

Instituto de Educación Secundaria “O Mosteirón” Marzo 2024

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

1ª Semana
2ª Semana

Luns		Luns 4	Pasta con atún. Tortilla de ovo e ensalada de tomate. Froita.
Martes		Martes 5	Lentellas con verduras. Peixe con pataca cocida. Froita.
Mérc.		Mérc. 6	Crema de verduras. Milanesa de porco con ensalada mixta. Froita.
Xoves		Xoves 7	Xudias guisadas. Tiras de polo con ensalada de leituga. Postre lácteo.
Venres 1	Crema de verduras. Tiras de polo con ensalada de tomate e queixo. Froita.	Venres 8	Fabada. Peixe con ensalada mixta. Froita.

3ª Semana
4ª Semana

Luns 11	Verdura de temporada. Albóndegas con patacas fritidas. Froita.	Luns 18	Pasta á boloñesa. Luras con ensalada mixta. Froita.
Martes 12	Arroz tres delicias. Peixe con ensalada de tomate. Froita.	Martes 19	Sopa con verduriñas. Polo asado con patacas. Froita.
Mérc. 13	Sopa con verduriñas. Milanesa de polo con ensalada mixta. Froita.	Mérc. 20	Verdura de temporada. Tortilla de ovo con arroz e salsa de tomate. Froita.
Xoves 14	Potaxe. Peixe con ensalada mixta. Froita.	Xoves 21	Lentellas con verduras. Peixe con ensalada de tomate. logur.
Venres 15	Verdura de temporada. Tortilla de pataca con salsa de tomate. Froita.	Venres 22	Verdura de temporada. Lacón asado con arroz. 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.