensalada mixta Filetes empanados Xeado. (sen lactosa, sen froitos secos)	

**NOTA:** estes menús poden variar debido a imprevistos de última hora que afecten ao funcionamento do servizo do comedor.