

















# MENÚ XUÑO 2024

LUNS 3	MARTES 4	MÉRCORES 5	XOVES 6	VENRES 7
<p>-Croquetas de bacallau. -Hamburguesa de tenreira. -Ensalada de leituga con tomate, millo, espárragos e olivas. -Mandarina</p> <p><b>RECREO:</b> -Boliño de pan con chocolate.</p> 	<p>-Arroz tres delicias. -Solombo de porco ao forno con champiñóns. -Sandía.</p> <p><b>RECREO:</b> -Plátano.</p> 	<p>-Lentellas vexetais. -Xarda ao forno con patacas asadas. -Melón.</p> <p><b>RECREO:</b> -logur natural.</p>   	<p>-Empanada de carne. -Guiso de luras. -Ensalada de leituga, tomate, cenoria, millo e olivas. -NatiBelén (Natillas feitas por Belén, a nosa cociñeira) <b>RECREO</b> -Sandía</p> 	<p>-Crema de acelgas da nosa horta. -Peituga de polo á prancha. -Ensalada de tomate, aguacate, leituga, atún, olivas e remolacha. -Piña.</p> <p><b>RECREO:</b> -logur natural.</p> 
LUNS 10	MARTES 11	MÉRCORES 12	XOVES 13	VENBRES 14
<p>-Crema de brócoli. -Croquetas de bacallau. -Ensalada de leituga, olivas, cenoria e millo. -Melón.</p> <p><b>RECREO:</b> logur natural.</p> 	<p>-Sopa de estreliñas. -Tortilla de pataca e cebola. -Ensalada de leituga, millo e cenoria. -Amorodos.</p> <p><b>RECREO:</b> Plátano.</p>  	<p>-Ensaladilla rusa. -Xurelo ao forno. -Ensalada de leituga con tomate e aguacate. -Sandía.</p> <p><b>RECREO:</b> Magdalena.</p>  	<p>-Sopa de verduras. -Macarróns á boloñesa. -Mazá.</p> <p><b>RECREO:</b> Boliño de pan con queixo.</p> 	<p>-Puré de espinacas. -Paella de chipiróns, congro, mexillóns e gambas. -Natillas.</p> <p><b>RECREO:</b> Mazá.</p>   



# MENÚ XUÑO 2024

LUNS 17	MARTES 18	MÉRCORES 19	XOVES 20	VENRES 21
<p>-Ensalada carbonara. -Guiso de tenreira. -logur natural. <b>RECREO:</b> Plátano.</p>	<p>-Ensalada de quinoa con tenreira e aguacate. -Marmitako de salmón. -Amorodos  <b>RECREO:</b> logur natural.</p>	<p>-Ensalada de pasta. -Xarda ao forno con leituga e tomate. -Mazá.  <b>RECREO:</b> Magdalena.</p>	<p>-Puré de verduras da nosa horta ( acelgas, repolo e brócoli). -Fideuá á mariñeira con bacallau. -Sandía.  <b>RECREO:</b> Melón.</p>	<p>-Revolto de verduras salteadas con gambas. -Peituga de pavo con patacas fritas. -Xeado.  <b>RECREO:</b> Amorodos.</p>

