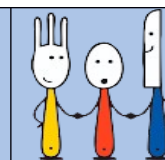


# MENÚ – NOVEMBRO 24



COMEDOR ESCOLAR  
CEIP FREI LUIS

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
LUNS 4	MARTES 5	MÉRCORES 6	XOVES 7	VENRES 8
	<b>TALLARINS A CARBONARA</b> (PASTA, OVO, NATA, TOUCIÑO) <b>PEIXE CON PISTO DE VERDURAS</b> <b>FROITA</b>	<b>OVOS, TOMATE, OLIVAS</b> <b>PAELLA DE CARNE</b> <b>FROITA</b>	<b>LENTELLAS VEXETAIS</b> <b>CHULETA DE PAVO CON LEITUGA</b> <b>FROITA</b>	<b>GARAVANZOS EN VINAGRETA</b> (GARAVANZOS, VERDURAS) <b>PEIXE CON PATACAS</b> <b>FROITA</b>
LUNS 11	MARTES 12	MÉRCORES 13	XOVES 14	VENRES 15
<b>SOPA DE VERDURAS</b> <b>ALBÓNDEGAS CON ARROZ</b> <b>FROITA</b>	<b>POTAXE DE GARAVANZOS E VERDURAS</b> <b>PEIXE ADOVADO E TOMATE</b> <b>FROITA</b>	<b>ENSALADA MIXTA</b> (LEITUGA, TOMATE, CENORIA, MILLO) <b>HAMBURGUESA CON PATACAS</b> <b>FROITA</b>	<b>CALDO DE REPOLO</b> (REPOLO, FABAS, PATACA) <b>PEIXE A GALEGA</b> (PEIXE, PATACAS, ALLADA) <b>LÁCTEO</b>	<b>FABADA</b> (FABAS, CARNE, VERDURAS) <b>ALIÑAS DE POLO CON ENSALADA DE LEITUGA</b> <b>FROITA</b>
LUNS 18	MARTES 19	MÉRCORES 20	XOVES 21	VENRES 22
<b>LENTELLAS</b> (LENTELLAS, CARNE, VERDURAS) <b>PIZZA</b> (PAN, TOMATE, QUEIXO, PAVO) <b>FROITA</b>	<b>ARROZ TRES DELICIAS</b> (ARROZ, OVOS, CHÍCHAROS) <b>PEIXE CON PATACAS</b> <b>FROITA</b>	<b>GUIZO DE CARNE</b> (PATACAS, CARNE, VERDURAS) <b>PEITUGA DE POLO CON ENSALADA DE LEITUGA</b> <b>FROITA</b>	<b>SOPA DE ESTRELAS</b> (CALDO DE CARNE E PASTA DE ESTRELAS) <b>SECRETO CON PATACAS FRITIDAS</b> <b>LÁCTEO</b>	<b>BOLOS PREÑADOS DE PAVO E QUEIXO</b> <b>CHULETA DE PAVO CON LEITUGA</b> <b>FROITA</b>
LUNS 25	MARTES 26	MÉRCORES 27	XOVES 28	VENRES 29
<b>CREMA DE CABACIÑA</b> <b>EMPANADA DE PAVO E QUEIXO</b> <b>FROITA</b>	<b>ENSALADA TROPICAL</b> <b>LASAÑA DE PEIXE</b> (PASTA, PEIXE, TOMATE, BECHAMEL) <b>LÁCTEO</b>	<b>SOPA DE COCIDO</b> (CALDO DE CARNE, PASTA) <b>COCIDO</b> (GARAVANZOS, LACÓN, CHOURIZO, NABIZAS) <b>FROITA</b>	<b>GUISANTES CON XAMÓN</b> <b>TORTILLA DE PATACAS</b> <b>LÁCTEO</b>	<b>ENSALADA TROPICAL</b> (LEITUGA, TOMATE, FROITAS) <b>ESTUFADO DE CARNE</b> (CARNE, VERDURAS, PATACAS) <b>FROITA</b>

Pratos recién cociñados. Todos os nosos menús están feitos instantes antes polos nosos cociñeiros/as na propia cociña do colexio.

As froitas elixiranse segundo a madurez, temporada e distribución. Os menús poderanse variar por causas organizativas da cociña.