

Menús

de 03/06/2024 a 21/06/2024

xuño 2024

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
03 1º prato: Ensalada de tomate, millo... 2º prato: Tenreira asada con patacas. Sobremesa: Froita	04 1º prato: Sopa. 2º prato: Bacallau á portuesa. Sobremesa: logur.	05 1º prato: Brécol con xamón. 2º prato: Peituga de polo con ensalada. Sobremesa: Froita.	06 1º prato: Ensalada de verán. 2º prato: Fideuá. Sobremesa: Froita.	07 1º prato: Ensaladilla. 2º prato: Lomo de porco. Sobremesa: Froita.
10 1º prato: Lentellas. 2º prato: Lomo adobado con arroz. Sobremesa: Froita.	11 1º prato: Ovos, sardiñas e tomate. 2º prato: Espaguetes con carne. Sobremesa: Froita.	12 1º prato: Xudías con chourizo. 2º prato: Guiso de chipiróns. Sobremesa: logur.	13 1º prato: Puré de verduras. 2º prato: Alitas de polo. Sobremesa: Froita.	14 1º prato: Ensalada de pasta. 2º prato: Varitas con tomate. Sobremesa: Froita.
17 1º prato: Pasta con champiñóns e gambas. 2º prato: Rabas. Sobremesa: Froita,	18 1º prato: Ensalada mixta. 2º prato: Filete de tenreira. Sobremesa: Froita.	19 1º prato: Ovos recheos. 2º prato: Paella. Sobremesa: logur.	20 1º prato: Sopa. 2º prato: Tortilla de patacas con pementos. Sobremesa: Froita.	21 FIN DE CURSO

Baralla (Santa María Madanela), 28 de maio de 2024

O director do centro

Jorge Vázquez Fraga