



Menú comedor escolar CPI P. Dr. López Suárez (Escairón)


Alejandro Fernández Digón.
Técnico Superior en Dietética y D.U.E.





ABRIL 2024

Alejandro Fernández Digón. Técnico Superior en Dietética y D.U.E.

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
1	2 Crema de cenorias. Carne en salsa con patacas en dadiños. Piña no seu xugo	3 Sopa de fideos. Bacallau con tomate. Mazá.	4 Ensalada de arroz. Muslos de polo asados. Plátano.	5 Crema de cabaza Pizza de xamón, mozzarella e tomate. logur bebible
8 Lentellas con arroz. Filete de pescada con ensalada de tomate e cenoria. Mandarina.	9 Ensalada con dadiños de queixo mozzarella e tomatiños cherry. Macarróns con carne. logur de amorodo	10 Crema de cabaciña. Raxo con patacas. Plátano.	11 Potaxe de garavanzos. Filete de pavo con patacas asadas. Mazá.	12 Sopa de fideos. Hamburguesa con tomates cherry. logur bebible.
15 Caldo de freixóns Solombo de tenreira en salsa con arroz branco. Mazá	16 Espinacas salteadas con xamón. Calamares à prancha con ensalada mixta. logur de plátano	17 Sopa de letras. Albóndegas en salsa con patacas asadas. Pera.	18 Crema de coliflor ao azafrán. Pincho peixe sapo con camaróns. logur natural	19 Ensalada de rúcula, tomate e queixo de burgos. Aliñas de polo con patacas fritas. logur bebible
22 Espinacas salteadas con xamón. Salmón á laranxa con tomatiños cherry. logur de coco	23 Crema de verduras. Canelóns recheos de queixo fresco e espinacas. Plátano.	24 Sopa de letras. Paella. logur de piña	25 Ensalada de arroz. Berenxenas recheas de queixo e carne. Mazá.	26 Sopa de verduras Raxo con patacas panadeira. logur bebible
29 Patacas recheas de bonito e tomate. Filete de pavo con puré de pataca doce. Pera.	30 Ensalada de pasta. Filete de pescada con patacas ao forno. logur de amorodo	<p>Alejandro Fernández Digón. Técnico Superior en Dietética y D.U.E.</p> 		



MAIO 2024

Alejandro Fernández Digón. Técnico Superior en Dietética y D.U.E.

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
 <p>Alejandro Fernández Digón. Técnico Superior en Dietética y D.U.E.</p>		1	2 Crema de cenoria. Espaguetes con salsa boloñesa. Plátano.	3 Puré de boniato. Lombo de porco con pementos. logur bebible
6 Arroz con polo. Salmón ao forno ensalada mixta. Mazá.	7 Freixóns verdes refogadas. Pincho de polo e bacon. logur natural	8 Crema de cabaciña. Estufado de tenreira con patacas asadas. Pera.	9 Lentellas con arroz. Filete de pescada ao forno con ensalada de leituga e tomate. Plátano.	10 Cachelos con mexillóns en salsa de tomate Albóndigas à xardineira. logur bebible
13 Potaxe de garavanzos Escalope de polo con ensalada de tomate logur de limón	14 Brócolis gratinado. Solombo de porco con cabaciño empanado. Plátano.	15 Arroz con tomate. Filete de pescada à romana. logur natural	16 Chícharos con xamón. Polo guisado con arroz. Mazá.	17
20	21 Paella. Filete de pescada con ensalada de tomatiños cherry e dadiños de queixo. logur de amorodo	22 Crema de espinacas. Hamburguesas con tomate. Mazá.	23 Entremeses (queixo e xamón cocido) Berenxenas recheas de queixo e carne. Mandarina.	24 Codiños con tomate. Filete de polo ao forno con verduras salteadas. logur bebible
27 Lentellas con arroz. Filete de pavo con ensalada mixta. Plátano.	28 Freixóns verdes salteadas. Hamburguesa con arroz. logur de limón.	29 Sopa de estrelas. Pescada ao forno con patacas asadas. Mandarina.	30 Minestra de verduras. Filete de tenreira con arroz. Pera	31 Entrantes de queixo e xamón. Pincho moruno. logur bebible.



XUÑO 2024

Alejandro Fernández Digón. Técnico Superior en Dietética y D.U.E.

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
3 Freixóns verdes con touciño. Pescada à romana con ensalada mixta. Melón	4 Crema de porro e pataca doce. Polo guisado con arroz. Mazá.	5 Macarróns ao forno. Bacallao con ensalada de rúcula e tomates cherry. logur natural	6 Arroz con verduras. Costeliñas asadas con patacas. Pera.	7 Sopa de letras. Polo á prancha con patacas cocidas. logur bebible
10 Crema de verduras. Canelóns de carne picada. logur de amorodo	11 Tomate á prancha con queixo Provolone. Lomo à prancha con patacas asadas. Piña no seu xugo	12 Revolto con vexetais salteados e camaróns. Hamburguesa con patacas. logur de limón	13 Crema de cabaza. Coello con patacas asadas.. Plátano.	14 Ensalada mixta. Macarróns con tomate e queixo. logur bebible
17 Lentellas con arroz. Muslos de polo asados con pataca ao forno. Plátano.	18 Parrillada de verduras. Pincho de pavo e touciño. Mazá.	19 Crema de espinaca. Pasta carbonara. logur natural	20 Chícharos con xamón. Albóndegas á xardineira. Mandarina.	21 Ensalada de arroz. Pizza con xamón, queixo mozzarella e pementos. Xeado de nata e vainilla.
24	25	26	27	28

Alejandro Fernández Digón.
Técnico Superior en Dietética y D.U.E.



Grazas



Alejandro Fernández Digón.
Técnico Superior en Dietética y D.U.E.