

MENÚ Curso 2022-2023

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
1ª SEMANA	Lentellas vexetais Milanesa de pavo con ensalada de leituga. Froita	Crema de cabaciño Pescada en salsa con pataca cocida. Lácteo	Sopa de fideos Hamburguesa con arroz e salsa de tomate Froita	Ensalada mixta Tortilla con xamón serrano Lácteo	Brócoli con allada e ovo Rabas con ensalada de leituga Froita
2ª SEMANA	Crema de cabaza Milanesa de polo con ensalada de leituga. Froita	Potaxe de garavanzos con chourizo Lirio con ensalada de leituga Lácteo	Sardiñas con tomate e aceitunas. Lomo con puré de patacas. Froita	-Crema de verduras. Raxo con patacas. Lácteo	Coliflor con allada e ovo Chipiróns con arroz. Froita
3ª SEMANA	Xudías con ovo Marmitako Froita	Ensaladilla Albóndegas con arroz branco Lácteo	Pastelón de xamón e queixo. Bacallau á bilbaina con patacas cocidas Froita	Menestra de verduras Zancos de polo con patacas fritas. Froita	Crema de cenoria Pizza de lomo Postre caseiro
4ª SEMANA	Patacas á rioxana Pescada con ensalada de leituga Froita	-Ovos recheos. Paella de marisco Lácteo	Crema de cabaza Espaguetes á boloñesa. Froita	Empanada de atún Costela asada con patacas fritas Lácteo	Sopa de fideos Zorza con patacas cocidas Froita

Froita: mandarina, melón, sandía, plátano, mazá, pera, kiwi...

Lácteos: iogur natural, de sabores...

Postre caseiro: tarta da avoa, natillas...