

# CEIP SAN CLODIO

## MENÚ CORRESPONDENTE AO MES DE FEBREIRO 2024

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
			<b>1</b> Crema de cabaza Bacallau á galega Froita	<b>2</b> Ensalada mixta Albóndegas c/patacas Froita
<b>5</b> Caldo de xudías Guiso de carne Froita	<b>6</b> Tostas con xamón Merluza á romana Froita	<b>7</b> Puré de porros Tortilla de pataca Iogur	<b>8</b> Coliflor con ovos Arroz con luras Froita	<b>9</b> Sopa de cocido Cocido Orellas
<b>12</b> <b>FESTIVO</b> <b>ENTROIDO</b>	<b>13</b> <b>FESTIVO</b> <b>ENTROIDO</b>	<b>14</b> <b>FESTIVO</b> <b>ENTROIDO</b>	<b>15</b> Lentellas Macarróns con atún Froita	<b>16</b> Xudías con xamón San xacobos con patacas Froita
<b>19</b> Sopa de verduras Fideuá con polo Froita	<b>20</b> Caldo de repolo Lasaña de atún Froita	<b>21</b> Brócoli Filete porco c/ ensalada Iogur	<b>22</b> Espárragos Guiso de salmón Froita	<b>23</b> Arroz 3 delicias Hamburguesa c/patacas Froita
<b>26</b> Puré de verduras Spaguettes á boloñesa Froita	<b>27</b> Sardiñas con tomate Empanada de zorza Froita	<b>28</b> Sopa de estreliñas Berenxenas recheas Postre sorpresa	<b>29</b> Espinacas Merluza ao forno Iogur	



MENÚS SUXEITOS A VARIACIÓNS E IMPREVISTOS. BO PROVEITO!

O menú pode presentar algúns destes alimentos na súa preparación: cereais, crustáceos, ovos, peixe, cacahuets, soia, lácteos, froitos secos, apio, mostaza, sésamo, sulfitos, altramuces ou moluscos.