



MENÚ COMEDOR
MAIO 2022

LUNS 2	MARTES 3	MÉRCORES 4	XOVES 5	VENRES 6
Brócoli con xamón Empanada de bonito Froita	Ensalada primavera Polo asado con patacas cocidas Iogur	Caldo galego Fideuá Macedonia de froitas	Lentellas Peixe frito con leituga Iogur	Ensalada mixta Guiso de tenreira Froita
LUNS 9	MARTES 10	MÉRCORES 11	XOVES 12	VENRES 13
Xarda con tomate e olivas Paella Iogur	Ensalada mixta Lacón asado con pataca fritida Froita	Chícharos con xamón San Xacobo con tomate Melocotón en xarope	Ensalada de pasta Peixe á prancha con leituga. Froita	Xudias con chourizo Lasaña Xeado
LUNS 16	MARTES 17	MÉRCORES 18	XOVES 19	VENRES 20
DÍA NON LECTIVO	FESTIVO	Sopa de fideos Lombo de porco con tomate Froita	Entremeses variados Guiso de peixe Flan	Potaxe de garavanzos Croquetas con leituga Froita
LUNS 23	MARTES 24	MÉRCORES 25	XOVES 26	VENRES 27
Ensalada tropical Peixe ao forno con pataca cocida Froita	Ensaladilla rusa Hamburguesa de tenreira Queixo con marmelo	Repolo con refrito e fabas Polo con pasta e ensalada Froita (Alimentos ecolóxicos. Proxecto alimentos da Biosfera)	Crema de verduras Coloflor en allada con ovo cocido Iogur (Alimentos ecolóxicos. Proxecto alimentos da Biosfera)	Sopa de estrelañas Tortilla con tomate Froita
LUNS 30	MARTES 31			
Menestra de verduras Zorza con cachelos Xeado	Ensalada de arroz Peixe frito con tomate Froita			

Todos os menús van acompañados de pan e auga.

Este menú está suxeito a variacións debido a imprevistos ou estacionalidade dos produtos.

A información relativa a alérxenos poden consultala na dirección do centro