

C.E.I.P. " GREGORIO SANZ"

CURSO 2016-2017

MENÚS

ABRIL 2017

		PRIMEIRO PRATO	SEGUNDO PRATO	SOBREMESA	DÍAS
SEGUNDA SEMANA	LUNS	Puré de verduras.	Raxo con puré de pataca e ensalada de tomate.	Mazá.	03
	MARTES	Ensalada mixta.	Lasaña de carne.	Petit suisse.	04
	MÉRCORES	Potaxe de garavanzos.	Bacallao ao forno con verduras.	Fresas con iogur	05
	XOVES	Ensalada de pasta.	Polo asado con chícharos e cenoura.	Kiwi.	06
	VENRES	Xudías con xamón.	Tortilla de pataca con ensalada de leituga e tomate.	Macedonia de froitas natural.	07
A DISFRUTAR DAS VACACIÓNS!!!					
CUARTA SEMANA	LUNS	NON LECTIVO			
	MARTES	Crema de verduras.	Paella de marisco.	Flan de queixo	18
	MÉRCORES	Entremeses quentes(croquetas, calamares.)	Marmitaco de atún.	Kiwi.	19
	XOVES	Ensaladilla rusa.	Filete de polo á prancha con ensalada.	Arroz con leite.	20
	VENRES	Sopa de verduras.	Macarróns con carne.	Pera.	21
CUARTA SEMANA	LUNS	Pastelón de carne.	Brécol con ovo cocido e sardinillas.	Kiwi.	24
	MARTES	Crema de cabaciña.	Pescada fresca á romana con pataca cocida e salsa de tomate.	Fresas.	25
	MÉRCORES	Chícharos con xamón.	Muslo de pavo asado no forno con patacas asadas.	Iogur ecolóxico natural.	26
	XOVES	Caldo galego.	Atún á prancha con guarnición de verduras.	Macedonia de froitas.	27
	VENRES	Lentellas estufadas con verduras.	Churrasco con ensalada.	Plátano.	28

Poden ser consultados en : <http://centros.edu.xunta.es/ceipgregoriosanz>

Estes menús están revisados pola dietista Montse Vázquez Salgueiro.