

COMEDOR ESCOLAR CPI "ANTONIO FAILDE"
MENÚ NOVIEMBRE 2023

A ELABORACIÓN DOS MENÚS SE RESPETARÁN SEMPRE E CANDO NON XURDAN IMPREVISTOS ALLEOS Á COCIÑA

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
DÍA	DÍA	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3
			CREMA DE VERDURAS HAMBURGUESAS DE TENREIRA CON ARROZ PILAW FROITA	ENSALADA MIXTA COSTELA DE PORCO CON CRIOLLO E PATACA BEBIBLE
DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	DÍA 9	DÍA 10
PEITUGA DE PAVO E QUEIXO ESPAGUETES CON SALSA DE TOMATE NATURAL E BONITO FROITA	GUISANTES AO VAPOR CON OVO DURO ROTI DE POLO CON PATACA AGRÍA FROITA	POTAXE DE GARAVANZOS CON PANCETA E CHOURIZO PEIXE FRESCO DE TEMPADA CON MENESTRA DE VERDURAS FROITA	EMPANADA DE ATÚN TENREIRA GALEGA AO CALDEIRO CON CACHELOS FROITA	SOPA DE FIDEOS BOLO PREÑADO CON LEITUGA NATILLAS CASTAÑAS ASADAS
DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15	DÍA 16	DÍA 17
COLIFLOR AO VAPOR CON OVO DURO ARROZ CON VERDURAS E RAXO FROITA	LENTELLAS ESTOFADAS CON VERDURIÑAS FILETE DE BACALAO CON ENSALADA DE TOMATE FROITA	COCIDO CHOCOLATINA	CREMA DE VERDURAS DE TEMPADA PEIXE FRESCO CON PATACA PANADEIRA FROITA	ENSALADA MIXTA CORDÓN BLUE DE POLO CON PATACA AGRÍA IOGURT ARTESÁN KALEKOI
DÍA 20	DÍA 21	DÍA 22	DÍA 23	DÍA 24
BROCOLI CON ALLADA MACARRÓNS Á NAPOLITANA FROITA	SOPA DE POLO CARNE DE PORCO GUISADA CON CHAMPIÑÓNS E CACHELOS FROITA	FABADA CON VERDURIÑAS CHOURIZO E PANCETA DE PORCO DE CASTAÑAS CENTROS DE PESCADA CON GORNICIÓN FROITA	ENSALADA MIXTA MUSLO DE POLO ASADO CON PATACAS ZUME DE LARANXA NATURAL	ENSALADA DE PASTA PEIXE DE TEMPADA FRESCO CON GORNICIÓN FLAN
DÍA 27	DÍA 28	DÍA 29	DÍA 30	DÍA 31
XUDIAS CON OVO DURO CHULETILLAS DE PAVO Á PRANCHA CON GORNICIÓN FROITA	CREMA DE CENOURAS CINTA DE LOMO ASADO CON PATACAS E PEMENTOS FROITA	SALCHICHÓN E CHOURIZO TORTILLA DE PATACA CON LEITUGA FROITA	CALDO GALEGO CHIPIRÓNS FRESCOS GUISADOS CON VERDURIÑAS E CACHELOS FROITA	

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

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