

MENÚ XUNIO 2022-23 **CEIP ARZÚA**

			XOVES 1	VENRES 2
			-sopa* -peituga de polo rebozada* con patacas -iogurt natural*	- pure de calabacín -macarróns *con atun* -froita
LUNS 5	MARTES 6	MERCORES 7	XOVES 8	VENRES 9
-ensalada mixta -carne o caldeiro -froita	-Sopa * -Pescado *temporada guisado con patacas cocidas -xeado*	-pure de verduras -polo con arroz -iogurt sabores*	- xudias con ovo* -costela asada con patacas fritas -iogurt natural*	-Arroz tres delicias* -san xacobo* con tomate -froita
LUNS 12	MARTES 13	MÉRCORES 14	XOVES 15	VENRES 16
-Espinacas con bechamel * -macarróns boloñesa* -xeado*	-ensalada de pasta * -Guiso de chipiróns * -froita	-lentellas* -croquetas caseiras* con leituga -iogurt natural*	-coliflor -albondigas con arroz -iogurt sabores * *	-Pure de verduras -salmon* forno con tomate -froita
LUNS 19	MARTES 20	MÉRCORES 21		
-xudias con atun* -tortilla patacas *con tomate -iogurt natural*	-ensaladilla* -merluza á romana * froita	-churrasco - xeado* e postre		

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)