

December

CEIP PLURILINGÜE DE TOQUES CURSO 2021-2022

LUNS

MARTES

MÉRCORES

XOVES

VENRES

29

**CREMA DE CABAZA
GUIZO DE LURAS
FROITA**

*PUMPKIN CREAM
SQUID STEW
FRUIT*

30

**LENTELLAS
MACARRÓNS CON
TOMATE E BONITO
LÁCTEO**

*LENTILS
PASTA WITH TUNA &
TOMATO SAUCE
DAIRY PRODUCT*

1

**CALDO DE GRELOS
PEITUGA DE POLO CON
PATACAS AO FORNO
FROITA**

*GALICIAN SOUP
BAKED CHICKEN BREASTS
AND POTATOES
FRUIT*

2

**ENSALADA MIXTA
LASAGNA DE CARNE
(CASERA)
LÁCTEO**

*MIX SALAD
MEAT LASAGNA
DAIRY PRODUCT*

3

**SOPA
PEIXE CON PATACAS
FROITA**

*SOUP
FISH & CHIPS
FRUIT*

6

FESTIVO

7

FESTIVO

8

FESTIVO

9

**XUDIAS CON OVO
FILETE DE PESACADA
CON ALLADA
FROITA**

*BEANS AND EGGS
HAKE & GARLIC
FRUIT*

10

**CREMA DE CALABACÍN
CROQUETAS CASERAS
CON PATACAS
FROITA**

*ZUCCHINI CREAM
CROQUETTES & POTATOES
FRUIT*

13

**CHÍCHAROS CON
XAMÓN
FIDEOS CON POLO E
CHAMPIÑÓNS
FROITA**

*PEAS AND HAM
NOODLES WITH CHICKEN
AND MUSHROOMS
FRUIT*

14

**COLIFLOR Á ALLADA
SOLOMBO CON
PATACA COCIDA
MACEDONIA**

*COLIFLOWER & GARLIC
SIRLOIN WITH COOKED
POTATO
MACEDONIA*

15

**GARBANZOS
LIRIOS CON TOMATE
FROITA**

*CHICKPEAS
FISH & TOMATOES
FRUIT*

16

**SOPA DE PESCADO
TORTILLA
NATILLAS (CASEIRAS)**

*GALICIAN SOUP
FISH & VEGETABLES
USTARD (HOMEMADE)*

17

**CREMA DE VERDURAS
TALLARÍN CON ATÚN
FROITA**

*VEGETABLE CREAM
NOODLES & TUNA
FRUIT*

20

**MENÚ COMIDAS DO
MUNDO!!
Comeremos unha
comida típica do país
visitado.**

21

**MENÚ NAVIDEÑO!
Celebraremos FIN DE
ANO e comeremos
algo típico de Nadal.**

*Merry
Christmas*