

MENÚ ABRIL 2021-22 **CEIP ARZÚA**

				VENRES 1
				pure de verduras -merluza á romana * froita
LUNS 4	MARTES 5	MERCORES 6	XOVES 7	VENRES 8
-macarróns boloñesa* -san xacobo* con tomate -froita	-pure de verduras -lombo cerdo con patacas fritas -xeado*	-lentellas -polo con ensalada de leituga -froita	*-tomate con sardiñas*en conserva -Arroz tres delicias* -iogurt sabores*	-ensalada de pasta* -Pescado *temporada con patacas guisadas -iogurt natural*
LUNS 11	MARTES 12	MÉRCORES 13	XOVES 14	VENRES 15
LUNS 18	MARTES 19	MÉRCORES 20	XOVES 21	VENRES 22
	-pure de cabaza -guiso de chipiróns* con patacas cocidas -iogurt natural*	-ensalada mixta -albondigas con patacas cocidas -froita	-coliflor con bechamel* -Polo ao forno con guarnición -iogurt sabores*	- calamares* con tomate -pizza caseira -froita
LUNS 25	MARTES 26	MÉRCORES 27	XOVES 28	VENRES 29
-xudias -terneira con patacas guisadas -iogurt natural*	-sopa * -calamares* con leituga -froita	-pure de verduras -zancos de polo forno con arroz branco -iogurt sabores*	-macarróns á carbonara * -tortilla* patacas con ensalada mixta -xeado*	ensaladilla* -merluza á galega*con leituga -froita

Os menús poderan variar según existencias

A auga será sempre embotellada

*alérxenos

Dña. Cristina García Sánchez

(Diplomada en Nutrición Humana e dietética por la U.P.V)