



Instituto de Educación Secundaria “O Mosteirón” Maio 2024

No comedor escolar subministranse **verduras e hortalizas de orixe ecolóxico e de proximidade, e peixe fresco de temporada.**

1ª Semana

2ª Semana

Luns 29		Luns 6	Pasta con tomate e queixo Sardiniñas con ensalada de tomate Postre lácteo
Martes 30		Martes 7	Paella Peixe con ensalada mixta Froita
Mérc. 1		Mérc. 8	Lentellas vexetais Tiras de polo con ensalada de leituga Froita
Xoves 2	Crema cenoria Milanesa de porco con pataca cocida Froita	Xoves 9	Brócoli Ragut con arroz Froita
Venres 3	Fabada Peixe con ensalada mixta Froita	Venres 10	Ensaladiña rusa Peixe con patacas ó forno Froita

3ª Semana

4ª Semana

Luns 13	Crema de verduras Polo asado con pataca asada Froita	Luns 20	
Martes 14	Ensalada mixta Albóndegas con arroz Froita	Martes 21	Chícharos con xamón Peixe con pataca cocida Postre lácteo
Mérc. 15	Garavanzos con vexetais Luras rebozadas con ensalada de leituga Froita	Mérc. 22	Crema de verduras Pasta boloñesa Froita
Xoves 16	Empanada de atún Hamburguesa á prancha con ensalada de leituga Froita	Xoves 23	Minestra de verduras Lacón asado con arroz Froita
Venres 17		Venres 24	Ensaladiña rusa Peixe con ensalada de leituga Froita

5ª semana

Luns 27	Ensalada de pasta Milanesa de polo con ensalada mixta Postre lácteo	Xoves 30	Lentellas vexetais Tiras de polo con ensalada de leituga Froita
Martes 28	Paella de vexetais Peixe con ensalada mixta Froita	Venres 31	Xudías con ovo Peixe con ensalada mixta Froita
Mérc. 29	Sopa con verduras Raxo con patacas fritidas Froita		

-A froita depende da temporada.

-Tanto a froita como os iguores poderá ser variados segundo as existencias.

-Os menús poderán ser modificados en caso de necesidade do servizo.