




Virgen de las Escuelas Pías

Menú mayo 2012

Mes de mayo

Mes de María

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
		<ul style="list-style-type: none"> ▫ Lentellas. 02 ▫ Tortilla de patacas con salchichas e ensalada. ▫ Froita. 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Macarrons gratinados. 03 ▫ Peixe con ensalada mixta. ▫ Macedonia. 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Crema de calabaciña. 04 ▫ Carne de terneira guisada. ▫ Iogur.
<ul style="list-style-type: none"> ▫ Crema de cenorias. 07 ▫ Paella mixta. ▫ Natillas. 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Sopa de fideos con verduras. 08 ▫ Muslos de polo con patacas e ensalada. ▫ Froita. 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Caldo de xudías. 09 ▫ Empanada de carne con ensalada (leituga). ▫ Iogur. 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Fideuá. 10 ▫ Salmón o forno con tomate. ▫ Froita. 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Entremeses. 11 ▫ Escalopines con menestra de verduras. ▫ Melocotons.
<ul style="list-style-type: none"> ▫ Crema de calabaciña con cenoria e puerro. 14 ▫ Albóndegas con spaguetes. ▫ Iogur. 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Sopa de fideos (con verduras) 15 ▫ Costela asada con patacas e leituga. ▫ Froita 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Xudías con chourizo. 16 ▫ Pizza e tomate. ▫ Macedonia. 	 <p>Día das letras galegas 2012. Valentín Paz Andrade</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Crema de cenorias. 18 ▫ Peituga de polo con arroz e tomate. ▫ Froita.
<ul style="list-style-type: none"> ▫ Sopa de fideos con verdura. 21 ▫ Lomo fresco con patacas e ensalada de tomate e leituga. ▫ Froita. 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Crema de herbas. 22 ▫ Coxas de polo con arroz. ▫ Melocotons. 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Arroz "Tres delicias". 23 ▫ Salmón fresco con ensalada mixta. ▫ Iogur. 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Macarrons gratinados. 24 ▫ San Xacobos con ensalada mixta. ▫ Froita. 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Caldo galego. 25 ▫ Empanada de atún o de zorza e ensalada. ▫ Fresas.
<ul style="list-style-type: none"> ▫ Lentellas. 28 ▫ Tortilla de patacas con salchichas e leituga. ▫ Froita. 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Fideuá. 29 ▫ Merluza fresca a romana con leituga e tomate. ▫ Iogur. 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Crema de cenorias. 30 ▫ Albóndegas con arroz e tomate. ▫ Froita. 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Sopa de fideos. 31 ▫ Patacas con escalopines e ensalada. ▫ Xeado. 	

- A comida irá acompañada de leite. Poderase modificar o contido destes menús se as circunstancias do momento así o requiren.
- Servirase a froita máis axeitada a cada época do ano.
- As comidas prepáranse diariamente na cociña do colexio, fuxindo de produtos precociñados.