

# MENÚ ESCOLAR: XANEIRO 2024

## CEIP MANUEL RESPINO

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
8	9	10	11	12
1º. Puré de verduras 2º. Paella mixta <b>Postre:</b> Froita	1º. Tortilla de espinacas 2º. Espaguetis boloñesa <b>Postre:</b> Froita	1º. Lentellas estofadas 2º. Salmón ao forno con arroz <b>Postre:</b> Froita	1º. Sopa de fideos 2º. Empanada de carne <b>Postre:</b> Froita	1º. Xudias refogadas con xamón 2º. Filete de linguado con patacas fritidas <b>Postre:</b> Iogur
15	16	17	18	19
1º. Caldo de xudías 2º. Paella mixta <b>Postre:</b> Froita	1º. Puré de verduras 2º. Lasaña <b>Postre:</b> Froita	1º. Brenxena rebozada 2º. Guiso de luras <b>Postre:</b> froita	1º. Crema de porros 2º. Arroz á cubana <b>Postre:</b> Froita	1º. Potaxe de garavanzos 2º. Polo asado con guarnición <b>Postre:</b> Natillas
22	23	24	25	26
1º. Sopa de verduras 2º. Peituga de pavo empanada con arroz <b>Postre:</b> Froita	1º. Fabas con verduras 2º. Fideua de pescado <b>Postre:</b> froita	1º. Croquetas de polo 2º. Repolo con ovo, pataca, chourizo e allada <b>Postre:</b> Froita	1º. Crema de zenoura 2º. Albóndigas con tallaríns <b>Postre:</b> Froita	1º. Revolto de cogumelos 2º. Pescada á galega <b>Postre:</b> flan
29	30	31		
1º. Coliflor gratinada 2º. Lombo de cerdo con arroz <b>Postre:</b> froita	1º. Caldo de repolo 2º. Macarróns con atún e tomate <b>Postre:</b> froita	1º. Crema de Chícahros 2º. Carne ao caldeiro con pataca cocida <b>Postre:</b> froita		