



COMEDOR ESCOLAR C.E.I.P. FLAVIA - PADRÓN

NOVEMBRO 2024

DIA	PRIMEIRO PRATO	SEGUNDO PRATO	POSTRE	
1	VENRES	DÍA DE TODOS OS SANTOS		
4	LUNS	Ensalada mixta (leituga, ovo, olivas, bonito, pauños de cangrexo, espárragos, millo, aceite e vinagre)	Carne de terneira guisada con patacas	XEADO
5	MARTES	Champiñóns con allo e bacon	Lasaña á boloñesa (pasta, carne de terneira e porco, bechamel, cenoria, tomate frito)	FROITA
6	MÉRCORES	Chícharos con xamón (chícharos, xamón serrano e xamón iork)	Colas de rape e ensalada de leituga	FROITA
7	XOVES	Crema de porros (porros, calabacín, pataca, leite)	Polo o forno e patacas fritidas	IOGUR
8	VENRES	Caldo galego (repolo ou nabizas, pataca, fabas)	Arroz con migas de bacalao	FROITA
11	LUNS	Ensalada de tomate, queixo fresco e olivas.	Escalopíns de terneira e ensalada de leituga	PIÑA
12	MARTES	Empanada de carne de terneira e porco)	Caldeirada de polbo (patacas e polbo)	FROITA
13	MÉRCORES	Potaxe de vixilia (garavanzos con espinacas e bacallau)	Tallaríns á boloñesa con salsa de tomate frixido	FROITA
14	XOVES	Crema de cenoria (cenoria, porro, pataca)	Peituga de polo á prancha e ensalada de leituga	IOGUR
15	VENRES	Tosta con xamón serrano e tomate natural	Fideuá de peixe (fideo, bacallao, mexilóns, gambas, tomate frito, pemento e cenoria)	FROITA
18	LUNS	Xudías con chourizo (xudías, patacas e chourizo)	Espaguetis con bonito	IOGUR
19	MARTES	Crema de verduras (repolo, coliflor, cenoria, pataca, xudía, cebola, porro e leite)	Albóndigas en salsa (carne de terneira e porco) e arroz en branco.	FROITA
20	MÉRCORES	Sopa de polo (pasta e polo)	Raxo ou xamón asado ao forno e patacas fritidas	FROITA
21	XOVES	Arroz, chourizo e champiñóns	Xoubas (frescas) fritidas con pataca cocida	IOGUR
22	VENRES	Revolto de ovo, espinacas e xamón (huevina, espinacas e xamón serrano)	Hamburguesa (caseira) de terneira e porco e ensalada de leituga	FROITA
25	LUNS	Ensalada de pasta (pasta, queixo, xamón, cenoria, bonito, ovo, olivas e maionesa)	Milanesa de porco e ensalada de leituga	QUEIXO CON MARMELO
26	MARTES	Sopa de cocido (pasta e auga do cocido)	Cocido galego (garavanzos, patacas, chourizo, xamón fresco e costela salgada)	FROITA
27	MÉRCORES	Minestra de verduras con ovo cocido (repolo, coliflor, cenoria, pataca, chourizo)	Bacallao ao forno e pataca cocida ou abadexo (fresco) ao forno con pataca cocida	FROITA
28	XOVES	Arroz á cubana con salsa de tomate e ovo cocido	Pavo ao forno con minestra de verduras (xudías, chícharos, cenoria e champiñóns)	IOGUR
29	VENRES	Potaxe de garavanzos (garavanzos, paleta de porco fresca, cenoria, cebola)	Calamares á romana con ensalada de leituga	FROITA



XUNTA
DE GALICIA

CONSELLERÍA DE CULTURA,
EDUCACIÓN, FORMACIÓN
PROFESIONAL E UNIVERSIDADES

CEIP Flavia
Carne, s/n – 15900 Padrón
☎ 881866245
ceip.flavia@edu.xunta.es
