



## XUÑO DE 2022

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
		1. Minestra de verduras con xamón 2. Peixe fresco ao forno con arroz e ensalada XEADO	1. Crema de verduras 2. Polo ao forno con patacas e ensalada FROITA	1. Coliflor con xamón 2. Caldeirada de peixe fresco FROITA
<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
1. Crema vichyssoise 2. Fideos con pavo FROITA	1. Ensalada de pasta 2. Mousaka FROITA	1. Brócoli con xamón 2. Peixe fresco con pasta FROITA	1. Ensalada de leituga, tomate, remolacha, cenoria, millo e olivas 2. Tenreira asada con patacas IOGUR ECOLÓXICO	1. Ensaladilla rusa 2. Peixe fresco frito con arroz e ensalada FROITA
<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>
1. Crema de cabaza e cenoria 2. Macarróns con polo FROITA	1. Feixóns con chourizo 2. Lasaña FROITA	1. Feixóns con xamón 2. Marmitako de salmón FROITA	1. Sopa de fideos con verduras 2. Albóndegas con arroz FROITA	1. Revolto de espinacas 2. Peixe frito con patacas ensalada IOGUR ECOLÓXICO
<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>		
1. Sardinillas con tomate e cogombros 2. Espaguetti á boloñesa FROITA	1. Empanada de atún 2. Filetes de polo con ensalada FROITA	1. Tortilla 2. Churrasco FROITA e XEADO (Comida de fin de curso)		

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.