

MENÚ MAIO 2026

LUNS

4
CREMA DE CENORIA
HAMBURGUESA DE POLO CON PATACAS
FROITA

11
BRÓCOLI CON OVO COCIDO
FIDEUÁ DE PAVO CON VERDURAS
FROITA

18
SOPA DE FIDEOS CON CENORIA E CEBOLA
TORTILLA DE PATACAS E CHOURIZO
FROITA

25
XUDÍAS CON PATACAS
ARROZ CON POLO E VERDURAS
FROITA

MARTES

5
LENTELLAS CON VERDURAS
PESCADA AO FORNO CON ENSALADA
FROITA

12
FABAS CON VERDURAS
PESCADA Á ROMANA CON PATACAS COCIDAS
FROITA

19
GARAVANZOS CON VERDURAS
PALOMETA AO FORNO CON TOMATE E PATACAS COCIDAS
FROITA

26
GARAVANZOS CON PEMENTO, OLIVAS E OVO COCIDO
LASAÑA
FROITA

MÉRCORES

6
CREMA DE CABACIÑA, CABAZA E ALLO PORRO
LASAÑA DE POLO E TENREIRA
IOGUR

13
ENSALADA (leituga, millo, cenoria e olivas)
PASTA Á BOLOÑESA (con tenreira)
IOGUR

20
CREMA DE CABAZA E CABACIÑA
MUSLITOS DE POLO CON ESPIRAIS COCIDAS
FROITA

27
SOPA DE FIDEOS
ABADEIXO AO FORNO CON GUARNICIÓN DE VERDURAS
IOGUR

XOVES

7
ENSALADILLA RUSA CON ATÚN
MUSLITOS DE POLO CON PATACA GUISADA
FROITA

14
NON LECTIVO

21
ENSALADILLA RUSA
PESCADA AO FORNO CON ENSALADA
IOGUR

28
LENTELLAS CON VERDURAS
COSTILLA AO FORNO CON ARROZ
FROITA

VENRES

8
ARROZ TRES DELICIAS
GUISO DE PALOMETA CON PATACAS E CHICHAROS
FROITA

15
NON LECTIVO

22
TOSTA DE ATÚN
GUISO DE MELOSO CON CHICHAROS E PATACAS
FROITA

29
ESPIRAIS CON CENORIA, MILLO, ATÚN E OLIVAS
PESCADA AO FORNO CON CEBOLA E PATACAS COCIDAS
FROITA

ELENA MARCOS CARDO
ADPA NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA
(UNIVERSIDAD ALFONSO XEL SABIO)
LICDA, CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
(UNIVERSIDAD SANTIAGO DE COMPOSTELA)

Elena Marcos Cardo
Número de Colegiada: GA0009