

MENÚ DE XUÑO *CEIP TERRA CHÁ 2023-2024*



Luns 3	Martes 4	Mércores 5	Xoves 6	Venres 7
Sopa de fideos. Albóndegas de porco con arroz e salsa de tomate. iogur.	Ovos recheos. Salmón o forno con Ensalada Froita.	Ensalada mixta. Lomo en salsa con patacas fritidas Iogur	EXCURSION	Crema de cabaza. Tortilla con ensalada. Xeadó.
Luns 10	Martes 11	Mércores 12	Xoves 13	Venres 14
Lentellas San xacobe con Patacas fritidas. Froita.	Macarrones a boloñesa. Salmón o forno con cachelos. Iogur	Sopa Raxo con patacas fritidas Queixo con marmelo	Empanada. Bacalao con ensalada. Froita	Menestra de verdura. Calamares a romana con ensalada. Natillas
Luns 17	Martes 18	Mércores 19	Xoves 20	Venres 21
Ensalada de Pasta. Filete de polo empanado con ensalada. Iogur.	Ensalada de tomate, cebola, ovo e esparrago e olivas. Pizza de xamón york e Queixo Froita	Ensaladilla. Traseiros de polo ó forno con pataca fritida. Iogur	Croquetas e empanadillas. Merluza a romana con chícharos. Froita	MENÚ FIN DE CURSO

NOTA: No caso de imprevistos , os menús poden sufrir algunha variación.

Táboa alérxenos mensuais

Día 3:  
CONTIENE GLUTEN LACTEOS

Día 4:  
PESCADO HUEVOS

Día 5:   
LACTEOS PESCADO HUEVOS

Día 6:

Día 7:  
LACTEOS HUEVOS

Día 10:  
CONTIENE GLUTEN LACTEOS

Día 11:   
PESCADO CONTIENE GLUTEN LACTEOS

Día 12:  
LACTEOS CONTIENE GLUTEN

Día 13:  
CONTIENE GLUTEN PESCADO

Día 14:    
LACTEOS HUEVOS CONTIENE GLUTEN PESCADO

Día 17:    
HUEVOS PESCADO LACTEOS CONTIENE GLUTEN

Día 18:    
PESCADO LACTEOS CONTIENE GLUTEN HUEVOS

Día 19:   
LACTEOS HUEVOS PESCADO

Día 20:    
PESCADO LACTEOS CONTIENE GLUTEN CONTIENE GLUTEN

Día 21:
FIN DE CURSO.