



## LUNS



## MARTES

## MÉRCORES

## XOVES

## VENRES

**1** Sopa de verduras.  
Peixe con puré de pataca.  
Froita.

**2** Ensalada mixta.  
San Xacobos con arroz.  
logur ecolóxico Xanceda.

**3** Caldo verde.  
Escalopíns con brócoli.  
Froita.

**4** Tortilla de pataca.  
Peixe ao forno con ensalada.  
Froita.

**7** Sopa de verduras.  
Costela asada con champiñóns.  
Froita.

**8** Crema de cabaciño.  
Pescado ao forno con puré de patacas.  
Froita.

**9** Caldo de verduras.  
Pasta á boloñesa.  
logur ecolóxico Xanceda.

**10** Chícharos con xamón.  
Polo ao limón.  
Froita.

**11** Ensalada grega.  
Peixe con arroz.  
Froita.

**14** Lentellas vexetais.  
Costela asada con brócoli.  
Froita.

**15** Arroz tres delicias.  
Peixe con patacas cocidas.  
Froita.

**16** Crema de garavanzos.  
Peituga de polo con pasta.  
logur ecolóxico Xanceda.

**17** Tortilla francesa con queixo.  
Pavo con coliflor.  
Froita.

**18** Potaxe de fabas.  
Peixe guisado.  
Froita.

**21** Caldo de repolo.  
Escalopíns en salsa con cuscús.  
Froita.

**22** Brócoli con queixo.  
Peixe á romana con arroz.  
Froita.

**23** Crema de champiñóns.  
Espaguetes á boloñesa.  
logur ecolóxico Xanceda.

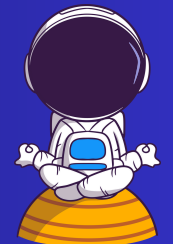
**24** Crema de porros.  
Arroz á cubana.  
Froita.

**25** Consomé.  
Peixe con pasta.  
Torta de aniversarios.

**28** Lentellas.  
Macarróns con atún.  
Froita.

**29** Crema de cabaza.  
Peixe rebozado con cuscús.  
Froita.

**30** Caldo de repolo.  
Fideuá de mar e terra.  
logur ecolóxico Xanceda.



OS MENÚS PODERÁN SER MODIFICADOS POR CAUSAS ORGANIZATIVAS DO COMEDOR ESCOLAR.  
O peixe é mercado en lonxa, polo que variará en función da oferta e das condicións meteorolóxicas.  
As froitas e as verduras serán preferiblemente de tempada e de cercanía.