

MENÚ DECEMBRE 2023-24 **CEIP ARZÚA**

				VENRES 1 -macarróns* á boloñesa -zanco de polo asado con ensalada -froita
LUNS 4 -tomate con sardiñas* en conserva -arroz con polo e verduritas -froita	MARTES 5 -spaguetti con atun* -anillas de calamar* con tomate -iogurt sabores*	MERCORES 6	XOVES 7	VENRES 8
LUNS 11 -crema de calabacín* -arroz blanco con terneira e champiñóns -iogurt natural*	MARTES 12 -Espinacas con bechamel* -spaguettis* con ternera e tomate caseiro -froita -	MÉRCORES 13 xudias con ovo -merluza á galega* -queixo con marmelo*	XOVES 14 -lentellas con verduras -milanesa* polo con leituga -iogurt natural*	VENRES 15 -sopa fideos* -calamares* con ensalada mixta -froita
LUNS 18 -pure de cabaza -spaguetti con atun* -froita	MARTES 19 -churrasco cerdo con patacas fritas e ensalada -postre navideño*	MÉRCORES 20 Garavanzos caldosos -san xacobo* con tomate -iogurt sabores*	XOVES 21 Entremeses frios Pizza caseira* Doces de nadal*	

Os menús poderan variar según existencias

A auga será sempre embotellada

*alérxenos

Dña. Cristina García Sánchez

(Diplomada en Nutrición Humana e dietética por la U.P.V)

