

Instituto de Educación Secundaria “O Mosteirón” Abril 2024

No comedor escolar subministranse **verduras e hortalizas de orixe ecolóxico e de proximidade, e peixe fresco de temporada.**

1ª Semana
2ª Semana

Luns 1		Luns 8	Paella Luras con ensalada mixta Froita.
Martes 2	Revolto de champiñóns Pasta con atún Froita	Martes 9	Sopa con verduras Polo ao chilindrón con patacas Froita.
Mérc. 3	Lentellas con verduras Tiras de polo con ensalada Froita	Mérc. 10	Brocoli Milanesa de porco con ensalada mixta. Froita.
Xoves 4	Crema de cabaza Peixe con patacas ao vapor Froita	Xoves 11	Ensaladiña rusa Peixe con ensalada mixta Postre lácteo.
Venres 5	Xudías Raxo con ensalada mixta Postre lácteo	Venres 12	Lentellas Tortilla de pataca con leituga Froita.

3ª Semana
4ª Semana

Luns 15	Crema de verdura Ensalada de pasta con atún Froita.	Luns 22	Crema de verduras Albóndegas con arroz e salsa de tomate Froita.
Martes 16	Fideuá Peixe con ensalada mixta. Froita.	Martes 23	Brócoli Peixe con ensalada mixta Froita.
Mérc. 17	Ensalada de arroz Milanesa de polo con ensalada mixta. Froita.	Mérc. 24	Lentellas Fingers de polo con leituga Froita
Xoves 18	Ensaladiña rusa Peixe con ensalada mixta. Froita.	Xoves 25	Garavanzos Peixe con ensalada mixta Postre lácteo
Venres 19	Minestra Xamón asado con patacas fritidas Froita en almibar	Venres 26	Ensalada mixta Tenreira á xardiñeira con patacas ao forno Froita.

5ª Semana

Luns 29	Coliflor gratinada con bechamel Ensalada de arroz Froita.
Martes 30	Pasta boloñesa Peixe con ensalada mixta. Froita.

-A froita depende da temporada.

-Tanto a froita como os postres lácteos poderá ser variados segundo as existencias.

-Os menús poderán ser modificados en caso de necesidade do servizo.