MENÚ – FEBREIRO 24

COMEDOR ESCOLAR
CEIP FREI LUIS

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
			1 **POTAXE DE GARAVANZOS** (GARAVANZOS, VERDURAS) **PEIXE CON VERDURAS I PATACA** **FROITA**	2 **CALDO DE FRÉXELES** (FRÉXELES, FABAS, PATACAS) **ZANCOS DE POLO CON LEITUGA** **LÁCTEO**
5 **LENTELLAS** (LENTELLAS, CARNE, VERDURAS) **EMPANADA DE ATÚN** **FROITA**	6 **ENSALADA DE ARROZ** (ARROZ, PAVO, CENORIA, GUISANTES) **ALIÑAS DE POLO CON LEITUGA** **FROITA**	7 **ENSALADA DE TOMATE E QUEIXO** **ESTOFADO DE CARNE CON VERDURAS** **FROITA**	8 **SOPA DE PEIXE** (PEIXE, VERDURAS) **PASTEL DE PEIXE** (PEIXE TOMATE, PURÉ DE PATACA, VERDURAS) **LÁCTEO**	9 **SOPA DE COCIDO** (CALDO DE COCIDO, PASTA) **COCIDO** (LACÓN, CHOURIZO, NABIZAS, GARAVANZOS) **ORELLAS**
12 **C A R N A V A L**	13	14	15 **SOPA DE POLO CON VERDURAS** **PIZZA** (PAN, QUEIXO, PAVO) **FROITA**	16 **OVOS RECHEOS** (OVOS, ATÚN) **PEIXE FRITIDO CON PISTO DE VERDURAS** **FROITA**
19 **ENSALADA MIXTA** **ALBÓNDEGAS CON ARROZ** (CARNE, TOMATE, VERDURAS) **FROITA**	20 **MACARRÓNS CON BRÓCOLI** (TOMATE, BRÓCOLI, MACARRÓNS, VERDURAS) **CALAMARES CON TOMATE** **FROITA**	21 **CREMA DE CENORIA** **LACÓN ASADO CON VERDURAS** **FROITA**	22 **CHICHAROS CON XAMÓN** **TORTILLA DE PATACAS** **LÁCTEO**	23 **FABADA** (FABAS, VERDURA, CARNE) **PEIXE O VAPOR CON MAIONESA E PATACAS** **FROITA**
26 **OVOS, OLIVAS, TOMATE** **PAELLA MIXTA** (PESCADO, VERDURAS, ARROZ) **FROITA**	27 **ENSALADA TROPICAL** (LEITUGA, ATÚN,TOMATE, FROITA, OLIVAS) **HAMBURGUESA CON PATACAS** **FROITA**	28 **CALDO DE REPOLO** (REPOLO, FABAS, PATACAS) **LOMO DE PORCO EN SALSA DE VERDURAS** **FROITA**	29 **LENTELLAS CON VERDURAS** **MACARRÓNS CON ATÚN** **FROITA**	

Pratos recén cociñados. Todos os nosos menús están feitos instantes antes polos nosos cociñeiros/as na propia cociña do colexio.

As froitas elixiranse segundo a madurez, temporada e distribución. Os menús poderanse variar por causas organizativas da cociña.