



Escudo sito en
el lado NE del Claustro
diseñado por el
P.Elio Rodríguez Vázquez. escolapio.

ESCOLAPIOS.
MONFORTE DE LEMOS.

Menú decembro 2009

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Entremeses 01 ▫ Lasagna ▫ Froita 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Crema de cenorias. 02 ▫ Filete con guarnición. ▫ Melocotóns. 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Caldo galego 03 ▫ Empanada de atún ó carne con ensalada. ▫ Natillas. 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Lentellas. 04 ▫ Peixe á romana con menestra. ▫ Iogur
Non lectivo 07	Inmaculada Concepción 08	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Macarróns gratinados. 09 ▫ Sanxacobos con ensalada. ▫ Froita. 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Sopa de fideos. 10 ▫ Polo asado con patacas. ▫ Iogur 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Crema de verduras. 11 ▫ Tortilla española con salchichas e ensalada. ▫ Froita
<ul style="list-style-type: none"> ▫ Sopa de fideos. 14 ▫ Polbo con cachelos. ▫ Melocotóns. 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Xudías con chourizo. 15 ▫ Costela asada con guarnición ▫ Froita. 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Crema de cenorias. 16 ▫ Albóndegas con pasta. ▫ Iogur 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Caldo de repolo. 17 ▫ Peixe á romana con arroz e tomate. ▫ Repostería 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Fabada. 18 ▫ Filete de polo con patacas a panadeira e ensalada de tomate. ▫ Froita.
<ul style="list-style-type: none"> ▫ Entremeses variados. 21 ▫ Paella mixta. ▫ Froita. 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Sopa de fideos. 22 ▫ Carne asada con guarnición. ▫ Postre de Nadal. 	<h1>BO NADAL</h1>		

Notas.

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