

MENÚ MARZO 2021-22 **CEIP ARZÚA**

	MARTES 1	MÉRCORES 2	XOVES 3	VENRES 4
			-pure de verduras -terneira con patacas guisadas -iogurt natural*	-lentellas -calamares* con tomate -froita
LUNS 7	MARTES 8	MERCORES 9	XOVES 10	VENRES 11
-pure de cabaciña -macarróns con atun* -froita	- fabada -tortilla *francesa con leituga -iogurt sabores*	-espinacas con bechamel* -estofado de pavo con patacas cocidas -froita	-chicharos con xamón -fideua * -iogurt natural*	Sopa * -Pescado *temporada guisado con patacas cocidas -xeadó
LUNS 14	MARTES 15	MÉRCORES 16	XOVES 17	VENRES 18
- coliflor con ovo -lomo de cerdo con tomate -froita	-sopa fideos* -calamares con patacas cocidas -iogurt natural*	-Crema de calabacín -macarróns* con atún -froita	-ensalada de arroz -polo ao forno con leituga -iogurt sabores*	-sopa pescado* -salmon ao forno * con tomate -froita -
LUNS 21	MARTES 22	MÉRCORES 23	XOVES 24	VENRES 25
-xudias con xamón -tortilla* patacas con tomate -iogurt natural*	ensalada de pasta* - costela asada con patacas fritas -froita	-tomate con sardiñas* en conserva -macarróns con polo -iogurt sabores*	-brocoli con ovo* -Pavo ao forno con arroz branco -froita	-crema de cenoria -pescado* á galega con patacas cocidas -iogurt natural
LUNS 28	MARTES 29	MÉRCORES 30	XOVES 31	
-sopa* -san xacobos *con leituga -froita	-ensalada mixta -fideua de pescado* -iogurt sabores*	entremeses frios -spaguetti *á boloñesa -froita -	-fabada -pavo ao forno con guarnición -xeadó*	

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)