



MENÚS 2º TRIMESTRE CURSO 2022-2023

XANEIRO	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
SEMANA 9 ao 13	- Crema de verduras. - Pasta fresca con atún. - Froita.	- Sopa. - Brócoli con xamón e ovo. - Froita.	- Potaxe de garavanzos. - Bacallau con patacas ao vapor. - Iogur.	- Caldo. - Zorza con arroz. - Froita.	- Empanada de atún. - Xamón asado con menestra de verduras. - Froita.
SEMANA 16 ao 20	- Crema de cabaciño. - Macarróns con atún. - Froita.	- Caldo. - Albóndigas con arroz. - Froita.	- Lentellas con verduras. - Guiso de luras. - Froita.	- Sopa. - Polo ao forno con ensalada. - Queixo con marmelo.	- Crema de verduras. - Lirio con pataca. - Froita.
SEMANA 23 ao 27	- Caldo de grelos. - Pasta fresca á boloñesa. - Froita	- Crema de verduras. - Peituga de polo con patacas ao vapor. - Froita.	- Fabas estofadas con verduras. - Arroz con mexillóns. - Iogur.	- Sopa. - Lombo ao forno con menestra de verduras. - Froita	- Crema de cabaza. - Anilla de potón con ensalada. - Froita.
FEBREIRO	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
SEMANA 30 xaneiro ao 3 febreiro	- Crema de verduras - Zorza con arroz - Froita	- Potaxe de garavanzos. - Bacallau ao forno con pataca ao vapor. - Iogur	- Sopa - Hamburguesa con ensalada. - Froita	- Caldo de repolo. - Polo asado con pataca frita. - Froita	- Lentellas estofadas con verduras. - Pescada á prancha con menestra. - Xelatina.
SEMANA 6 ao 10	- Crema de cenoria. - Guiso de polo con pasta. - Froita.	- Fabas estofadas con verduras. - Xoubas con ensalada. - Froita.	- Sopa. - Tenreira guisada con verduras e patacas. - Iogur.	- Brócoli ao vapor con ovo cocido. - Soia con arroz. - Froita.	- Crema de cenoria. - Empanada de carne. - Froita.
SEMANA 13 ao 17	- Caldo galego. - Pasta fresca con atún. - Froita.	- Sopa. - Milanesa de tenreira con ensalada. - Froita.	- Crema de verduras. - Lirio con patacas ao vapor. - Froita.	- Lentellas estofadas con verduras. - Polo ao allo con arroz. - Froita.	- Cocido de entroido. - Queixo con marmelo
SEMANA 20 ao 24	ENTROIDO	ENTROIDO	ENTROIDO	- Lentellas estofadas con verduras. - Xoubas con patacas. - Froita.	- Sopa. - Lombo ao forno con ensalada. - Froita.

MARZO	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
SEMANA 27 febreiro ao 3 marzo	- Crema de verduras - Guiso de tenreira. - Froita.	- Caldo de repolo. - Bacallau ao forno con menestra. - Froita.	- Fabada. - Peituga de polo con pataca ao vapor. - Froita.	- Ensalada mixta. - Anilla de potón con arroz. - Froita.	- Crema de cenoria. - Empanada de xamón e queixo. - Flan.
SEMANA 6 ao 10	- Lentellas estofadas con verduras. - Espaguete á boloñesa. - Froita.	- Brócoli con xamón e ovo. - Xoubas con ensalada. - Froita.	- Crema de cabaciño. - Albóndigas con arroz. - Iogur.	- Potaxe de garavanzos. - Lirios con patacas ao vapor. - Froita.	- Ensalada mixta. - Zorza con arroz. - Froita.
SEMANA 13 ao 17	- Crema de cenoria. - Guiso de polo con fideos. - Froita.	- Caldo de repolo. - Soia con arroz. - Queixo con marmelo.	- Empanada de atún. - Milanesa de tenreira con ensalada. - Froita.	- Crema de verduras. - Pizza de xamón e queixo. - Froita.	- Lentellas estofadas con verduras. - Paella. - Macedonia de froita.
SEMANA 20 ao 24	- Crema de verduras. - Pasta fresca con atún. - Froita.	- Sopa. - Lombo ao forno con ensalada. - Froita.	- Lentellas. - Bacallau con pataca ao vapor. -Iogur.	- Ensalada de pasta. - Xudías con ovo. - Froita.	- Caldo. - Tortilla con ensalada. - Froita.
SEMANA 27 ao 31	- Crema de cenoria. - Zorza con patacas fritas. - Froita.	- Sopa. - Polo asado con menestra. - Queixo con marmelo.	-Potaxe de garavanzos - Xoubiña con pataca ao vapor. - Froita.	- Ensalada mixta. -Albóndegas con arroz. - Froita.	- Lasaña. - Xelatina.

Os menús poden sufrir variacións por problemas de almacén, existencias ou por outras causas.

Brión, 16-01-23

A comisión de comedor