

MENÚ DE MAIO DE 2024 - CEIP DE SAMOS

		MÉRCORES 1	XOVES 2	VENRES 3
		FESTIVO	- Sopa de fideos - Costelas de porco con patacas fritidas - Froita	SAÍDA
LUNS 6 - Ensalada mixta - Espaguetis á boloñesa - Mazá	MARTES 7 - Caldo - Merluza á prancha con arroz pilaf - logur	MÉRCORES 8 - Coliflor con allada - Costilla ao forno con guarnición - Fresas	XOVES 9 - Lentellas estufadas - Tortilla de patacas con ensalada - Piña	VENRES 10 - Chícharos con xamón - Milanesa de porco con patacas asadas - logur
LUNS 13 - Crema vichy - Filete de tenreira con patacas fritidas - Pera	MARTES 14 - Ensalada rusa - Bacallau á andaluza con tallaríns - Melón	MÉRCORES 15 - Ensalada morna de brócoli, cenoria e remolacha - Zorza con cachelos - Queixo con marmelo	XOVES 16 - Potaxe de garavanzos - Paella mariñeria - Macedonia	VENRES 17 FESTIVO
LUNS 20 FESTIVO	MARTES 21 - Acelgas refogadas - Macarróns con tenreira - logur	MÉRCORES 22 - Ensalada de arroz - Calamares á romana con patacas cocidas e ensalada - Plátano	XOVES 23 - Sardiñas, mexillóns e tomate - Lombo de porco con patacas fritidas - Melocotón	VENRES 24 - Fréxules con ovo - Pizza - logur
LUNS 27 - Sopa de verduras - Guiso de tenreira - logur	MARTES 28 - Ensalada de pasta - Merluza á mariñeira con puré - Batido de froita	MÉRCORES 29 - Brócoli refogado - Lacón asado con guarnición - Postre caseiro	XOVES 30 - Crema de cabaciña - Bacallau á vizcaina con arroz pilaf - Queixo e marmelo	VENRES 31 - Fabas con verduras - Zanco de polo ao forno con minestra - Nectarina