

MENÚ ESCOLARES DO CURSO 2021-2022 DO C.E.I.P. PLURILINGÜE DE SAN ROQUE DARBO



LUNS 10	MARTES 11	MÉRCORES 12	XOVES 13	VENRES 14
<ul style="list-style-type: none"> - ENSALADA CRUNCH: LEITUGA, QUEIXO FRESCO, CEBOLA, MILLO E QUIKOS. - TALLARÍNS CON ATÚN. - ROSCÓN DE REIS. 	<ul style="list-style-type: none"> - CREMA DE CABACIÑA. - CARNE DE TENREIRA CON ARROZ. - FROITA. 	<ul style="list-style-type: none"> - SOPA. - FILETE DE PEITUGA DE PAVO Á PRANCHA CON GUARNICIÓN DE PATACA, CENORIA E CHÍCHAROS - IOGUR. 	<ul style="list-style-type: none"> - ACELGAS COCIDAS CON OVO E ALLADA. - SALMÓN FRESCO AO FORNO CON PATACAS FRITIDAS. - FROITA. 	<ul style="list-style-type: none"> - LENTELLAS VEXETAIS. - PAN PIZZA. - IOGUR.
LUNS 17	MARTES 18	MÉRCORES 19	XOVES 20	VENRES 21
<ul style="list-style-type: none"> - CREMA DE CABAZA. - XAMONCIÑOS DE POLO AO FORNO CON ARROZ EN BRANCO . - FROITA. 	<ul style="list-style-type: none"> - BRÉCOL E CENORIA CON OVO E ALLADA. - FILETE DE PESCADA Á ROMANA CON PATACAS COCIDAS E PEMENTOS FRITIDOS. - IOGUR. 	<ul style="list-style-type: none"> - ENSALADA PRIMAVERA: LEITUGA, CHERRY, DADIÑOS DE QUEIXO FRESCO, MILLO, CEBOLA E OLIVAS. - ALBÓNDEGAS DE TENREIRA CON ESPIRAIS E SALSA DE TOMATE CASEIRA. - FROITA. 	<ul style="list-style-type: none"> - CHÍCHAROS E CENORIAS SALTEADOS CON TAQUIÑOS DE XAMÓN. - ARROZ CON BACALLAU. - XELATINA. 	<ul style="list-style-type: none"> - SOPA. - CHURRASCO DE PORCO CON LEITUGA, TOMATE E CEBOLA. - FROITA.
LUNS 24	MARTES 25	MÉRCORES 26	XOVES 27	VENRES 28
<ul style="list-style-type: none"> - BRÉCOL CON OVO COCIDO E ALLADA. - ARROZ CON POLO. - FROITA. 	<ul style="list-style-type: none"> - SOPA. - LOMBOS DE PESCADA AO FORNO CON SALSA DE PEMENTOS E PATACAS COCIDAS . - IOGUR. 	<ul style="list-style-type: none"> - CREMA DE VERDURAS. - FIDEO - CON CARNE DE TENREIRA. - FROITA. 	<ul style="list-style-type: none"> - ENSALADA GREGA: TOMATE, QUEIXO FRESCO, OLIVAS E CEBOLA CON OUREGOS. - MARMITAKO. - MOUSSE. 	<ul style="list-style-type: none"> - POTAXE VEXETAL DE GARAVANZOS. - RAXO DE PORCO AO FORNO CON LEITUGA, TOMATE E CEBOLA. - FROITA.
LUNS 31				
<ul style="list-style-type: none"> - XUDÍAS NATURALS. - ESPAGUETE Á BOLOÑESA. - FROITA. 				

AUGA DE XANEIRO, CADA GOTA VAL DIÑEIRO

Todos os días pan (con opción de pan integral) e auga.