

COMEDOR ESCOLAR CPI “ANTONIO FAILDE”
MENÚ FEBREIRO

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

LUNS DÍA	MARTES DÍA	MÉRCORES DÍA	XOVES DÍA 1	VENRES DÍA 2
			SOPA DE FIDEOS CARNE AO CALDEIRO CON CACHELOS FROITA	EMPANADA DE ZORZA DE POLO PEIXE FRESCO DE TEMPADA CON MENESTRA DE VERDURA IOGURT
DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	DÍA 9
SARDINILLAS CON TOMATE E OVO DURO ARROZ DE VERDURAS E RAXO FROITA	GARAVANZOS FILETE DE BACALLAO CON LEITUGA FROITA	ENSALADA MIXTA ALBÓNDEGAS DE TENREIRA CON PATACAS LÁCTEO	CREMA DE CENORIA PEIXE DE TEMPADA CON GORNICIÓN FROITA	ENSALADA MIXTA ZANCO DE POLO ASADO CON PATACAS IOGURT ARTESÁN KALEKOI
DÍA 12	DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15	DÍA 16
			XAMÓN E QUEIXO ESPAGUETES CON SALSA DE TOMATE NATURAL E BONITO FROITA	ENSALADA MIXTA CHURRASCO DE PORCO CON CRIOLLOS E PATACAS FLAN
DÍA 19	DÍA 20	DÍA 21	DÍA 22	DÍA 23
BROCOLI CON ALLADA MACARRÓNS Á NAPOLITANA FROITA	LENTELLAS CENTROS DE PESCADA Á ROMANA CON GORNICIÓN FROITA	COCIDO FROITA	XUDIAS CON OVO DURO PEIXE FRESCO CON PATACA PANADEIRA FROITA	ENSALADA MIXTA CHULETILLAS DE PAVO Á PRANCHA CON GORNICIÓN BEBIBLE
DÍA 26	DÍA 27	DÍA 28	DÍA 29	
COLIFLOR SALTEADA CON XAMÓN PAELLA DE MARISCO FROITA	SOPA DE ESTRELAS LOMBO AO FORNO CON PATACAS FROITA	CHORIZO E SALCHICHÓN TORTILLA DE PATACAS CON LEITUGA FROITA	FABADA PEXE FRESCO CON GORNICIÓN FROITA	

NO RECREO: Todos os alumnos poderán comer unha peza de froita
O ACEITE EMPREGADO PARA O ALIÑO, É DE OLIVA VIRXEN EXTRA ECOLÓXICO