

MAIO

CEIP PLURILINGÜE DE TOQUES CURSO 2022-2023

LUNS

1

MARTES

2

LENTELLAS

MACARRÓNS CON ATÚN E
QUEIXO

FROITA DE TEMPADA

MÉRCORES

3

CREMA DE COLIFLOR

PEITUGA DE POLO CON
TOMATE

IOGUR

XOVES

4

CROQUETAS DE XAMÓN

PESCADA EN SALSA MARIÑEIRA

FROITA DE TEMPADA

VENRES

5

SOPA DE LETRAS

RAXO CON GUARCINIÓN DE
CHAMPIÑÓNS

FROITA DE TEMPADA

8

CREMA DE CABACÍN

TORTILLA CON ENSALADA

FROITA DE TEMPADA

9

BRÓCOLI Á ALLADA

BACALLAUS CON PATACA
COCIDA

NATILLAS CASEIRAS

10

ENSALADA MIXTA

LASAÑA DE CARNE

FROITA DE TEMPADA

11

ENSALADA DE GARAVANZOS

GUISO DE LURAS

MACEDONIA

12

CHÍCHAROS CON XAMÓN

NOODELS CON
VERDURIÑAS

FROITA DE TEMPADA

15

16

17

18

CREMA DE CENORIA

ARROZ MARIÑEIRO

FROITA DE TEMPADA

19

ENSALADILLA

LOMO DE PORCO CON TOMATE

BATIDO DE FROITAS

22

XOUBAS CON TOMATE

ESPAGUETES Á CARBONARA

FROITA DE TEMADA

23

CREMA DE CABAZA

ZANCO DE POLO AO FORNO CON
VERDURIÑAS

FROITA DE TEMPADA

24

COLIFLOR CON OVO

LIRIOS CON PATACA COCIDA

IOGUR

25

ENSALADA MEDITERRÁNEA

ALBÓNDEGAS CON ARROZ

FROITA DE TEMPADA

26

PURÉ DE VERDURIÑAS

COCOCHAS DE PESCADA AO FORNO

FLAN CASEIRO

29

ENSALADA CÉSAR

RISOTO DE VERDURIÑAS

FROITA DE TEMPADA

30

SOPA XULIANA

HAMBURGUESA DE POLO CON
PATACA FRITIDA

FROITA DE TEMPADA

31

ENSALADA DE PASTA

SALMÓN AO FORNO CON VERDURIÑAS

MACEDONIA

ALERXENOS

INFORMACIÓN



MOSTAZA



GLUTEN



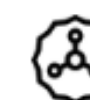
MARISCOS



LÁCTEOS



APIO



SULFITOS



SOJA



OVOS



PEIXES



CARNES



CACAHUETES



FRUTOS SECOS