



15001047

MENÚS 3º TRIMESTRE CURSO 2023-2024

ABRIL	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
Semana: 2 ao 5		- Ensalada mixta - Pasta con atún e tomate - Froita	- Brócoli con xamón e ovo cocido - Aneis de pota con ensalada. - Froita	- Sopa. - Guiso de tenreira con verduras. - Iogur	- Crema de cenoria - Polo asado con pataca frita. - Froita
Semana: 8 ao 12	- Ensalada mixta. - Zorza con arroz. - Froita	- Potaxe de garavanzos. - Pescada con patacas. - Froita	-Sopa -Milanesa de polo con verduras. - Iogur	-Crema de verduras -Salmón ao forno con ensalada. -Froita	- Fabada. -Raxo á prancha con pasta. -Froita
Semana: 15 ao 19	-Sopa. -Hamburguesa con ensalada. -Froita	- Lentellas estofadas con verduras. - Lirios con pataca ao vapor. - Froita	- Crema de cabaciña. - Albóndegas con arroz. -Flan	- Caldo de repolo - Xoubiña con pataca cocida. - Froita	- Empanada de atún. - Paella de polo con verduras. -Froita
Semana: 22 ao 26	- Ensalada mixta. - Raxo ao forno con pasta. - Froita	- Lentellas estofadas con verduras. - Bacallau á prancha con pataca. - Froita	- Caldo de repolo. - Tortilla con ensalada. - Froita.	- Fabas guisadas con verduras. - Pescada con arroz. - Queixo con marmelo.	-Crema de verduras. -Costela ao forno, criollos e pataca frita. -Froita
MAIO	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
Semana: 29 abril ao 3 maio	- Ensalada mixta. - Pasta con atún e tomate - Froita	- Lentellas con verduras. - Aneis de pota con pataca. - Iogur	1º de maio DÍA NON LECTIVO	- Crema de cenoria. - Paella mixta. - Froita	- Ensalada de pasta. - Solla con pataca ao vapor - Froita
Semana: 6 ao 10	- Crema de cabaciño. - Tenreira guisada. - Froita	- Ensaladilla rusa - Xoubas con ensalada. - Froita	- Brócoli con xamón e ovo cocido - Pizza. - Iogur	ASCENSIÓN FESTIVO LOCAL	-Empanada de atún. - Hamburguesa con ensalada. - Froita
Semana: 13 ao 17	- Ensalada tropical. - Pasta con atún e tomate. - Froita	- Crema de verduras - Peituga de polo con arroz. - Froita	- Lentellas con verduras - Salmón con pataca cocida. - Froita	- Potaxe de garavanzos. -Zorza con pataca frita -Queixo con marmelo	<u>LETRAS GALEGAS</u>
Semana: 20 ao 24	- Ensalada de pasta. - Tortilla con ensalada. - Froita	- Lentellas con verduras. - Lirio con patacas. - Froita	- Sopa. - Lombo asado con verduras. - Froita	-Crema de cabaciña. - Pescada con arroz. -Froita	- Ensalada mixta. - Polo asado con patacas. - Xeadro

Semana: 27 ao 31	- Crema de cenoria. - Hamburguesa con ensalada. - Froita	- Sopa. - Polo asado con menestra. - Iogur	- Fabada. - Xoubas con pataca cocida. - Froita	- Crema cabaciña. - Albóndegas con arroz. - Froita	- Lentellas. - Luras con ensalada. - Froita
XUÑO	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
Semana: 3 ao 7	- Crema de verduras. - Pasta fresca con tomate e atún. - Froita	- Ensalada tropical - Maruca con pataca ao vapor. - Froita	- Arroz 3 delicias. - Zorza con leituga e tomate. - Froita	- Lentellas con verduras. - Salmón con pataca cocida. - Queixo con marmelo.	- Ensalada mixta. - Polo asado con pataca frita. - Froita.
Semana: 10 ao 14	- Ensalada tropical. - Paella. - Froita	- Lentellas guisadas con verduras. - Lirio con pataca cocida. -Froita	- Sopa. - Lombo asado con ensalada. - Iogur	- Crema de verduras - Aneis de pota con arroz. - Froita	- Potaxe de garavanzos. -Tortilla con leituga e tomate. -Froita
Semana: 17 ao 21	- Crema de cenoria. - Guiso de tenreira con verduras. - Froita	- Ensalada de pasta. - Solla con ensalada - Froita	- Ensaladilla - Zorza con arroz - Iogur	- Lentellas guisadas con verduras - Xoubas con pataca ao vapor - Froita	- Ensalada mixta - Churrasco e criollo con pataca frita -Xeado

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

Brión, 02-04-2024

A comisión de comedor