

Menús Escolares do curso 2018-2019 do C.E.I.P. PLURILINGÜE SAN ROQUE DARBO

# FEBREIRO

**Cando chove por febreiro, todo o ano é temporeiro.**

				<b>VENRES 1</b>
				<ul style="list-style-type: none"> <li>- PAN PIZZA.</li> <li>- FILETE A DE PESCADA Á ROMANA CON LEITUGA, TOMATE E CEBOLA.</li> <li>- IOGUR.</li> </ul>
<b>LUNS 4</b>	<b>MARTES 5</b>	<b>MÉRCORES 6</b>	<b>XOVES 7</b>	<b>VENRES 8</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ACELGAS CON CENORIAS E OVO COCIDO.</li> <li>- MACARRÓNS CON ATÚN.</li> <li>- FROITA.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- FABADA.</li> <li>- EMPANADA DE ESPINACAS E QUEIXO.</li> <li>- IOGUR.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- VICHYSOISSE.</li> <li>- ARROZ CON LURAS.</li> <li>- FROITA.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- CALDO GALEGO.</li> <li>- OSSOBUCCO DE PORCO ESTUFADO CON PATACAS FRITIDAS.</li> <li>- MOUSSE.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- SOPA.</li> <li>- LOMBOS DE PESCADA EN SALSA VERDE CON PATACAS.</li> <li>- FROITA.</li> </ul>
<b>LUNS 11</b>	<b>MARTES 12</b>	<b>MÉRCORES 13</b>	<b>XOVES 14</b>	<b>VENRES 15</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- MENESTRA DE VERDURAS CON TAQUIÑOS DE XAMÓN.</li> <li>- VENTRECHA DE PESCADA Á ROMANA CON PATACAS COCIDAS.</li> <li>- FROITA.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- XUDIAS CON OVO COCIDO E ALLADA.</li> <li>- FIDEO CON POLO.</li> <li>- IOGUR.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- SOPA.</li> <li>- MEDALLÓNS DE ATÚN Á PRANCHA CON BRÉCOL E CENORIA.</li> <li>- FROITA.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- CREMA DE VERDURAS.</li> <li>- FILETE DE PEITUGA DE PAVO Á PRANCHA CON ARROZ EN BRANCO E SALSA DE TOMATE.</li> <li>- IOGUR.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- TIBURÓNS CON PISTO.</li> <li>- CHURRASCO DE PORCO CON ENSALADA DE LEITUGA, TOMATE E CEBOLA.</li> <li>- FROITA.</li> </ul>
<b>LUNS 18</b>	<b>MARTES 19</b>	<b>MÉRCORES 20</b>	<b>XOVES 21</b>	<b>VENRES 22</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- BRÉCOL E COLIFLOR COCIDO CON OVO E ALLADA.</li> <li>- ESPAGUETE CARBONARA.</li> <li>- FROITA.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- CREMA DE CABAZA.</li> <li>- SALMÓN AO FORNO CON PATACAS FRITIDAS.</li> <li>- IOGUR.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- POTAXE DE GARAVANZOS</li> <li>- EMPANADA CASEIRA DE TENREIRA.</li> <li>- FROITA.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ENSALADILLA RUSA.</li> <li>- FILETE DE BACALLAU FRESCO CON ENSALADA DE LEITUGA, TOMATE E CEBOLA.</li> <li>- BICA.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- SOPA.</li> <li>- XAMÓN ASADO CON PEMENTOS FRITIDOS E PATACAS COCIDAS.</li> <li>- FROITA.</li> </ul>
<b>LUNS 25</b>	<b>MARTES 26</b>	<b>MÉRCORES 27</b>	<b>XOVES 28</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- LENTELLAS VEXETAIS.</li> <li>- ANEIS DE CALAMAR CON LEITUGA, TOMATE E CEBOLA.</li> <li>- FROITA.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- CALDO GALEGO.</li> <li>- LOMBOS DE PESCADA AO FORNO CON SALSA DE PEMENTOS E PATACA COCIDA.</li> <li>- IOGUR.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ENSALADA DE TOMATE E CHANDARMES CON OLIVAS E CEBOLA.</li> <li>- LASAÑA DE ESPINACAS.</li> <li>- FROITA.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- CREMA DE CENORIA.</li> <li>- XAMONCIÑOS DE POLO AO FORNO CON ARROZ EN BRANCO.</li> <li>- IOGUR.</li> </ul>	

Todos os días pan branco, integral ou de centeo e auga ou leite semidesnatado.