

CURSO 2023-2024

CEIP Xesús Golmar

OUTUBRO

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
2	3	4	5	6
- Ensalada mixta. - Espaguetes con atún. - Froita.	- Guisantes con xamón. - Pescada á galega con cachelos. - Iogur.	- Crema de cenoria. - Hamburguesa con ensalada mixta. - Froita.	- Minestra de verduras. - Guiso de arroz con luras e mexillóns. - Froita.	- Ensalada mixta con olivas, espárragos, cenoria, ovo e millo. - Pizza de xamón e queixo. - Froita.
9	10	11	12	13
- Ensalada de tomate, sardinillas e cebola. - Costela ao forno. - Froita	- Fabada. - Salmón con arroz. - Froita.	- Lentellas. - Tortilla de patacas con ensalada de leituga, tomate e cebola. - Natillas.	FESTIVO	- Ensalada de leituga, tomate, cebola e sardinillas. - Guiso de tenreira con patacas cocidas. - Froita.
16	17	18	19	20
- Ensalada de leituga, tomate e cebola. - Zorza con cachelos. - Froita	- Caldo. - Paella. - Froita.	- Sopa. - Peituga de polo con gambas, champiñóns e guisantes. - Iogur.	- Brócoli con ovo. - Filetes de pescada con cachelos. - Froita.	- Minestra de verduras. - Richada con pementos. - Froita.
23	24	25	26	27
- Crema de cenoria. - Hamburguesa de tenreira con lazos de pasta. - Froita.	- Xudías con chourizo. - Filetes de bacallau con arroz. - Iogur.	- Potaxe de garavanzos. - Polo o forno con pementos vermellos. - Froita.	- Guisantes con xamón. - Lasaña de atún. - Froita.	- Ensalada de tomate, sardinillas e cebola. - Guiso de tenreira con patacas. - Froita.
30	31	<p>NOTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consumirase pan integral unha vez por semana. - Teranse en conta todas as alerxias e intolerancias alimentarias. 		