

MENÚS DE COMEDOR : CURSO - MAIO 2019

LUNS	MARTES	MERCORES	XOVES	VENRES
			2 * Sardiñas con tomate. * Arroz con carne. * Piña en xarope.	3 * Sopa de fideos. * Bacallau rebozado con leituga. * Actimel.
6 * Minestra. * Croquetas con tomate. * Froita.	7 * Crema de cenoria. * Melva á galega. * Iogur.	8 * Ensalada de queixo con frootas. * Peituga de pavo con arroz. * Froita.	9 * Xudías refogadas. * Guiso de luras. * Froita.	10 * Ensalada de pasta. * Peixe con leituga. * Iogur.
13 * Lentellas. * Tortilla de espinacas con tomate. * Froita.	14 * Sopa de fideos. * Salmón con cachelos. * Iogur.	15 * Empanada de atún. * Fideos con polo e cogomelos. * Froita.	16 * Ensalada mixta. * Arroz mariñeiro. * Iogur.	17 FESTIVO
20 * Brócoli refogado. * Espaguetis á boloñesa. * Iogur.	21 * Ensaladilla. * Bacallaus con leituga. * Froita.	22 * Crema de verduras. * Arroz con albóndigas. * Iogur.	23 * Sopa de fideos. * Bacallau á galega. * Froita.	24 * Sardiñas con tomate. * Macarróns con carne. * Iogur.
27 * Minestra. * San xacobes con tomate. * Iogur.	28 * Ensalada de arroz. * Pescada á romana con leituga. * Froita.	29 * Chícharos con beicon. * Filete de polo con fritas. * Iogur.	30 * Sopa de fideos. * Salmón con leituga. * Melocotón en xarope.	31 * Ensalada mixta. * Fideos con sepia. * Iogur.