

MENÚ DECEMBRE 2021-22 **CEIP ARZÚA**

		MÉRCORES 1	XOVES 2	VENRES 3
		-macarróns* á boloñesa -zanco de polo asado con ensalada -froita	-chícharos con ovo -pavo con patacas guisadas -iogurt natural*	-tomate con sardiñas* en conserva -arroz con verduras -froita
LUNS 6	MARTES 7	MÉRCORES 8	XOVES 9	VENRES 10
			-Espinacas con bechamel * -spaguettis* con ternera e tomate caseiro -froita	-coliflor con ovo -Pescado *temporada guisado con patacas cocidas -iogurt sabores*
LUNS 13	MARTES 14	MÉRCORES 15	XOVES 16	VENRES 17
- crema de calabacin - arroz branco 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 Pizza caseira* -froita	-xudias con ovo -merluza á galega -iogurt sabores
LUNS 20	MARTES 21	MÉRCORES 22	XOVES 23	VENRES 24
-pure de cabaza Spaguetti boloñesa -froita	-churrasco cerdo con patacas fritas e ensalada -postre navideño			
LUNS 27	MARTES 28	MÉRCORES 29	XOVES 30	

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)