

Mes ABRIL 2021

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
			1 NON LECTIVO	2 NON LECTIVO
5 NON LECTIVO	6 Brócoli cocido con chourizo. Espaguetes con atún. Froita.	7 Potaxe de garavanzos con espinacas. Empanada caseira de pan con xamón e queixo. Froita.	8 Crema de cenoria . Bacallau ao forno con pataca panadeira. Froita.	9 Sopa de peixe. Tenreira guisada con arroz, cenoria, chícharos... logur ecolóxico.
12 Chícharos con xamón. Luras á romana caseiras con pataca frita. Froita.	13 Coliflor cocida con ovo. Salmón con pataca cocida. Froita.	14 Lentellas. Pizza caseira de polo con queixo, olivas... Froita.	15 Ensaladiña rusa (atún,pataca,chícharos...). Lomo con arroz. Flan caseiro.	16 Ensalada con leituga, ovo, tomate... Churrasco de porco (costela sen chourizo) con patacas fritas. Froita.
19 Caldo galego de repolo. Tenreira asada con pataca panadeira. Froita.	20 Crema de verduras. Lasaña de carne de tenreira. Queixo fresco con marmelo.	21 Sopa xuliana. Merluza á prancha con leituga e tomate. Froita.	22 Ensalada con , leituga, millo,xamón york, piña, queixo... Paella de polo con chícharos, cenoria e pementos. Froita.	23 Minestra. Choupa guisada con cenoria, chícharos e pataca. Froita.
26 Revolto de champiñóns e xamón york. Guiso de arroz con tenreira. Froita.	27 Caldo galego de repolo. Costeliñas de pavo con cachelos. Pexego en almibar.	28 Ensalada de leituga,remolacha, tomate.maiz... Tortilla con sardiñas. Froita.	29 Fabada con costela. Filete de merluza con ensalada. Froita.	30 Xudias con cenoria. Zorza con cachelos. Froita.

O menú pode sufrir modificacións en función de causas que así o esixan, debidas ao propio funcionamento do comedor escolar. Tódolos menús van acompañados de leite ecolóxico , que se servirá no postre. Para calquera dúbida que teñan acerca do funcionamento do comedor escolar, agradeceríamoles que pasasen polo centro a comunicala, así como calquera outra observación sobre os menús ou temas de índole particular que desexen facer.