



MARZO DE 2022

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
			3	4
ENTROIDO	ENTROIDO	ENTROIDO	1. Brócoli con allada 2. Guiso de choupas con arroz FROITA	1. Revolto de espinacas 2. Polo ao forno con patacas FROITA
7	8	9	10	11
1. Crema de allos porros e cenoria 2. Espagueti á boloñesa FROITA	1. Sopa de fideos e verduras 2. Lombo de porco con crema de champiñóns e patacas FROITA	1. Lentellas 2. Peixe fresco ao forno con arroz e ensalada FROITA	1. Sopa de peixe con verduras 2. Tortilla de patacas con ensalada FROITA	1. Caldo de repolo 2. Fideuá mariñeira QUEIXO CON MARMELO
14	15	16	17	18
1. Crema de verduras 2. Fideos con pavo FROITA	1. Coliflor con xamón 2. Mousaka FROITA	1. Revolto de acelgas 2. Arroz con bacallau e verduras FROITA	1. Sopa minestrone 2. Pizza caseira FROITA	1. Potaxe de garavanzos 2. Peixe frito con arroz e ensalada IOGUR ECOLÓXICO
21	22	23	24	25
1. Crema de cabaza 2. Tallaríns con polo FROITA	1. Repolo con chourizo 2. Lasaña FROITA	1. Fabada 2. Guiso de peixe e verduras IOGUR ECOLÓXICO	1. Coliflor con allada 2. Tenreira asada con arroz branco e ensalada FROITA	1. Feixóns con xamón 2. Pasta con salmón FROITA
28	29	30	31	
1. Crema vichyssoise 2. Macarróns con pavo FROITA	1. Caldo de nabizas 2. Ovos con arroz e verduras FROITA	1. Lentellas 2. Peixe ao forno con patacas e ensalada IOGUR ECOLÓXICO	1. Sopa de fideos e verduras 2. Albóndegas con arroz FROITA	

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.