



Escudo sito no  
lado NE do Claustro.  
Diseño:  
P. Elio Rodríguez Vázquez, escolapio.

ESCOLAPIOS.  
MONFORTE DE LEMOS.

# Menú febreiro 2010

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
<ul style="list-style-type: none"><li>Entremeses variados. <b>01</b></li><li>Carne guisada, con patacas e verduras.</li><li>Froita.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Sopa de fideos. <b>02</b></li><li>Cocido galego con lacón, chourizo, terneira.</li><li>Iogur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Crema de cenorias. <b>03</b></li><li>Filete de polo con patacas e ensalada.</li><li>Melocotóns.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Macarróns gratinados. <b>04</b></li><li>Peixe á romana con ensalada mixta.</li><li>Froita.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Caldo de repolo. <b>05</b></li><li>Empanada de zorza con ensalada.</li><li>Arroz con leite</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Lentellas. <b>08</b></li><li>Tortilla española con salchichas e ensalada.</li><li>Melocotóns.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Revuelto de espinacas con gambas. <b>09</b></li><li>Polo asado con gornición.</li><li>Flan.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Sopa de estreliñas. <b>10</b></li><li>Peixe á romana con patacas fritidas e ensalada.</li><li>Froita.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Potaxe de garavanzos. <b>11</b></li><li>Espaguetes con albóndegas.</li><li>Iogur.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Xudías con chorizo. <b>12</b></li><li>Pizza.</li><li>Orella.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Entremeses. <b>22</b></li><li>Paella mixta.</li><li>Froita.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Crema de cenorias. <b>23</b></li><li>Escalopines con patacas e ensalada.</li><li>Repostería.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Caldo. <b>24</b></li><li>Lasaña.</li><li>Melocotóns.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Fabada. <b>25</b></li><li>Costela asada con guarnición.</li><li>Froita.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Sopa de fideos. <b>26</b></li><li>Polbo con cachelos.</li><li>Iogur.</li></ul>

## 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.
4. A terceira semana do mes de febreiro deste ano é festa do Entroido..