

MENÚ ESCOLARES DO CURSO 2021-2022 DO C.E.I.P. PLURILINGÜE SAN ROQUE DARBO

OUTUBRO

VENRES 1				
<ul style="list-style-type: none"> - FABAS VEXETAIS. - PAN PIZZA. - FROITA. 				
LUNS 4	MARTES 5	MÉRCORES 6	XOVES 7	VENRES 8
<ul style="list-style-type: none"> - MELÓN CON XAMÓN. - DELICIAS DE POLO ESTUFADAS CON PATACAS COCIDAS. - FROITA. 	<ul style="list-style-type: none"> - ENSALADA DE PASTA TRICOLOR CON MILLO, ATÚN, CENORIA, OVO, CHÍCHAROS E OLIVAS. - FILETE DE PESCADA Á ROMANA CON LEITUGA, TOMATE E CEBOLA. - XELATINA. 	<ul style="list-style-type: none"> - CREMA DE CABAZA. - ALBÓDEGAS DE TENREIRA CON ARROZ EN BRANCO E SALSA DE TOMATE CASEIRA. - FROITA. 	<ul style="list-style-type: none"> - XUDÍAS CON OVO COCIDO E ALLADA. - RAIA EN CALDEIRADA. - IOGUR. 	<ul style="list-style-type: none"> - SOPA. - RAXO DE PORCO AO FORNO CON MENESTRA DE VERDURAS. - FROITA.
		MÉRCORES 13	XOVES 14	VENRES 15
		<ul style="list-style-type: none"> - LENTELLAS VEXETAIS. - EMPANADA DE XAMÓN E QUEIXO. - MOUSSE. 	<ul style="list-style-type: none"> - ACELGAS E CENORIAS CON OVO COCIDO E ALLADA. - ARROZ CON POLO. - FROITA. 	<ul style="list-style-type: none"> - SOPA. - FILETE DE BACALLAU FRESCO Á ROMANA CON LEITUGA, TOMATE E CEBOLA. - FROITA.
LUNS 18	MARTES 19	MÉRCORES 20	XOVES 21	VENRES 22
<ul style="list-style-type: none"> - CREMA DE CABACIÑA. - FILETE DE PEITUGA DE PAVO Á PRANCHA CON TIBURÓNS E SALSA DE TOMATE CASEIRA. - FROITA. 	<ul style="list-style-type: none"> - BRÉCOL E COLIFLOR COCIDO CON OVO E ALLADA. - ARROZ CON LURAS. - IOGUR. 	<ul style="list-style-type: none"> - POTAXE DE GARAVANZOS - TENREIRA GUISADA CON PATACAS E HORTALIZAS. - FROITA. 	<ul style="list-style-type: none"> - ENSALADILLA RUSA. - FILETE DE PALOMETA Á ROMANA CON LEITUGA, TOMATE E CEBOLA. - IOGUR. 	<ul style="list-style-type: none"> - SOPA. - XAMÓN ASADO CON PEMENTOS FRITIDOS E PATACAS COCIDAS. - FROITA.
LUNS 25	MARTES 26	MÉRCORES 27	XOVES 28	VENRES 29
<ul style="list-style-type: none"> - VICHYSOISE. - OSSOBUCCO DE PAVO ESTUFADO CON ARROZ EN BRANCO. - FROITA. 	<ul style="list-style-type: none"> - SOPA. - SALMÓN FRESCO AO FORNO CON PATACAS FRITIDAS. - IOGUR. 	<ul style="list-style-type: none"> - FABADA. - ANEIS DE CALAMAR CON LEITUGA, TOMATE, CENORIA, CEBOLA, MILLO E OLIVAS. - FROITA. 	<ul style="list-style-type: none"> - BRÉCOL CON CENORIAS E ALLADA. - TENREIRA CON FIDEO. - IOGUR. 	<ul style="list-style-type: none"> - CALDO GALEGO. - LOMBOS DE PESCADA AO FORNO CON SALSA DE PEMENTOS E PATACAS COCIDAS. - FROITA.

Todos os días pan branco ou integral e auga.

