



- Ensalada Toscana: leituga, tomate Cherry e queixo fresco.
- Ensalada Capresse: leituga, tomate, queixo e albahaca.
- Ensalada mixta: leituga, tomate, atún e cenoura.
- Ensalada simple: leituga e tomate.
- Ensalada tricolor: pasta, atún, xamón york e mahonesa.



**DÍA INTERNACIONAL
DA MULLER**

VENDREDI 1

- Ensalada tricolor. (4,11,12)
- Milanesa de polo. (4)
- Froita

LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8
- Sopa de hortalizas y letras.(4) - Zorza de polo con pataca cocida. - Froita	- Lentellas. - Peixe do día con ensalada simple (12) - Froita	- Ensalada Toscana - Albóndegas caseiras con arroz branco. - Froita.	- Brócoli con allada e ovo cocido.(11) - Pota guisada con patacas cocidas.(12) - Lacteo.(8)	- Croquetas de xamón e queixo.(4,12) - Fideos con carne de tenreira.(4) - Froita.
LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
- Crema de cabaza e cenoura. - Macarróns guisados con verdura e atún.(4,12) - Froita.	- Potaxe de garavanzos con verduras. - Pescada á romana con ensalada. (12) - Froita	- Sopa de verduras.(4) - Muslo de polo asado con patacas cocidas. - Froita.	- Coliflor con bacon e allada. - Marmitaco de rape con patacas e verduras. (12) - Lacteo (8)	-Ensalada Caprese.(8) -Costela guisada con arroz e verduras. -Froita
LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
- Sopa de letras e verduras. (4) - Brocheta de polo con pemento e arroz. - Froita.	- Fabada. - Peixe do día con ensalada simple (12) - Froita	- Ensalada mixta. - Xarrete asado con patacas da festa. - Froita.	-Xudías salteadas con allada, ovo e patacas. (11) -Paella mariñeira.(12) - Lacteo. (8)	-Chícharos salteados con xamón e cenoura. - Hamburguesa ecolóxica con queixo.(4) - Froita.
LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
DÍA NON LECTIVO	DÍA NON LECTIVO	DÍA NON LECTIVO	DÍA NON LECTIVO	DÍA NON LECTIVO



-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...)