

MENÚ MAIO 2022-23 CEIP ARZÚA

LUNS 1	MARTES 2	MÉRCORES 3	XOVES 4	VENRES 5
		-ensalada de polo -bola de bacon e queixo *caseira* -iogurt sabores*	-ensaladilla* -pavo con ensalada mixta -froita	-pure de verduras -pescado *temporada con arroz branco -iogurt natural*
LUNS 8	MARTES 9	MERCORES 10	XOVES 11	VENRES 12
-crema calabacín * -macarróns* boloñesa -iogurt sabores*	-coliflor con ovo* -Pescado *temporada con patacas en salsa -froita	-lentellas * -pavo con leituga -iogurt natural*	-Sopa * -polo asado con patacas fritas -froita	-Ensaladilla * -salmon forno *con tomate -xeado*
LUNS 15	MARTES 16	MÉRCORES 17	XOVES 18	VENRES 19
- xudias con xamon -escalope* de cerdo con ensalada mixta -iogurt natural*	-ensalada mixta -albondigas con patacas cocidas -froita		-garavanzos* -san xacobo *con tomate -iogurt sabores*	-ensalada de pasta * -pescado* á galega con patacas cocidas -froita
LUNS 22	MARTES 23	MÉRCORES 24	XOVES 25	VENRES 26
-empanada* -arroz con atun * e tomate - froita	-crema de cenoria * --Guiso de chipiróns * -iogurt natural*	-lentellas* -zanco de polo con leituga -froita	-brocoli -zorza con patacas cocidas -iogurt sabores*	-sopa * - lirios fritos *con ensalada mixta -xeado*
LUNS 29	MARTES 30	MÉRCORES 31		
-coliflor --terneira ao forno con leituga -iogurt sabores*	-ensalada de xudías* -pescado *temporada con patacas cocidas -froita	-fabada* -tortilla* pataca Con leituga -xeado*		

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)

