



MENÚ MAIO

LUNS	MARTES	MÉRCORES 1	XOVES 2	VENRES 3
		NON LECTIVO	CREMA DE CHAMPIÑÓNS CUS-CUS CON POLO E VERDURIÑAS MANDARINA	SOPA DE ESTRELIÑAS BACALLAU Á CAZOLA IOGUR NATURAL LOUREIRO
LUNS 6	MARTES 7	MÉRCORES 8	XOVES 9	VENRES 10
CREMA DE VERDURAS ARROZ MELOSO CON PESCADO LARANXA	CONVIVENCIA: BOCADILLOS E FROITA	EMPANADA DE ATÚN SALMÓN AO FORNO CON PATACAS COCIDAS PELADILLO	CREMA DE BRÓCOLI XAMÓN ASADO CON ENSALADA (CON REMOLACHA, MILLO, QUEIXO E CENORIA) PERA	PURÉ DE LENTELLAS MACARRÓNS Á BOLOÑESA IOGUR DE SABORES
LUNS 13	MARTES 14	MÉRCORES 15	XOVES 16	VENRES 17
NON LECTIVO	NON LECTIVO	CREMA DE CABACIÑA RICHADA CON GUARNICIÓN MAZÁ	SOPA DE FIDEOS MERLUZA Á ROMANA CON PISTO DE VERDURAS PLÁTANO	NON LECTIVO
LUNS 20	MARTES 21	MÉRCORES 22	XOVES 23	VENRES 24
FABADA FIDEUÁ DE CHIPIRÓNS AMEIXA	VICHYSOISE PEITUGA DE PAVO Á PRANCHA CON GUARNICIÓN PERA	CREMA DE CENORIA LASAÑA DE POLO PELADILLO	XUDÍAS SALTEADAS LIRIOS EN SALSA DE TOMATE CON ARROZ PLÁTANO	PURÉ DE LENTELLAS TALLARÍNS EN SALSA CON AT IOGUR NATURAL LOUREIRO
LUNS 27	MARTES 28	MÉRCORES 29	XOVES 30	VENRES 31
SALTEADO DE ESPINACAS	MINISTRONE DE VERDURAS	ENSALADILLA RUSA	FABAS CON ESPINACAS	SOPA CON FIDEOS

ARROZ TRES DELICIAS COMPOTA DE MAZÁ	POLO ASADO CON PURÉ DE PATACAS UVAS	PIZZA DE XAMÓN E QUEIXO XEADO	SOLOMBO CON ENSALADA, ACOMPAÑADA DE NOCES, QUEIXO E CHERRYS PELADILLO	FILETE DE LUBINA Á PRANCHA PURÉ DE VERDURAS IOGUR NATURAL LOUREIRO
--	--	----------------------------------	--	--

**ESTE MENÚ ESTÁ SUXEITO A CAMBIOS E MODIFICACIÓNS.*