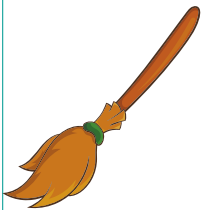











































# Maio



LUNS	MARTES	MÉRCORES	KOVES	VENRES
		 1	2 CREMA DE CENORIAS ARROZ CON POLO FROITA DE TEMPADA CON IOGUR NATURAL ECOLÓXICO DE XANCEDA 	3 FABADA MACARRÓNS CON ATÚN COMPOTA DE MAZÁ E PERA  
6 SOPA DE FIDEOS OVOS COCIDOS CON PATACAS E XUDIÁS FROITA DE TEMPADA  	7 CALDO DE REPOLO COSTELA GUISADA CON ARROZ FROITA DE TEMPADA 	8 FIDEUÁ VEXETAL POLO CON ENSALADA DE TOMATE IOGUR NATURAL ECOLÓXICO DE XANCEDA   	9 CREMA DE VERDURAS PEIXE GUISADO CON PATACAS FROITA DE TEMPADA  	10 POTAXE DE GARABANZOS TORTILLA DE PATACAS CON ENSALADA MIXTA FROITA DE TEMPADA 
13 LENTELLAS VEXETAIS PASTA Á BOLOÑESA FROITA DE TEMPADA 	14 CREMA DE CABACIÑO PEIXE GUISADO CON PATACAS FROITA DE TEMPADA  	15 SOPA DE PESCADO PAELLA IOGUR NATURAL ECOLÓXICO DE XANCEDA  	16 	17 
20 PASTA CON VERDURAS GUISO DE TERNEIRA CON VERDURAS FROITA DE TEMPADA  	21 FABADA PEIXE AO FORNO CON ENSALADA FROITA DE TEMPADA  	22 SOPA DE VERDURAS EMPANADA DE POLO IOGUR NATURAL ECOLÓXICO DE XANCEDA  	23 CREMA DE CHAMPIÑÓNS COSTELA ASADA CON ENSALADA MIXTA FROITA DE TEMPADA  	24 CALDO DE VERDURAS PEIXE GUISADO CON PATACAS FROITA DE TEMPADA  
27 SOPA DE VERDURAS ESPAGUETES Á NAPOLITANA FROITA DE TEMPADA 	28 ENSALADA DE PASTA PEITUGA DE POLO CON VERDURAS E CUSCÚS FROITA DE TEMPADA  	29 CREMA DE CABAZA PEIXE GUISADO CON PATACAS IOGUR NATURAL ECOLÓXICO DE XANCEDA   	30 CALDO GALEGO FIDEUÁ DE POLO FROITA DE TEMPADA 	31 CONSUMÉ GUISO DE XARRETE CON PATACAS COCIDAS E VERDURAS TORTA DE ANIVERSARIO  

OS MENÚS PODERÁN SER MODIFICADOS POR CAUSAS ORGANIZATIVAS DO SERVIZO DE COMEDOR ESCOLAR

O peixe é mercado en lonxa, polo que variará en función da oferta e das condicións meteorolóxicas.

As froitas e as verduras serán preferiblemente de tempada e de cercanía.