

Mes OUTUBRO 2020

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
			1 Ensalada de pasta. Halibut con leituga, tomate e remolacha. Froita.	2 Crema de verduras. Paella de polo. Piña.
5 Revolto de champiñóns e xamon york. Lomo con patata cocida. Froita.	6 Caldo de repolo. Bacallau ao forno con tomate e pementos. Queixo fresco con marmelo.	7 Fabada con costela. Peixe fresco á prancha con leituga e tomate. Froita.	8 Sopa xuliana. Choupa guisada con arroz. Froita.	9 Ensaladiña rusa. Tenreira asada con patacas asadas. Froita.
12 DÍA NON LECTIVO	13 Brócoli con chourizo. Macarróns con atún e ovo. Froita.	14 Ensalada de fríame de pavo, cenoria, leituga e remolacha. Melva con patata cocida. Froita.	15 Sopa de fideos. Arroz con polo, chícharos e cenoria. Flan.	16 Lentellas. Luras á romana, caseiras, con ensalada. Froita.
19 Minestra. Paella de pescado. Froita.	20 Xudias con cenoria e ovo. Guiso de coello con patacas. Pexego en almibar.	21 Crema de cabaciña. Lasaña de carne de porco. Froita.	22 Sopa de arroz con pescado. Costeliñas de pavo con patacas fritas. Froita.	23 Empanada caseira de polo. Salmón ao forno con tomate. Froita.
26 Coliflor cocida con allada. Tortilla de patata con sardiñas. Froita.	27 Crema de cenoria. Filete de polo con ensalada(leituga, tomate, remolacha...) logur ecolóxico.	28 Sopa de peixe. Espaguete boloñesa. Froita.	29 Ovos recheos. Zorza con cachelos. Froita.	30 Potaxe de garabanzos e espinacas. San Xacobe con ensalada. Froita.

O menú pode sufrir modificacións en función de causas que así o esixan, debidas ao propio funcionamento do comedor escolar. Tódolos menús van acompañados de leite ecolóxico, que se servirá no postre. Para calquera dúbida que teñan acerca do funcionamento do comedor escolar, agradeceríamoles que pasasen polo centro a comunicala, así como calquera outra observación sobre os menús ou temas de índole particular que desexen facer.