

Xuño

CPI Progreso 2024

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
3	4	5	6	7
Crema de cenoria Ovos fritidos con arroz e tomate Xeado	Ensalada de arroz Filetes de bacallao empanado con ensalada froita	Lentellas Croquetas de polo con ensalada Froita	Menestra de chícharos Empanada de atún Froita	Brócoli con cenoria e ovo Xamón asado con arroz e pementos Froita
10	11	12	13	14
Crema de cabaza Tortilla de patacas con ensalada Leite con cacao	Ensalada rusa Peituga de polo con arroz e gornición Froita	Ensalada mixta Filetes de marraxo con fideos e gornición Froita	Ensalada de pasta Churrasco con patacas fritidas Froita	Fabada Lirios con ensalada Froita
17	18	19	20	21
Coliflor con ovo, cenoria e allada Caldeirada de polbo Xeado	Crema de cabaciña Guiso de carne con fideos Froita	Xudías verdes con cenoria e allada Arroz tres delicias. Froita	Potaxe de garavanzos Filetes de pescada con ensalada Froita	Espaguetes á carbonara Hamburguesas con patacas fritidas Torta de mazá

O centro aconsella aos pais/nais ou titores/as complementar o menú do comedor escolar nos seus fogares, integrando no almorzo, na merenda e na cea aqueles grupos de alimentos que non están presentes na comida do mediodía ou que están en cantidades pequenas.

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA AO MENÚ DE XUÑO

PRATO	PREPARACIÓN CULINARIA	INGREDIENTES	PRATO	PREPARACIÓN CULINARIA	INGREDIENTES
Vinagre das ensaladas	Vinagre de mazá	Vinagre de mazá	Peituga de polo con arroz	Guiso	Peituga de polo con de polo fresca, arroz, pementos, cenoria e chícharos.
Aceite das frituras, alladas e ensaladas	Aceite de oliva virxe extra	Aceite de oliva	Xamón asado con arroz	Asado no forno	Xamón fresco e arroz
Guiso de carne con pasta	Estofado	Vitela, pasta, cenorias, cogumelos e chícharos	Crema de Cabaciña Cabaza, Cenoria		Cabaciña, puerro, cenoria Cabaza, cenoria e puerro Cenoria, puerro , cabaciña
Arroz tres delicias	Cocido	Arroz, tortilla francesa, chícharos	Ensalada	Aliñada con aceite e oliva	leituga, tomate, cebola
Filetes de pescada	Cocida	Pescada fresco, aceite de oliva	Lentellas/ garavanzos/ fabada	Estofadas	Lentella,arroz/ Garavanzos,espinaca/ Fabas/ costela salgada, calabacín, cebola e cenoria.
Filetes de lirios	Rebozados e fritido na freidora	Lirios frescos, fariña e ovo			
Filetes de marraxo	Guisado	Marraxo conxelado			
Bacallao	Empanado e fritido na freidora	Bacallao fresco, pan raiado e ovo			
Ensalada rusa	Cocida. A liliñada con aceite e vinagre e mahonesa	Ensalada rusa e mahonesa Industrial	Torta de mazá		Crema, hojaldre e mazá, entre outros ingredientes. Elaborada na panadería
Ensalada quente de pasta arroz	Aliñada con aceite e vinagre.	Macarróns/arroz, tomate natural, pemento morrón de bote, leituga, cenoria, chícharos, puerro, xudías, brócoli.	Hamburguesas	Fritidos na freidora	Carne picada fresca.Feita na carnicería do Supermercado.
Tortilla de patacas		Patacas, ovos de granxa e cebola	Espaguetes á carbonara	Cocido e refogado na sartén unha vez escurrido	Espaguetes, nata líquida , xamón cocido.
Patacas	Cocidas ou fritidas	Pataca naturais	Froita		Froita madura de tempada
Ovos fritidos con arroz e tomate	Fritidos	Ovos de granxa, arroz e salsa de tomate	Ensalada mixta	Aliñada con aceite e oliva	Leituga, tomate, queixo, aceitunas sen oso, nozes peladas, aguacates,cebola.
Xudías verdes Coliflor,Brocoli	Cocidas	Xudías verdes/Coliflor/Brocoli /fresca, ovo cocido, cenorias e allada	Caldeirada de polbo	Cocido e guisado	polbo conxelado, aceite, patatas e pimentón
Salsa de tomate		Cebola, tomate natural	logur/Xeado	Elaboración industrial	Natural ou de sabores/Vainilla, nata e chocolate
Allada	Fritida	Aceite, pemento doce, allos	Minestra de chícharos	Cocidas	Chícharos conxelados, xamón cocido e cenoria fresca
Croquetas de polo	Fritidas	Croquetas industriais elaboradas artesanalmente	Churrasco	Ao forno	Churrasco de porco fresco
Empanada de atún		Atún e cebola. Elaborada na panadería			