

Mes MARZO 2021

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

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 ecolóxica, 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.