

# MENÚS DO COMEDOR DO CPI PECALAMA, CURSO 2023/2024. FEBREIRO 2024

\*Estes menús permanecerán sen cambios salvo necesidades do servizo.

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres	Sábado	Domingo
			<b>1</b> 1º Tomates cereixa con queixo 2º Guiso de carne con verduras  Froita de tempada	<b>2</b> 1º Tiras de lura con patacas cocidas e ensalada  Froita de tempada	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>5</b> 1º Crema de cenorias 2º Espaguetes á boloñesa  Froita de tempada	<b>6</b> 1º Lentellas 2º Coliflor con patacas e ovos cocidos Froita de tempada	<b>7</b> Churrasco, chourizo crioulo, patacas fritas e ensalada mixta Froita de tempada	<b>8</b> 1º Crema de verduras 2º Limanda con ensalada mediterránea Froita de tempada	<b>9</b> 1º Roliño de cabaciña 2º Palometa con patacas  logur	<b>10</b>	<b>11</b>
<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b> 1º Sopa de fideos 2º Pavo, patacas e ensalada  Froita de tempada	<b>16</b> 1º Tomates cereixa e queixo 2º Salmón ó forno con arroz Froita de tempada	<b>17</b>	<b>18</b>
<b>19</b> 1º Pizza caseira 2º Feixóns con ovos cocidos e patacas  logur	<b>20</b> 1º Ensalada mediterránea 2º Raxo de pavo ó forno con patacas  Froita de tempada	<b>21</b> 1º Minestra de verduras 2º Arroz con zancos de polo  Froita de tempada	<b>22</b> 1º Lasaña de carne e ensalada mixta  Froita de tempada	<b>23</b> 1º Sardiñas e mexillóns en conserva 2º Tortilla de patacas e ensalada  Froita de tempada	<b>24</b>	<b>25</b>
<b>26</b> 1º Tomates cereixa e queixo 2º Fideuá con polo  Froita de tempada	<b>27</b> 1º Sopa de fideos 2º Brócoli con ovos, patacas cocidas e chourizo  Froita de tempada	<b>28</b> 1º Roliño de cabaciña 2º Filete de pescada ó forno con patacas  logur	<b>29</b> 1º Caldo galego 2º Albóndegas estufadas de tenreira con arroz en branco  Froita de tempada			

