

## MENÚ DECEMBRE 2022-23 **CEIP ARZÚA**

			<b>XOVES 1</b>	<b>VENRES 2</b>
			-chícharos con ovo -pavo con patacas guisadas -iogurt natural*	-tomate con sardiñas*en conserva -arroz con polo e verduritas -froita
<b>LUNS 5</b>	<b>MARTES 6</b>	<b>MERCORES 7</b>	<b>XOVES 8</b>	<b>VENRES 9</b>
		-macarróns* á boloñesa -zanco de polo asado con ensalada -froita		-coliflor con ovo -Pescado *temporada guisado con patacas cocidas -iogurt sabores*
<b>LUNS 12</b>	<b>MARTES 13</b>	<b>MÉRCORES 14</b>	<b>XOVES 15</b>	<b>VENRES 16</b>
- crema de calabacín - arroz blanco con terneira e champiñóns -iogurt natural*	-sopa fideos* -calamares *con ensalada mixta -froita	-macarróns* con polo -san xacobo* con tomate -iogurt sabores*	-lentellas con verduras -milanesa polo con leituga -froita	-xudias con ovo -merluza á galega -iogurt sabores
<b>LUNS 19</b>	<b>MARTES 20</b>	<b>MÉRCORES 21</b>	<b>XOVES 22</b>	
-pure de cabaza Spaguetti boloñesa -froita	-churrasco cerdo con patacas fritas e ensalada -postre navideño	-Espinacas con bechamel * -spaguettis* con ternera e tomate caseiro -froita	Entremeses frios Pizza caseira* Doces de nadal	

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)**

