

MENÚ SEPTEMBRO 2023-24 **CEIP ARZÚA**

				VENRES 1
LUNS 4	MARTES 5	MERCORES 6	XOVES 7	VENRES 8
LUNS 11	MARTES 12	MÉRCORES 13	XOVES 14	VENRES 15
-Crema de calabacín -escalope de polo con patacas fritas* -iogurt natural*	- xudias con xamón -macarróns* con polo -froita	-ensalada de pasta * -guiso de chipiróns* -iogurt sabores *	-sopa* -pavo ao forno con leituga -xeado*	-Pure de verduras -Terneira guisada con verduritas -froita
LUNS 18	MARTES 19	MÉRCORES 20	XOVES 21	VENRES 22
-entremeses frios -filete de raxo con patacas cocidas -froita	-ensaladilla* -luras á romana* con ensalada de tomate e leituga -iogurt sabores *	-empanada* -Polo asado con arroz e verduras -froita	-lentellas con verduras * - tortilla *de patacas con ensalada mixta -iogurt natural *	-Repolo con chourizo - lirios con ensalada* -xeado *
LUNS 25	MARTES 26	MÉRCORES 27	XOVES 28	VENRES 29
-Menestra de verduras -Hamburguesas de polo caseiras con ensalada -froita	-pure de calabacin -macarróns *á boloñesa -iogurt sabores*	-ensalada de pasta* -merluza á romana * -froita	-ensalada mixta -fideua * -iogurt natural*	-sopa de cocido* -cocido completo* -froita

Os menús poderan variar según existencias

A auga será embotellada

*alérxenos

Dña. Cristina García Sánchez

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

