

"A abella e a ovella en abril deixan a pelexa"

CURSO: 2023-24
ABRIL

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
1	2	3	4	5
SEMANA SANTA	Ensalada primaveral Espeguetes c/tomate e atún Rosca	Lentellas vexetais Peixe c/tomate Froita	Brócoli ao vapor Arroz c/carne Froita	Crema de verduras Peixe á vinagreta Froita
8	9	10	11	12
Xudías c/xamón Musliño de polo c/arroz logur	Sopa Lomo á laranxa c/patacas Froita	Potaxe de garavanzos Peixe c/ensalada variada Froita	Revolto de xamón cocido Lasaña de carne Froita	Ensalada mixta Peixe c/pataca cocida Froita
15	16	17	18	19
Lentellas vexetais Ovos escalfados c/arroz e pisto Froita	Ensalada de mazá Capricho de polo c/pasta de cores Natillas	Ensalada de pasta Peixe c/ensalada Froita	Melón c/xamón Fideuá Froita	Fabas vexetais Luras c/tomate Froita
22	23	24	25	26
Sopa Filete de tenreira c/pataca panadeira logur	Crema de cabaza Costela c/repolo e chourizo Froita	Tosta c/tomate e tres queixos Peixe c/ensalada Froita	Ensaladilla Arroz c/pavo e verduriñas Froita	Ovos recheos Pizza Froita
29	30			
Chícharos c/chourizo Espaguetes c/boloñesa de polo logur	Crema de porros Zorza c/pataca cocida 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

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 abril. Grazas pola súa colaboración.