

Mes MARZO 2019

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
				1 Degustación produtos típicos do ENTROIDO
4 NON LECTIVO	5 NON LECTIVO	6 NON LECTIVO	7 NON LECTIVO	8 NON LECTIVO
11 Brócoli cocido con ovo. Macarróns con atún. Froita.	12 Crema de cabaciña. Guiso de choupa con patacas, cenoria e chícharos. Torradas de pan.	13 Sopa de cocido. Cocido de grelos. Froita.	14 Potaxe de garabanzos con espinacas. Filete de merluza con ensalada. Froita.	15 Xudias verdes con cenoria e chourizo. Paella de pescado. Froita.
18 Caldo de grelos. Luras á romana caseiras con ensalada. Froita.	19 NON LECTIVO	20 Crema de cenoria. Churrasco de porco con patacas fritas. logur ecolóxico.	21 Sopa de fideos. Coello con arroz. Froita.	22 Revolto de champiñóns e xamón york. Bacallau ao forno con tomate, pementos e pataca. Froita.
25 Minestra. Fideuá. Froita.	26 Caldo de grelos. Peixe fresco frito con ensalada. Froita.	27 Sopa de peixe. Guiso de polo con patacas, cenoria, chícharos... Froita.	28 Crema de verduras. Lasaña de carne de porco. Flan.	29 Lentellas con arroz. Costeliñas de pavo con patacas. 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.