



				XOVES 1	VENRES 2
LUNS 5	MARTES 6	MÉRCORES 7	XOVES 8	XOVES 8	VENRES 9
- Sopa de verduras. - Lombo ao forno con patacas. - Froita	- Lentellas. - Peixe do día con ensalada. (12) - Froita. 	- Ensalada mediterránea. - Brocheta de polo e pementos con patacas cocidas. - Froita.	- Brócoli c/ allada e ovo cocido. (11) - Paella con froitos do mar. (12)  - Lácteo.(8)	- Brócoli c/ allada e ovo cocido. (11) - Paella con froitos do mar. (12)  - Lácteo.(8)	- Empanadillas caseiras. (4,8) - Chuletillas de pavo con arroz branco. - Lacteo.(8)
LUNS 12	MARTES 13	MÉRCORES 14	XOVES 15	XOVES 15	VENRES 16
ENTROIDO	ENTROIDO	ENTROIDO	- Sardiñas con tomate natural e queixo fresco. (12) - Costela guisada con verduras e arroz.  - Froita.	- Sardiñas con tomate natural e queixo fresco. (12) - Costela guisada con verduras e arroz.  - Froita.	- Ensalada tropical. - Aliñas de polo fritas con cachelos. - Lácteo.(8)
LUNS 19	MARTES 20	MÉRCORES 21	XOVES 22	XOVES 22	VENRES 23-DÍA DE ROSALÍA
- Crema de calabacín. - Zorza de polo con arroz branco. - Froita.	- Callos. - Peixe do día con ensalada. (12) - Foita. 	- Ensalada de legumes. - Churrasco con patacas fritas. - Froita.	- Ensalada de froitos secos.(7) - Marmitako de salmón. (12) - Lácteo ecolóxico.(8) 	- Ensalada de froitos secos.(7) - Marmitako de salmón. (12) - Lácteo ecolóxico.(8) 	- Caldo galego. - Fideuá de pavo. - Froita.
LUNS 26	MARTES 27	MÉRCORES 28	XOVES 29	XOVES 29	VENRES 1
- Crema de Vichyssoise. - Xarrete estufado con verduras e patacas. - Froita.	- Fabada. Peixe do día con ensalada. (12) - Froita.(8) 	-Sopa de hortalizas e fideos. - Tortilla de patacas con ensalada.(11) - Froita.	- Fajitas de xamón e queixo. (4,8) - Pota guisada con verduras e arroz (12)  - Lácteo.(8)	- Fajitas de xamón e queixo. (4,8) - Pota guisada con verduras e arroz (12)  - Lácteo.(8)	-Ensalada tricolor en dúas salsas.(4) -Milanesa de polo. -Froita.

- Os menús poden sufrir modificacións por causas alleas ao servizo de comedor ou por organización.
- Traballamos con produtos ecolóxicos.
- As froitas, verduras e hortalizas subministradas son de tempada e proximidade.
- Usamos aceite de oliva virxe extra nos nosos menús (AOVE)
- O pan é fresco de cada día.
- Ofertamos auga como única bebida.
- Usamos sal iodada nas elaboracións.
- Dispoñemos de menús especiais por motivos de saúde ou relixiosos.
- Ofrecemos variedade de hortalizas nas ensaladas (trocadero, iceberg, romana, escarola, rúcula...) e de tomates (redondo, pera, raf, cherry...)

