

Mes MARZO 2020

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
2 Crema de verduras. Macarróns con atún. Froita.	3 Sopa xuliana. Zorza con cachelos. Froita.	4 Ensaladiña rusa (atún, pataca, chícharos...) Tenreira guisada con arroz, cenoria, chícharos... Foita.	5 Caldo de grelos. Melva con ensalada (leituga, tomate). Flan caseiro.	6 Crema de cenoria. Salmón ao forno con tomate, pementos e pataca. Foita.
9 Brócoli cocido con ovo. Espaguetes boloñesa. Froita.	10 Crema de cabaciña. Guiso de choupa con patacas, cenoria e chícharos. Torradas de pan.	11 Sopa de cocido. Cocido de grelos. Froita.	12 Potaxe de lentellas con espinacas. Filete de merluza con ensalada. Froita.	13 Xudias verdes con cenoria e chourizo. Paella de pescado. Froita.
16 Caldo de grelos. Luras á romana caseiras con ensalada. Froita.	17 Crema de verduras. Churrasco de porco (costela) con patacas fritas. Flan caseiro.	18 Sopa de fideos. Coello guisado con arroz, chícharos, cenoria. Froita.	19 DÍA NON LECTIVO	20 DÍA NON LECTIVO
23 Ensalada de leituga, piña, tomate. maiz... Espaguetes con atún. Froita.	24 Fabada con costela. Peixe fresco frito con ensalada. Froita.	25 Sopa de peixe. Paella de polo (chícharos, pemento). logur ecolóxico.	26 Coliflor cocida con ovo. Lasaña de carne de porco. Froita.	27 Lentellas. Costeliñas de pavo con ensalada (leituga, remolacha, olivas). Froita.
30 Minestra. Fideuá. Froita.	31 Chícharos con xamón. Filete de polo con arroz branco. 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.