



Curso 2017 – 2018

LUNS	MARTES	MERCORES	XOVES	VENRES
		1 Festivo	2 Lentellas Guiso de carne con patacas e verduras Froita	3 Entremeses Paella Froita de tempada
6 Macarróns con tomate Peituga empanada con patacas Froita de tempada	7 Caldo Galego Fideua Batido de chocolate (sen lactosa)	8 Crema de cabaciña Salmón con ensalada Iogur (sen lactosa)	9 Ovos cocidos con maionesa Empanada Froita de tempada	10 Sopa Polbo con cachelos Froita de tempada
13 Lentellas con arroz Carne guisada con patacas Froita de tempada	14 Enalada mixta Polo asado Froita de tempada	15 Chícharos con xamón Pescado fresco con ensalada Melocotón en lata.	16 Sopa Albóndegas/ arroz Froita de tempada	17 Sopa Xamón asado (polo) / patacas Iogur (sen lactosa)
20 Coliflor con allada Lombo adubado con patacas (polo) Froita de tempada	21 Caldo galego Pescado frito/ensalada Natillas (sen lactosa)	22 Arroz tres delicias Costela asada con ensalada Froita de tempada	23 Ensalada de pasta Peixe en salsa Froita	24 Crema de cenoria Lasaña de carne e verduras Iogurt (sen lactosa)
27 Verduras salteadas Macarróns guisados / polo Froita de tempada	28 Revolto de espinacas Pescado ao forno con salsa Froita de tempada	29 Sopa de cocido Garavanzos con carne, chourizo, repolo Iogur de chocolate (sen lactosa)	30 Entremeses Tenreira asada/ ensalada Flan (flan sen lactosa)	

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