

LUNS

MARTES

MÉRCORES

XOVES

VENRES

MENÚ DE XUÑO CURSO 22/23

50

ANOS EDUCANDO

1

- LENTELLAS ESTOFADAS
- PALOMETA EMPANADA E TOMATE.
- IOGUR.

2

- XUDIAS VERDES.
- PANINIS DE XAMÓN COCIDO.
- FROITA.

5

- CREMA DE CABACIÑA.
- XAMÓN ASADO CON PATACAS.
- PIÑA NO SEU ZUME

6

- ENSALADA DE ARROZ.
- POLO A PRANCHA CON ESPINACAS AO ALLO.
- BISCOITO.

7

- LENTELLAS ESTOFADAS CON VERDURAS.
- BRÓCOLI GRATINADO.
- FROITA.

8

- ENSALADA DE POLO.
- FIDEGUA DE MEXILLÓNS E GAMBAS.
- IOGUR.

9

- SOFRITO DE XUDIAS VERDES CON PATACAS.
- HAMBURGUESA DE TENREIRA .
- FROITA.

12

- MENESTRA REFOGADA.
- ESPAGUETES Á BOLOÑESA.
- FROITA.

13

- ENSALADA DE PASTA.
- BACALLAO Á ROMANA CON ENSALADA.
- IOGUR.

14

- BRÓCOLI REFOGADO.
- EMPANADA DE XAMÓN E QUEIXO.
- FROITA.

15

- ENSALADA COMPLETA.
- CHOCO GUISADO CON ARROZ.
- XELATINA.

16

- SOPA DE PASTA.
- ALAS DE POLO CON ENSALADA.
- FROITA.

19

- ENSALADA CON FROITA.
- CHURRASCO CON PATACA FRITA.
- FROITA.

20

- TALLARÍNS AO ALLO CON GAMBAS E CHAMPIÑÓNS.
- PESCADA Á PRANCHA CON GORNICIÓN.
- REQUEIXO CON MEL.

21

- CROQUETAS CON ENSALADA.
- PIZZA 4 QUEIXOS.
- XEADO.

