

MENÚ ESCOLAR: NOVEMBRO 2018

C.E.I.P O BOLO

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
			1 DÍA DE TODOS OS SANTOS	2
				1°. Sopa de fideos 2°. Lombo de cerdo con puré de patacas Postre: froita
5 1°. Arroz tres delicias 2°. Polo asado con ensalada Postre: froita	6 1°. Puré de garabanzos 2°. Filete de merluza con pataca cocida Postre: froita	7 1°. Crema de cabaza 2°. Peituga de pavo con tallaríns Postre: froita	8 1°. Sardiñas con tomate 2°. Paella mixta Postre: iogur	9 1°. Fabas con verduriñas 2°. Repolo con patacas, chourizo e allada Postre: froita
12 1°. Caldo 2°. Tintoreira á prnacha con arroz branco Postre: froita	13 1°. Xudías verdes salteadas con xamón 2°. Carne ao caldeiro con pataca cocida Postre: iogur	14 1°. Pizza 2°. Peituga de pavo con champiñóns Postre: froita	15 1°. Berexena rebozada 2°. Fideuá de pescado Postre: froita	16 1°. Espárragos con mahonesa 2°. Arroz á cubana Postre: froita
19 1°. Tortilla de espinacas 2°. Espaguetis á boloñesa Postre: iogur	20 1°. Crema de chícharos 2°. Lasaña de atún Postre: froita	21 1°. Pisto de calabacín 2°. Arroz amarelo con polo Postre: froita	22 1°. Crema de porros 2°. Fideos con carne Postre: froita	23 1°. Sopa de cocido 2°. Cocido Postre: froita
26 1°. Crema de cenouras 2°. Guiso de luras con patacas Postre: froita	27 1°. Coliflor gratinada 2°. Albóndigas en salsa con tallaríns Postre: froita	28 1°. Mexillóns á vinagreta 2°. Tortilla de patacas con ensalada Postre: iogur	29 1°. Espinacas á crema 2°. Peituga de polo con patacas fritas Postre: froita	30 1°. Lentellas guisadas 2°. Empanadillas de atún Postre: froita

