

MENÚ ESCOLARES DO CURSO 2022-2023 DO C.E.I.P. PLURILINGÜE SAN ROQUE DARBO

ABRIL



	MARTES 11 <ul style="list-style-type: none"> - ACELGAS CON OVO COCIDO E ALLADA. - ESPAGUETE CON BOLOÑESA. - ROSCÓN DE PASCUA. 	MÉRCORES 12 <ul style="list-style-type: none"> - CREMA DE CENORIAS. - FILETE DE PAVO Á PRANCHA CON PATACAS COCIDAS E SALSA DE TOMATE CASEIRA. - FROITA. 	XOVES 13 <ul style="list-style-type: none"> - ENSALADA GREGA: TOMATE, QUEIXO FRESCO, CEBOLA E OLIVAS. - RAIA EN CALDEIRADA - IOGUR. 	VENRES 14 <ul style="list-style-type: none"> - GARAVANZOS VEXETAIS. - EMPANADA DE XAMÓN E QUEIXO. - FROITA.
LUNS 17 <ul style="list-style-type: none"> - CREMA DE CABACIÑA. - ZANQUIÑOS DE POLO AO FORNO CON PATACAS FRITIDAS. - FROITA. 	MARTES 18 <ul style="list-style-type: none"> - ENSALADA CRUNCH: LEITUGA, QUEIXO FRESCO, MILLO E KIKOS. - TALLARÍNS CON ATÚN. - IOGUR. 	MÉRCORES 19 <ul style="list-style-type: none"> - ACELGAS COCIDAS CON OVO E ALLADA. - ALBÓNDEGAS CON PATACAS COCIDAS. - FROITA. 	XOVES 20 <ul style="list-style-type: none"> - ENSALADA MIXTA: LEITUGA, TOMATE, CENORIA, OVO, ESPÁRRAGOS, MILLO E OLIVAS. - ARROZ CON BACALLAU. - IOGUR. 	VENRES 21 <ul style="list-style-type: none"> - SOPA. - XAMÓN ASADO CON BRÉCOL E CENORIAS. - FROITA.
LUNS 24 <ul style="list-style-type: none"> - CHANDARMES CON PATACAS COCIDAS E PEMENTOS FRITIDOS. - ENSALADA DE LACIÑOS CON CHERRY, OVO, PAVO, MILLO, CENORIA E OLIVAS. - FROITA. 	MARTES 25 <ul style="list-style-type: none"> - LENTELLAS VEXETAIS. - PANPIZZA. - IOGUR. 	MÉRCORES 26 <ul style="list-style-type: none"> - CREMA DE CABAZA. - TENREIRA GUISADA CON HORTALIZAS. - FROITA. 	XOVES 27 <ul style="list-style-type: none"> - SOPA. - CHURRASCO DE PORCO CON LEITUGA, TOMATE E CEBOLA. - XELATINA. 	VENRES 28 <ul style="list-style-type: none"> - ENSALADA MIXTA: LEITUGA, TOMATE, CENORIA, OVO, ESPÁRRAGOS, MILLO E OLIVAS. - SALMÓN FRESCO AO FORNO CON ARROZ EN BRANCO. - FROITA.

Todos os días pan branco ou integral e auga.

