

Menú de Decembro 2022

			1 Coliflor á galega Bistec á prancha gratinados con queixo Froita	2 Potaxe Peixe á prancha con ensalada Lácteo
5 DÍA NON LECTIVO	6 FESTIVO	7 Minestra de ovo Fideos con carne Froita	8 FESTIVO	9 Ensalada de pasta Peituga á prancha con patacas cocidas Lácteo
12 Xudías á galega Espaguetes carbonara Froita	13 Sopa de tomate Polo ao forno con patacas cocidas Froita	14 Crema de verduras Chipiróns na súa tinta Lácteo	15 Lentellas Lomo á prancha con patacas cocidas Froita	16 Patacas á Rioxana Peixe á prancha con ensalada Lácteo
19 Chícharos con allada Pasta con xamón e cogomelos Froita	20 Ensalada grega Tenreira guisada Froita	21 Sopa de verduras Paella Lácteo	22 MENÚ DE NADAL	

ESTAMOS EN DECEMBRO E CHEGA O NADAL

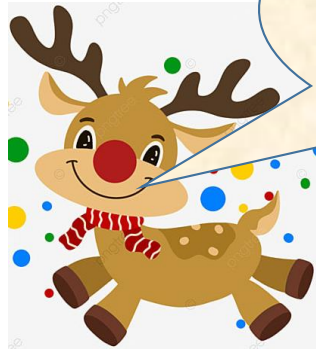
O Nadal encerra múltiples tradicións que, por costume, asumimos ano tras ano sin preguntarnos, moitas veces, que significado teñen no conxunto de celebracións que marcan estas entrañables datas.

Típicos do Nadal son elementos ornamentais como o nacemento, a árbore ou a estrela; pero tamén acontecementos como a chegada de Papá Noel, os Santos Inocentes, a celebración do Fin de Ano ou a visita dos Reis Magos.

O Nadal galego ancestral ten tamén unha palpable relación agraria, cando o labrego, debido ao mal tempo e aos días curtos, concentraba o seu esforzo en traballos artesanais dentro da casa ou en labores como a matanza do porco. Avós, fillos, netos... xuntábanse a carón do lume.

O ano 2022 está a piques de rematar e o equipo de cociña do CEIP CANOSA-RUS queremos aproveitar a ocasión para felicitarnos.

Bo Nadal a todas e a todos e a por un 2023 cheo de saúde!



Bo
Nadal
E FELIZ ANO NOVO