

MENÚ MAIO 2023-24 CEIP ARZÚA

		MÉRCORES 1	XOVES 2	VENRES 3
			-ensalada mixta completa -bola de bacon e queixo *caseira* -iogurt sabores*	-pure de verduras -pescado *temporada con arroz branco -iogurt natural*
LUNS 6	MARTES 7	MERCORES 8	XOVES 9	VENRES 10
-crema calabacín * -macarróns* boloñesa -iogurt sabores*	-lentellas * -pavo con leituga -froita	-coliflor con ovo* -Pescado *temporada con patacas en salsa -iogurt natural*	-Sopa * -polo asado con patacas fritas -froita	-Ensaladilla * -salmon forno *con tomate -xeado*
LUNS 13	MARTES 14	MÉRCORES 15	XOVES 16	VENRES 17
- xudias con xamon -escalope* de cerdo con ensalada mixta -iogurt natural*	-ensalada mixta -albondigas con patacas cocidas -froita	-ensalada de pasta * -pescado* á galega con patacas cocidas -iogurt natural *	-garavanzos* -san xacobo *con tomate -iogurt sabores*	
LUNS 20	MARTES 21	MÉRCORES 22	XOVES 23	VENRES 24
	-crema de cenoria * --Guiso de chipiróns * -queixo con marmelo*	-lentellas* --zorza con patacas cocidas -froita	-brocoli zanco de polo con leituga -iogurt sabores*	-sopa * - lirios fritos *con ensalada mixta -xeado*
LUNS 27	MARTES 28	MÉRCORES 29	XOVES 30	VENRES 31
-coliflor --terneira ao forno con leituga -iogurt sabores*	-fabada* -tortilla* pataca Con leituga -xeado*	-ensalada de xudías* -pescado *temporada con patacas cocidas -froita	sopa* -peituga de polo rebozada* con patacas -iogurt natural*	- -pure de calabacín -macarróns *con atun* -froita

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)