

MENÚ DO COMEDOR DO CPI PECALAMA, CURSO 2023/2024. MAIO 2024

*Estes menús permanecerán sen cambios salvo necesidades do servizo.

<i>Luns</i>	<i>Martes</i>	<i>Mércores</i>	<i>Xoves</i>	<i>Venres</i>	<i>Sábado</i>	<i>Domingo</i>
		1	2 1º Ensalada mediterránea 2º Macarróns con atún Froita de tempada	3 1º Sopa de verduras 2º Rabas con patacas e tomates cereixa Froita de tempada	4	5
6 1º Ensalada mixta 2º Pavo ó forno con arroz Froita de tempada	7 1º Ensalada de pasta 2º Xamonciños de polo ó forno con ensalada mediterránea Froita de tempada	8 1º Lasaña carne 2º Tomates cereixa con queixo fresco logur	9 1º Lentellas 2º Palometa con ensalada mixta Froita de tempada	10 1º Crema de cabaciña 2º Brócoli, ovos e patacas cocidas Froita de tempada	11	12
13 1º Chícharos con chourizo 2º Calamares con patacas e ensalada Froita de tempada	14 1º Ensalada mixta 2º Chuleta de pavo logur	15 1º Ensaladiña rusa 2º Salmón con arroz Froita de tempada	16	17	18	19
20	21 1º Crema de verduras 2º Albóndegas con arroz Froita de tempada	22 1º Ensalada de pasta 2º Palometa con ensalada mediterránea logur	23 1º Churrasco con patacas fritas e ensalada Froita de tempada	24 1º Roliños de cabaciña 2º Espaguetes con carne picada Froita de tempada	25	26
27 1º Sopa de verduras 2º Guiso de tenreira con verduras e champiñón Froita de tempada	28 1º Ensaladilla rusa 2º Filete de merluza con ensalada mixta logur	29 1º Crema de cenoria 2º Macarróns con carne Froita de tempada	30 1º Pizza 2º Feixóns con ovos e patacas cocidas Froita de tempada	31 1º Tortilla de patacas con ensalada, sardiñas e mexillóns Froita de tempada		

Estes menús poden conter trazas de substancias que poden dar lugar a reaccións alérxicas en persoas sensibles

