

## COMEDOR ESCOLAR CPI ANTONIO FAILDE MENÚ MARZO 2024

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

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
DÍA	DÍA	DÍA	DÍA	DÍA 1
				ENSALADA MIXTA ROTI DE POLO CON ARROZ PILAW NATILLAS
DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8
GUISANTES CON XAMÓN ESPAGETTES CON TOMATE NATURAL E BONITO FROITA	ENSALADA MIXTA CHURRASCO DE PORCO CON CRIOLLOS E PATACAS FROITA	LENTELLAS PESCADA Á ROMANA CON GORNICIÓN FROITA	SOPA DE FIDEOS HAMBURGUESA CON PATACAS FROITA	XAMÓN SERRANO GUIISO DE CHIPIRÓN FRESCO CON CACHELOS IOGURT
DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15
BROCOLI CON OVO DURO PAELLA DE VERDURAS CON RAXO FROITA	CREMA DE VERDURAS FILETE DE BACALLAU CON GORNICIÓN FROITA	<b>COCIDO</b> ZUME DE LARANXA NATURAL	EMPANADA DE ZORZA DE POLO PEIXE DE TEMPADA CON GORNICIÓN FROITA	ENSALADA MIXTA CORDÓN BLUE DE POLO CON PATACAS BEBIBLE
DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20	DÍA 21	DÍA 22
COLIFLOR CON ALLADA FIDEUA DE MARISCO FROITA	XAMÓN E QUEIXO TORTILLA DE PATACAS CON LEITUGA FROITA	SOPA DE FIDEOS LOMBO DE PORCO ASADO CON PATACAS FROITA	POTAXE DE GARAVANZOS PEIXE FRESCO CON GORNICION FROITA	ENSALADA MIXTA MUSLO DE POLO ASADO CON PATACAS XELATINA
DÍA 25	DÍA 26	DÍA 27	DÍA 28	DÍA 29
DÍA 30	DÍA 31			

**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**

