

MENÚ ABRIL 2023-24 **CEIP ARZÚA**

LUNS 1	MARTES 2	MERCORES 3	XOVES 4	VENRES 5
	colíffor con ovo* - filetes de lombo con patacas -iogurt natural*	pure de verduras -terneira con patacas guisadas -iogurt sabores	-ensalada mixta -fideua de pescado* -iogurt sabores*	-sopa fideos * -san xacobos *con leituga -froita
LUNS 8	MARTES 9	MÉRCORES 10	XOVES 11	VENRES 12
lentellas * -guiso de terneira con ensalada de leituga -iogurt natural *	-crema de calabacín* -spaguetti *boloñesa -froita	*-tomate con sardiñas*en conserva -Arroz tres delicias * -iogurt sabores*	-ensalada de pasta* -polo asado con tomate -iogurt natural*	Garavanzos *caldosos -pescado* temporada con ensalada mixta -froita
LUNS 15	MARTES 16	MÉRCORES 17	XOVES 18	VENRES 19
-Sopa fideos* -hamburguesas caseiras con ensalada de tomate e leituga -froita	-pure de cabaza -guiso de chipiróns* con patacas cocidas -iogurt natural*	-fabada* -guiso pavo con arroz -xeado*	-colíffor con bechamel* -Polo ao forno con guarnición -iogurt sabores*	- calamares* con tomate -pizza caseira -froita
LUNS 22	MARTES 23	MÉRCORES 24	XOVES 25	VENRES 26
-pure de verduras -spaguetti boloñesa* -xeado*	-sopa * -pavo guisado con ensalada mixta -froita	-xudias -terneira con patacas guisadas -queixo con marmelo*	-macarróns á carbonara * -tortilla* patacas con ensalada mixta -iogurt sabores*	-crema de calabacín* -merluza á galega*con leituga -froita
LUNS 29	MARTES 30			
-sopa fideos* raxo con arroz branco -iogurt sabores *	-ensaladilla* -pavo con ensalada mixta -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)

