

CURSO 2013 /2014 SETEMBRO 2013

		PRIMEIRO PRATO	SEGUNDO PRATO	SOBREMESA	DÍAS
PRIMEIRA SEMANA	<i>LUNS</i>				
	<i>MARTES</i>				
	<i>MÉRCORES</i>	Ensalada mixta	Álbóndegas con arroz branco	Froita almíbar en	11
	<i>XOVES</i>	Crema de verduras	Halibut en salsa con pataca cocida	Melón	12
	<i>VENRES</i>	Entrantes fríos	Tenreira con guarnición	Iogur natural	13
SEGUNDA SEMANA	<i>LUNS</i>	Xudías con xamón	Pastelón de bonito	kiwi	16
	<i>MARTES</i>	Ensalada de pasta	Pescada á galega	Flan	17
	<i>MÉRCORES</i>	Ensaladilla rusa	Costela asada con guarnición de verduras.	Plátano	18
	<i>XOVES</i>	Sopa de fideos	Tortilla con chistorra	Iogur bebible	19
	<i>VENRES</i>	Lentellas estufadas	Polo asado/ pataca fritida	Nectarina	20
TERCEIRA SEMANA	<i>LUNS</i>	Empanada de carne	Merluza á romana con ensalada de tomate	Queixo con marmelo	23
	<i>MARTES</i>	Ensalada mixta	Paella de marisco e polo	Uvas	24
	<i>MÉRCORES</i>	Potaxe de garavanzos	Salmón con ensalada	Flan	25
	<i>XOVES</i>	Sopa de marisco	Filete de tenreira con ensalada	Natillas	26
	<i>VENRES</i>	Ensaladilla rusa	Hamburguesa con puré de pataca	Plátano	27

ESTES MENÚS PODEN SUFRIR VARIACIÓN SEGUNDO NECESIDADES.

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

A columna sobremesa e a título orientativo, depende da dispoñibilidade das froitas.

Procurarase que como mínimo tres días a semana se dispoña de froita do tempo e un ou dous lácteos (iogur, queixo, natillas, etc.)