

MENÚ ESCOLARES DO CURSO 2024-2025 DO C.E.I.P. PLURILINGÜE SAN ROQUE DARBO

OUTUBRO

	MARTES 1 <ul style="list-style-type: none"> - ENSALADA OUTONO: LEITUGA, TOMATE, CEBOLA, MAZÁ E NOCES. - TENREIRA GUISADA CON HORTALIZAS. - FLAN. 	MÉRCORES 2 <ul style="list-style-type: none"> - BRÉCOL CON OVO COCIDO E ALLADA. - RAPE CON FIDEO. - FROITA. 	XOVES 3 <ul style="list-style-type: none"> - SOPA. - LOMBO DE PORCO AO FORNO CON PEMENTOS FRITIDOS E PATACAS COCIDAS. - FROITA. 	VENRES 4 <ul style="list-style-type: none"> - MELÓN CON XAMÓN. - SALMÓN FRESCO AO FORNO CON ARROZ EN BRANCO. - IOGUR.
LUNS 7 <ul style="list-style-type: none"> - MENESTRA CON TAQUIÑOS DE CHOURIZO. - ESPAGUETES BOLOÑESA. - FROITA. 	MARTES 8 <ul style="list-style-type: none"> - ENSALADA MIXTA: LEITUGA, TOMATE, ESPÁRRGOS, OVO, MILLO, CENORIA, CEBOLA E OLIVAS. - FILETE DE PESCADA Á ROMANA CON PATACAS COCIDAS. - MOUSSE. 	MÉRCORES 9 <ul style="list-style-type: none"> - CREMA DE VERDURAS. - FILETE DE PEITUGA DE POLO Á PRANCHA CON ARROZ E SALSA DE TOMATE CASEIRA. - FROITA. 	XOVES10 <ul style="list-style-type: none"> - FABADA VEXETAL. - CHANDARMES CON PATACAS PANADERA E PEMENTOS FRITIDOS - IOGUR. 	VENRES 11 <ul style="list-style-type: none"> - SOPA. - CHURRASCO DE PORCO CON LEITUGA, TOMATE E CEBOLA. - FROITA.
LUNS 14 <ul style="list-style-type: none"> - XUDÍAS CON ALLADA. - LACIÑOS CON OVO, PAVO, CHÍCHAROS, CENORIA E OLIVAS. - FROITA. 	MARTES 15 <ul style="list-style-type: none"> - ENSALADA SAN ROQUE: LEITUGA, TOMATE CHERRY, QUEIXO FRESCO, MILLO, CENORIA, CEBOLA E OLIVAS. - MARMITAKO. - IOGUR. 	MÉRCORES 16 <ul style="list-style-type: none"> - POTAXE DE GARAVANZOS. - EMPANADA DE ESPINACAS E QUEIXO. - FROITA. 	XOVES 17 <ul style="list-style-type: none"> - CREMA DE CENORIAS. - ARROZ CON LURAS. - XELATINA. 	VENRES 18 <ul style="list-style-type: none"> - SOPA. - TORTILLA DE PATACAS CON ENSALADA DE BROTES, CHERRY, CENORIA, MILLO, CEBOLA E OLIVAS. - FROITA.
LUNS 21 <ul style="list-style-type: none"> - ARROZ TRES DELICIAS. - ANEIS DE CALAMAR CON LEITUGA, TOMATE, CENORIA, CEBOLA, MILLO E OLIVAS - FROITA. 	MARTES 22 <ul style="list-style-type: none"> - CREMA DE CABAZA. - OSSOBUCCO DE PAVO ESTUFADO CON TIBURÓNS - IOGUR. 	MÉRCORES 23 <ul style="list-style-type: none"> - SOPA. - LOMBOS DE PESCADA AO FORNO CON SALSA DE PEMENTOS E PATACAS COCIDAS. - FROITA. 	XOVES 24 <ul style="list-style-type: none"> - LENTELLAS. - ZORZA CON ARROZ EN BRANCO. - IOGUR. 	VENRES 25 <ul style="list-style-type: none"> - ENSALADA GREGA: TOMATE, QUEIXO FRESCO E OLIVAS NEGRAS CON OUREGOS. - TALLARÍNS CON ATÚN. - FROITA.
LUNS 28 <ul style="list-style-type: none"> - ENSALADA CRUNCH: LEITUGA, QUEIXO FRESCO, CEBOLA, MILLO E QUIKOS. - XAMONCIÑOS DE POLO AO FORNO CON ARROZ EN BRANCO. - FROITA. 	MARTES 29 <ul style="list-style-type: none"> - SOPA. - FILETE DE LIRIO Á ROMANA CON LEITUGA, TOMATE E CEBOLA. - CREMA BOMBÓN. 	MÉRCORES 30 <ul style="list-style-type: none"> - CREMA DE CABACIÑA. - ALBÓNDEGAS DE TENREIRA CON PLUMAS. - FROITA. 	 <p>DÍA DO ENSINO</p>	

MENÚ ESCOLARES DO CURSO 2024-2025 DO C.E.I.P. PLURILINGÜE SAN ROQUE DARBO

--	--	--	--



Todos os días pan branco ou integral e auga.