

PROPOSTAS DE CEA XUÑO 2022



Gregorio Sánchez
Avda. de Luarca s/n
27700 - RIBADEO (Lugo)

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
30 "Salmorejo" Tortilla francesa de champiñóns e atún Melón	31 Espaguetis con pisto de verduras e ovo á prancha Iogur natural con canela 	1 Melón con xamón Torrada con berenxea, mozzarella, nozes e mel Chocolate negro	2 Ovos á prancha con arroz branco e verduriñas salteadas Mazá	3 Sardiñas ao forno con limón, alio e perexil Ensalada de tomate, cebola, espárragos e aguacate Bol de iogur con copos de millo e arandos
6 Macarróns con espinacas salteadas e gambas Sandía	7 Torrada con queixo de untar e aguacate Mexillóns con vinagreta Chocolate negro	8 Chícharos con xamón e ovo duro Pera	9 Tortilla española con espárragos trigueiros salteados Iogur natural batido con plátano 	10 Hamburguesa: pan, leituga, cabaciña á prancha, queixo e hamburguesa de tenreira caseira, Kiwi
13 Ensalada de canónigos, pera, rulo de cabra, cenoura e garavanzos Vaso de leite ou bebida vexetal con copos de millo 	14 Raxo de porco con pementos e ñoquis Arandos	15 Raia guisada con repolo, pataca e allada Iogur natural con améndoas 	16 Calamares fritos con coliflor e pataca cocida Sandía	17 Arroz con coello e verduriñas Iogur natural con avea e pasas
20 Brócoli con pataca, xarda en lata e parmesano relado Iogur con melón e canela 	21 Sándwich de leituga, tomate, aguacate, hummus de garavanzo e ovo duro Mazá	22 Tortilla francesa con alloporro, espinacas e queixo Bol de piña con anacardos e chocolate negro 		

*As elaboracións con froitos secos serviranse exentas destes a nenos/as menores de 5 anos

Menús elaborados por Olga Yanes Marqués, dietista-nutricionista col nº GA00113