



MAIO DE 2022

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
2	3	4	5	6
1. Crema de allos porros e cenoria 2. Espagueti á boloñesa FROITA	1. Ensalada de garavanzos con olivas,tomate,pementos asados e ovo 2. Arroz branco con peixe fresco FROITA	1. Revolto de espinacas 2. Polo ao forno con patacas XEADO	1. Feixóns verdes con allada 2. Pasta con peixe fresco FROITA	1. Sopa de peixe e verduras 2. Tortilla de patacas e ensalada FROITA
9	10	11	12	13
1. Crema vichyssoise 2. Fideos con pavo FROITA	1. Ovos recheos de bonito e ensalada 2. Paella mariñeira FROITA	1. Ensalada variada de pementos, tomate remolacha e aguacate 2. Albóndegas con arroz FROITA	1. Sopa de fideos con verduras 2. Guiso de choupas IOGUR ECOLÓXICO	1. Ensaladilla rusa 2. Peixe fresco con pasta FROITA
16	17	18	19	20
NON LECTIVO	NON LECTIVO	1. Crema de verduras 2.Lombo de porco con champiñóns e patacas panadeiras FROITA	1. Coliflor con allada 2.Lasaña FROITA	1. Melón con xamón 2. Arroz meloso con peixe fresco e verduras FROITA
23	24	25	26	27
1. Sopa de fideos con verduras 2. Tenreira con patacas e ensalada FROITA	1. Ensalada morna de cenoria, remolacha e brócoli 2. Fideuá mariñeira FROITA	1.Ensaladilla rusa 2, Salteado de garavanzos con bacallau e espinacas FROITA	1. Ensalada de pasta 2. Mousaka IOGUR ECOLÓXICO	1.Feixóns verdes con xamón 2. Paella mariñeira FROITA
30	31			
1. Crema de verduras 2. Arroz con polo FROITA	1. Brócoli con allada 2. Pasta con salmón 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.