

## **MENÚ COMEDOR ESCOLAR**

CURSO 2023-24

FEBREIRO

			<b>XOVES 1</b> Sopa Filete de peixe con pataca cocida logur	<b>VENRES 2</b> Revolto de champiñóns Espaguete á bolognesa Froita
<b>LUNS 5</b> Crema de tempada Filete de porco con arroz branco Froita	<b>MARTES 6</b> Caldo Cocido Froita	<b>MÉRCORES 7</b> Sopa Tortilla de pataca con salsa de tomate natural Froita	<b>XOVES 8</b> Lentellas Peixe con pataca e ensalada logur	<b>VENRES 9</b> Menestra de verduras Macarróns con carne Froita
<b>LUNS 12</b>  <b>ENTROIDO</b>	<b>MARTES 13</b>  <b>ENTROIDO</b>	<b>MÉRCORES 14</b>  <b>ENTROIDO</b>	<b>XOVES 15</b> Lentellas Raxo con pataca Froita	<b>VENRES 16</b> Sopa Calamares á romana con pataca e ensalada logur
<b>LUNS 19</b> Sardiñas con tomate Guiso de tenreira Froita	<b>MARTES 20</b> Potaxe de garavanzos e espinacas Arroz con pisto Froita	<b>MÉRCORES 21</b> Brócoli con chourizo Milanesa con pataca Froita	<b>XOVES 22</b> Lentellas vexetais Macarróns con atún logur	<b>VENRES 23</b> Ovos recheos Polo asado con pataca frita Froita
<b>LUNS 26</b> Menestra de verduras Pizza Froita	<b>MARTES 27</b> Crema de tempada Ovos estrelados con arroz e salsa de tomate natural Froita	<b>MÉRCORES 28</b> Caldo Cocido Froita	<b>XOVES 29</b> Empanada Caldeirada de peixe logur	

**Este menú pode verse modificado por circunstancias alleas de última hora**

**Director do centro: D. José Manuel García Villar**

**Encargada do comedor: Dna. Susana Couso Sánchez**