

"En marzo, podar e cavar, se queres colleitar"

CURSO: 2023-24

MARZO

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
				1
				Empanadillas de atún Fideos c/ameixas Froita
4	5	6	7	8
Sopa Nuggets de polo c/ensalada logur	Potaxe de garavanzos Tortilla c/ensalada Froita	Ensalada de pasta Peixe c/brócoli Froita	Crema de verduras Macarróns boloñesa Froita	Lentellas estofadas Chipiróns c/tomate Froita
11	12	13	14	15
Ensalada mixta Churrasco c/patacas e criollo logur	Ensaladilla "Alitas" de polo ao forno c/xudías Froita	Sopa Pescada á romana c/ensalda logur	Crema de cenoura Arroz c/carne Froita	Caldo galego Lirios c/tomate Froita
18	19	20	21	22
Ensalada mixta Arroz á cubana Bebible	Sopa Peituga de polo c/pataca frita Froita	Panini de xamón e queixo Peixe c/tomate Froita	Lentellas vexetais Raxo ao forno c/pataca asada Froita	Crema de cabaza Bacallao á galega Froita
25	26	27	28	29
SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA

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

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 marzo**.
Grazas pola súa colaboración.