

## **MENÚ COMEDOR ESCOLAR**

CURSO 2023-24

XANEIRO

<p><b>LUNS 8</b> Empanada de atún Espaguetes á bolognesa Froita</p>	<p><b>MARTES 9</b> Lentellas vexetais Ovos estrelados con arroz e salsa de tomate natural Froita</p>	<p><b>MÉRCORES 10</b> Brócoli con chourizo Filete de porco con pataca Froita</p>	<p><b>XOVES 11</b> Sopa Arroz con bacallau logur</p>	<p><b>VENRES 12</b> Coliflor con bechamel Xamón asado con pataca Froita</p>
<p><b>LUNS 15</b> Sopa Costela ao forno con arroz branco Froita</p>	<p><b>MARTES 16</b> Crema de tempada Tortilla de pataca con salsa de tomate natural</p>	<p><b>MÉRCORES 17</b> Caldo Cocido Froita</p>	<p><b>XOVES 18</b> Lentellas Calamares á romana con pataca e ensalada logur</p>	<p><b>VENRES 19</b> Menestra de verduras Macarróns con carne Froita</p>
<p><b>LUNS 22</b> Brócoli con allada Polo asado con pataca frita Froita</p>	<p><b>MARTES 23</b> Crema de tempada Lasaña de atún Froita</p>	<p><b>MÉRCORES 24</b> Ovos recheos Paella Froita</p>	<p><b>XOVES 25</b> Lentellas Peixe ao forno con pataca panadeira logur</p>	<p><b>VENRES 26</b> Sopa Raxo con pataca Froita</p>
<p><b>LUNS 29</b> Menestra de verduras Pizza Froita</p>	<p><b>MARTES 30</b> Potaxe de garavanzos e espinacas Arroz con pisto Froita</p>	<p><b>MÉRCORES 31</b> Caldo Cocido Froita</p>		

**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**