

**COMEDOR ESCOLAR CPI ANTONIO FAILDE****MENÚ ABRIL 2024**

A ELABORACIÓN DOS MENÚS SE RESPECTARÁN SEMPRE E

CANDO NON XURDAN IMPREVISTOS ALLEOS Á COCIÑA

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5
	XAMÓN E QUEIXO ESPAGUETES CON SALSA DE TOMATE NATURAL E BONITO FROITA	SOPA DE FIDEOS CARNE AO CALDEIRO CON CACHELOS FROITA	CALDO GALEGO PEIXE FRESCO CON GORNICIÓN FROITA	ENSALADA MIXTA CORDÓN BLUE DE POLO CON PATACAS IOGURT
DÍA 8	DÍA 9	DÍA 10	DÍA 11	DÍA 12
BROCOLI CON ALLADA MACARRÓNS Á NAPOLITANA FROITA	LENTELLAS PESCADA Á ROMANA CON GORNICIÓN FROITA	ENSALADA MIXTA LOMBO DE PORCO AO FORNO CON PATACAS FROITA	SALCHICHÓN E CHOURIZO GUIZO DE CHIPIRÓNS FRESCOS CON CACHELOS FROITA	CREMA DE VERDURAS DE TEMPADA ALBÓNDEGAS CON ARROZ PILAW BEBIBLE
DÍA 15	DÍA 16	DÍA 17	DÍA 18	DÍA 19
SARDIÑAS CON OVO DURO E TOMATE PAELLA DE VERDURAS CON RAXO FROITA	XAMÓN SERRANO TORTILLA DE PATACAS CON LEITUGA FROITA	POTAXE DE GARAVANZOS FILETE DE BACALLAO CON VERDURAS FROITA	ENSALADA MIXTA MUSLO DE POLO CON PATACAS FROITA	EMPANADA DE ZORZA PEIXE DE TEMPADA CON GORNICIÓN FLAN
DÍA 22	DÍA 23	DÍA 24	DÍA 25	DÍA 26
XUDIAS CON OVO DURO FIDEUÁ DE POLO FROITA	ENSALADA DE PASTA PESCADA AO FORNO CON GORNICIÓN FROITA	COCIDO CHOCOLATINA	ARROZ TRES DELICIAS PEIXE FRECO CON GORNICIÓN FROITA	ENSALADA MIXTA CHURRASCO DE PORCO CON CRIOLLOS E PATACAS IOGURT ARTESÁN KALEOKI
DÍA 29	DÍA 30	DÍA 31		
GUISANTES CON XAMÓN ARROZ CON MARISCO FROITA	EMPANADA DE ATÚN MILANESA DE POLO CON LEITUGA FROITA			

**O ACEITE EMPREGADO PARA OS ALIÑOS É DE OLIVA VIRXE EXTRA****PROGRAMA DE FROITA FRESCA: NO RECREO O ALUMNADO PODE TOMAR UNHA PEZA DE FROITA**