

# MENÚ MARZO 2023-24 CEIP ARZÚA

				<b>VENRES 1</b>
				-lentellas * -merluza* con tomate -froita
<b>LUNS 4</b>	<b>MARTES 5</b>	<b>MERCORES 6</b>	<b>XOVES 7</b>	<b>VENRES 8</b>
-espinacas con bechamel* -raxo con arroz branco -froita	- fabada * -tortilla *francesa con leituga -iogurt sabores*	pure de cabaciña -macarróns con atun* -froita	-chicharos con chourizo -fideua * -iogurt natural*	Sopa fideos * -Pescado *temporada guisado con patacas cocidas -xeado
<b>LUNS 11</b>	<b>MARTES 12</b>	<b>MÉRCORES 13</b>	<b>XOVES 14</b>	<b>VENRES 15</b>
Crema de calabacín -arroz tres delicias  -iogurt sabores*	-sopa fideos* -calamares* con patacas cocidas -froita	-xudias con atun* -tortilla* patacas con tomate -queixo con marmelo*-	- coliflor con xamon e patacas -lomo de cerdo con tomate -froita	--garavanzos* -salmon ao forno * con tomate -iogurt natural *
<b>LUNS 18</b>	<b>MARTES 19</b>	<b>MÉRCORES 20</b>	<b>XOVES 21</b>	<b>VENRES 22</b>
tomate con sardiñas en conserva *e olivas - macarróns* con atun -iogurt natural *	-chicharos con bacon -guiso de chipiróns * -froita	-lentellas* -polo ao forno con leituga -iogurt sabores *	-brocoli con ovo* -chuletas de pavo con arroz -froita	-crema de cenoria -pescado* frito patacas cocidas -iogurt natural*
<b>LUNS 25</b>	<b>MARTES 26</b>	<b>MÉRCORES 27</b>	<b>XOVES 28</b>	<b>VENRES 29</b>

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)