



SETEMBRO DE 2021

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
			9	10
			1º. Ensalada mixta con atún 2º. Polo ao forno con patacas XEADO	1º. Feixóns con xamón 2º. Peixe fresco ao forno con arroz e verduras FROITA DE TEMPADA
13	14	15	16	17
1º. Acelgas con rustrido de allo, champiñóns e gambas 2º. Espagueti á boloñesa FROITA DE TEMPADA	1º. Sopa de fideos 2º. Tortilla de patacas con ensalada FROITA DE TEMPADA	1º. Brócoli con xamón 2º. Paella de peixe e marisco IOGUR ECOLÓXICO	1º. Puré de verduras 2º. Coello ao forno con patacas panadeiras FROITA DE TEMPADA	1º. Ensalada de pasta con atún 2º. Peixe fresco ao forno con salteado de verduras FROITA DE TEMPADA
20	21	22	23	24
1º. Feixóns con chourizo 2º. Fideos con pavo FROITA DE TEMPADA	1º. Sopa de peixe e verduras 2º. Lasaña FROITA DE TEMPADA	1º. Coliflor gratinada 2º. Marmitako de salmón FROITA DE TEMPADA	1º. Crema de chícharos con picatostes 2º. Tenreira con patacas e ensalada FROITA DE TEMPADA	1º. Minestra de verduras con xamón 2º. Peixe fresco frito con arroz QUEIXO CON MARMELO
27	28	29	30	
1º. Espinacas con xamón 2º. Macarróns con polo FROITA DE TEMPADA	1º. Sopa de marisco e verduras 2º. Mousaka FROITA DE TEMPADA	1º. Ensaladilla rusa 2º. Arroz con choupas e verduras IOGUR ECOLÓXICO	1º. Ensalada mixta con atún 2º. Raxo con patacas FROITA DE TEMPADA	

Lembramos que esta previsión pode estar suxeita a modificacións porque desde o comedor escolar estamos a promover o consumo diario de verduras de tempada, ecolóxicas (dentro do posible) e de proximidade para favorecer a economía local e o desenvolvemento rural e sobre todo fomentar hábitos saudables para coidar a saúde do noso alumnado.