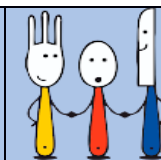


# MENÚ – MAIO 24



COMEDOR ESCOLAR  
CEIP FREI LUIS

LUNS	MARTES	MÉRCORES	1	XOVES	2	VENRES	3		
				SOPA DE VERDURAS (verdurables) EMPANADA DE PAVO E QUEIXO LÁCTEO		ENSALADA DE ARROZ (arroz, chícharos, atún, cenoria, pemento) PEIXE CON PURÉ DE PATACA FROITA			
LUNS	6	MARTES	7	MÉRCORES	8	XOVES	9	VENRES	10
SOPA DE PEIXE (arroz, peixe, verduras) PIZZA (pan, tomate, queixo, friame) FROITA	ENSALADA DE PASTA (pasta, tomate, aceitunas, millo, atún) MERLUZA Á GALEGA (merluza, patacas, allada) FROITA	CREMA DE CABACIÑA PASTEL DE CARNE (tenreira, tomate, puré de patacas, verduras) FROITA		CALDEIRADA DE PEIXE (peixe, patacas, verduras) COSTELA DE PAVO CON LEITUGA LÁCTEO		OVOS RECHEOS (ovos, atún, salsarosa) LACÓN ASADO CON VERDURAS FROITA			
LUNS	13	MARTES	14	MÉRCORES	15	XOVES	16	VENRES	17
ENTREMESES (queixo, pavo, chourizo, salchichón) PAELLA MIXTA (arroz, carne, peixe, verduras) FROITA	LENTELLAS DE VERDURAS (verduras variadas) MILANESA DE PAVO CON ENSALADA (leituga e tomate) FROITA	RABAS DE LURA ALBÓNDEGAS CON ARROZ FROITA		ENSALADA TROPICAL (leituga, tomate, cenoria, olivas, atún, froita) CANASTRA DE PAN (pan, queixo, touciño, salsa de tomate) LÁCTEO					
LUNS	20	MARTES	21	MÉRCORES	22	XOVES	23	VENRES	24
		TOMATE CON OLIVAS E OVO LOMO ADOVADO CON ARROZ FROITA		FABADA (fabas, chourizo, carne) MERLUZA A ROMANA CON LEITUGA FROITA		ENSALADA DE LEITUGA E TOMATE CARNE ESTOFADA LÁCTEO		BOLOS PREÑADOS (pan, chourizo) PEIXE EN SALSA CON PATACAS FROITA	
LUNS	27	MARTES	28	MÉRCORES	29	XOVES	30	VENRES	31
GARAVANZOS EN VINAGRETA (garavanzos, millo, cenoria, pementos) ARROZ CON SALCHICHAS FRESCAS E TOMATE FROITA	ENSALADA MIXTA (leituga, tomate, olivas, atún, cenoria) HAMBURGUESA CON PATACAS FRITIDAS FROITA	POTAXE DE GARAVANZOS (garavanzos, verduras) CALAMARES CON ENSALADA DE TOMATE FROITA		CHÍCHAROS CON XAMÓN TORTILLA DE PATACAS LÁCTEO		ENSALADILLA (pataca, ovo, chícharos, olivas, maonesa) ÁS DE POLO CON ENSALADA DE LEITUGA FROITA			

Pratos recién cocinados. 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.