

COMEDOR ESCOLAR CPI "ANTONIO FAILDE"
MENÚ DE ABRIL 2021

OS MENÚS SERÁN SEMPRE LEVADOS A CABO A NON SER POR MOTIVOS ALLEOS Á COCIÑA

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
DÍA	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	DÍA 9
	PEITUGA DE PAVO	COLIFLOR CON OVO DURO	LENTELLAS	ENSALADA MIXTA
	ESPAGUETES CON ATÚN	GUIISO DE TENREIRA CON PATACAS	PEIXE DE TEMPADA CON GORNICIÓN	LOMBO ASADO CON PATACAS
	FROITA	FROITA	CHOCOLATINA	IOGUR
DÍA 12	DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15	DÍA 16
SARDINILLAS CON OVO DURO E TOMATE	GARAVANZOS	ENSALADA MIXTA	EMPANADA DE XAMÓN E QUEIXO	SOPA DE FIDEOS
ARROZ CON TENREIRA	CENTRO DE MERLUZA CON GORNICIÓN	COSTELETAS DE PAVO Á PRANCHA CON PATACAS	PEIXE DE TEMPADA CON GORNICIÓN	TORTILLA DE PATACAS CON LEITUGA
FROITA	FROITA	BICA	FROITA	BEBIBLE
DÍA 19	DÍA 20	DÍA 21	DÍA 22	DÍA 23
GUISANTES CON XAMÓN	CREMA VERDURAS	COCIDO GALEGO	BRÓCOLI CON ALLADA	ENSALADA MIXTA
PAELLA DE MARISCO	ROTTI DE POLO CON PATACAS		PEIXE DE TEMPADA CON GORNICIÓN	ALBÓNDEGAS CON PATACAS
FROITA	ZUME DE LARANXA NATURAL		FROITA	IOGUR
DÍA 26	DÍA 27	DÍA 28	DÍA 29	DÍA 30
XAMÓN SERRANO	FABADA	ENSALADA MIXTA	XUDÍAS CON OVO DURO	EMPANADA DE TENREIRA
MACARRÓNS Á NAPOLITANA	MERLUZA Á ROMANA CON GORNICIÓN	CHURRASCO DE PORCO CON PATACAS	PEITUGA DE POLO EMPANADA CON GORNICIÓN	GUIISO CHIPIRÓNS FRESCOS CON ARROZ
FROITA	FROITA	LÁCTEO	FROITA	NATILLAS

NO RECREO: Todos os alumnos poderán comer unha peza de froita

O ACEITE EMPREGADO PARA O ALIÑO, É DE OLIVA VIRXEN EXTRA ECOLÓXICO