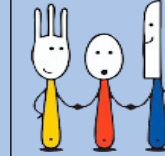


MENÚ – SETEMBRO 24



COMEDOR ESCOLAR
CEIP FREI LUIS

LUNS		MARTES		MÉRCORES		XOVES		VENRES	
				11		12		13	
				ATÚN, TOMATE E OLIVAS PIZZA MIXTA MADALENAS (PANADERÍA)		LENTELLAS (VERDURAS E CARNE) MERLUZA Á ROMANA CON LEITUGA FROITA		ENSALADA MIXTA (LEITUGA, TOMATE, MILLO CEBOLA, ATÚN) HAMBURGUESA CON PATACAS FROITA	
16		17		18		19		20	
CREMA DE CENORIA EMPANADA DE PAVO E QUEIXO FROITA		TALLARINS Á CARBONARA (TOUCIÑO, NATA) PEIXE CON PISTO (VERDURAS E HORTALIAS) LÁCTEO		CALDO DE FRÉXELES ZANCOS DE POLO CON ENSALADA DE TOMATE FROITA		GUISANTES CON XAMÓN TORTILLA DE PATACA LÁCTEO 		ENSALADILLA RUSA (PATACA, ATÚN, PEMENTO, OVO, GUI SANTES, XUDIAS E CENORIA) CHIPIRÓNS FRITOS CON ENSALADA DE TOMATE FROITA	
23		24		25		26		27	
ENSALADA TROPICAL (IEITUGA, TOMATE, ATÚN, FROITA) ALBÓNDEGAS (EN SALSA XARDINEIRA) CON ARROZ FROITA		FABADA (VERDURAS, CHOURIZO E CARNE) MERLUZA CON PATACAS E MAIONESA FROITA		BOCAPIZZA (PAN, OVO E QUEIXO) LACÓN ASADO CON VERDURAS FROITA		SOPA DE PEIXE (PEIXES, ARROZ MOLUSCOS, VERDURAS) COLIFLOR CON CHOURIZO LÁCTEO 		MACARRÓNS CON ATÚN ALIÑAS DE POLO CON ENSALADA DE LEITUGA QUEIXO E MARMELO 	
30									
CREMA DE VERDURAS (VERDURAS VARIADAS) PASTEL DE CARNE (TENREIRA, PURÉ DE PATACA, TOMATE)) FROITA									

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.