



**"Día de entroido e domingo de Páscoa, cada larpeiro na súa casa"**

**CURSO: 2023-24**

**FEBREIRO**

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
			1	2
			Ensalada mixta Espaguetes boloñesa Froita	Revolto de xamón Dourada ao forno c/xudías Froita
5	6	7	8	9
Sopa Filete de tenreira c/pataca frita logur	Crena de cenoira Paella Froita	Lentellas Lirios c/tomate Froita	Cocido: lacón, costela, chourizo, repolo, garavanzos e patacas. Orelas de Entroido	Sopa de cocido Pizza Chocolatina
12	13	14	15	16
<b>ENTROIDO</b>	<b>ENTROIDO</b>	<b>ENTROIDO</b>	Brócoli c/ovo cocido Pavo c/patacas Froita	Fabada Xarda c/ensalada Froita
19	20	21	22	23
Xudías c/xamón Ovos cocidos c/arroz e pisto Bebible	Crema de verduras Xamonciño de polo c/pasta de cores Froita	Sopa Merluza en salsa verde Froita	Ensalada Ramalloseira Lasaña de atún Froita	Caldo de Gloria Dados de bacallao c/tomate Froita
26	27	28	29	
Crema de cabaza Milanesa de polo c/patacas logur	Fabes c/polbo e ameixas Costela ao forno c/salteado de verduras Froita	Sopa Salmón c/tomate Froita	Lentellas vexetais Ovos escalfados c/arroz branco Froita	

Existe unha ficha técnica para cada menú que informa, tanto dos ingredientes coma das substancias ou produtos que causan alerxias e intolerancias. Pode consultarse na sección de comedor da web do colexio [www.edu.xunta.gal/centros/ceipramallosa](http://www.edu.xunta.gal/centros/ceipramallosa)

Os menús do alumnado que presenta algunha alerxia ou intolerancia elabóranse exclusivamente para eles.

Lembren que deben devolver os xustificantes de pago "**Exemplar para a administración**"  
**Antes do día 20 de febreiro.**  
Grazas pola súa colaboración.