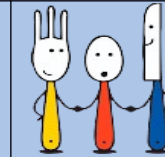


MENÚ – OUTUBRO 24



COMEDOR ESCOLAR
CEIP FREI LUIS

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
	ENSALADA MIXTA (LEITUGA, TOMATE, MILLO, ATÚN, CENORIA) PESCADA AO VAPOR CON MAIONESA FROITA	GARAVANZOS A VINAGRETA PASTEL DE CARNE (TENREIRA, PURÉ DE PATACAS, VERDURAS) FROITA	ENTREMESES (QUEIXO, PAVO, SALCHICHÓN, CHOURIZO) PAELLA DE PEIXE (VERDURA, PEIXE) LÁCTEO	SOPA DE FIDEOS (CALDO DE COSTELA E VERDURAS) COSTELA SALGADA CON FRÉXELES FROITA
LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
BOLOS PREÑADOS DE PAVO E QUEIXO (PAN, PAVO, QUEIXO) MACARRÓNS CON ATÚN FROITA	PATACAS ESTUFADAS CHULETA DE PAVO CON ENSALADA DE LEITUGA E TOMATE FROITA	CHÍCHAROS CON XAMÓN TORTILLA DE PATACAS LÁCTEO	MACARRÓNS CON BRÓCOLI (PASTA, TOMATE, BRÓCOLI) MERLUZA Á ROMANA CON LEITUGA FROITA	ENSALADILLA RUSA (PATACA, ATÚN, PEMENTO, OVO, GUISANTESXUDIAS E CENORIA) CHIPIRÓNS FRITOS CON ENSALADA DE TOMATE FROITA
LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
CREMA DE VERDURAS (VERDURAS VARIADAS) EMPANADA DE PAVO E QUEIXO FROITA	ENSALADA MIXTA (LEITUGA, TOMATE, MILLO, ATÚN, CENORIA) HAMBURGUESA CON PATACAS FROITA	ENSALADA DE ARROZ (ARROZ, QUEIXO, VERDURAS) PASTEL DE PEIXE (PEIXE, PURÉ DE PATACA, VERDURAS) FROITA	SOPA DE ESTRELAS (CALDO DE CARNE) CARNE AO CALDEIRO LÁCTEO	BOCAPIZZA (OVOS, PAN, BACÓN, QUEIXO) LACÓN ASADO CON VERDURAS FROITA
LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
LENTELLAS (LENTELLAS, VERDURAS, CARNE) PIZZA (PAN, QUEIXO, FRIAME) FROITA	OVOS RECHEOS (OVOS, ATÚN, SALSA ROSA) SECRETO DE PORCO CON PATACAS FROITA	ENSALADA DE PASTA (PASTA, OVO, ATÚN, VERDURAS) ESTUFADO DE TENREIRA (TENREIRA, VERDURA, PATACAS) FROITA	ENSALADA TROPICAL LASAÑA DE PEIXE (PASTA, PEIXE, VERDURAS, TOMATE, BECHAMEL) LÁCTEO	SOPA DE PEIXE (ARROZ, PEIXE, VERDURAS) ALIÑAS DE POLO CON ENSALADA DE LEITUGA FROITA
LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
CREMA DE CABAZA MACARRÓNS CON ATÚN FROITA	OVOS RECHEOS PASTEL DE PEIXE FROITA	CALDO DE FRÉXELES PAELLA DE CARNE FROITA		

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

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