

ABRIL

CEIP PLURILINGÜE DE TOQUES CURSO 2022-2023

LUNS

3

MARTES

4

MÉRCORES

5

XOVES

6

VENRES

7

10

11

CREMA DE CABAZA

MACARRÓNS CON ATÚN E TOMATE

FROITA DE TEMPADA

12

CHÍCHAROS CON XAMÓN

LOMO DE PORCO CON ENSALADA

FROITA DE TEMPADA

13

LENTELLAS

MILANESA DE POLO CON GUARNICIÓN DE VERDURIÑAS

IOGUR

14

SOPA DE FIDEOS

PESCADA Á ROMANA CON PATACA COCIDA

FROITA DE TEMPADA

17

CREMA DE CENORIAS

TORTILLA CON ENSALADA DE LEITUGA E TOMATE

FROITA DE TEMPADA

18

BRÓCOLI Á ALLADA

GUISO DE LURAS

IOGUR

19

ENSALADA MIXTA

ZANCO DE POLO AO FORNO CON VERDURIÑAS

FROITA DE TEMPADA

20

XUDIÁS CON OVO

PEIXE CON PATACA COCIDA

FROITA

21

PURÉ DE VERDURIÑAS

SOLOMBO AO FORNO CON GUARNICIÓN DE CHAMPIÑÓNS

BATIDO CASEIRO

24

VARIÑAS DE PESCADA

ARROZ TRES DELICIAS

FROITA DE TEMPADA

25

XOUBAS CON TOMATE

COSTELA ASADA CON PATACA FRITIDA

MACEDONIA

26

CREMA DE CALABACIÍN

SALMÓN CON GUARNICIÓN DE VERDURIÑAS

IOGUR

27

ENSALADA MEDITERRÁNEA

ALBÓNDEGAS CON ARROZ BRANCO

FROITA DE TEMPADA

28

ENSALADA DE PASTA

BACALLAUS CON TOMATES

FLAN CASEIRO

1

ALERXENOS

INFORMACIÓN



MOSTAZA



GLUTEN



MARISCOS



LÁCTEOS



APIO



SULFITOS



SOJA



OVOS



PEIXES



CARNES



CACAHUETES



FRUTOS SECOS

