

MENÚ ESCOLAR (PRIMAVERA-VERÁN)

SEMANA	Primeira	Segunda	Terceira	Cuarta
LUNS	Ensalada mixta. Guiso de tenreira. Froita .	Minestra de verduras. Pasta con carne. Froita.	Xudías con pavo. Lombo con arroz e salsa de tomate. Froita.	Brócoli con allada. Tortilla de pataca con ensalada. Froita.
MARTES	Ensalada de pasta. Peixe en salsa con pataca cocida. logur natural.	Chícharos con xamón, ovo cocido e cenoria. Linguado á prancha con ensalada de tomate. Froita.	Minestra de verduras. Bacallau en salsa con cachelos. logur.	Ensalada de arroz. Peixe á prancha con ensalada de tomate. Froita.
MÉRCORES	Espinacas refogadas. Albóndegas ou hamburguesas de pavo con puré. Froita.	Ensalada mixta. Peitugas de polo ou pavo con patacas fritas. Froita.	Ensalada mixta. Costela ao forno ou raxo de pavo con patacas fritas. Froita.	Chícharos salteados. Zancos de polo ou pavo asados con guarnición. Froita.
XOVES	Fabada vexetal. Peixe á prancha con ensalada. Froita.	Ensalada rusa. Peixe en salsa con cachelos. Crema de vainilla.	Ensalada de pasta. Salmón á prancha con ensalada. Petit suisse.	Crema de cenoria. Polbo á feira ou peixe en salsa con cachelos. Petit suisse.
VENRES	Empanada ou pastelón. Arroz á mariñeira. Flan de vainilla.	Entremeses ou croquetas de polo/pavo con ensalada. Lentellas guisadas con verduras. Froita.	Ensalada rusa. Fideuá ou espaguetes con carne picada de tenreira. Froita.	Ovos recheos con ensalada ou xoubas, olivas e tomate. Arroz con carne. Froita.

Nota: Os menús modificaranse segundo as necesidades da cociña, subministracións ou celebracións especiais.

Pratos con dúas variedades, alternaranse. A froita será variada (mazá, uva, fresa, kiwi, laranxa, plátano, cirola, etc.)