

MENÚ ESCOLAR: FEBREIRO 2024

CEIP MANUEL RESPINO

			1 1º. Fabas con chourizo 2º. Filete de pavo con verduras e macarróns Postre: Froita	2 1º. Sopa de fideos 2º. Polo con guarnición Postre: Arroz con leite
5 1. Crema de chícharos 2º. Macarróns con atún gratinados Postre: Froita	6 1º. Caldo de xudias 2º. Tortilla de patacas con ensalada Postre: Froita	7 1º. Espinacas á crema 2º. Filete de bacallau ao forno con arroz Postre: Froita	8 1º. Potaxe de garavanzos 2º. Empanada de polo con ensalada Postre: Froita	9 1º. Sopa de cocido 2º. Cocido Postre: Orelas de entroido
12 ENTROIDO	13 ENTROIDO	14 ENTROIDO	15 1º. Crema de cabaza 2º. Arroz amarelo con polo Postre: Froita	16 1º. Crema de porros 2º. Costrela ao forno con patacas panadeiras Postre: Natillas
19 1º. Coliflor con allada 2º. Espaguetis boloñesa Postre: Froita	20 1º. Garavanzos con espinacas 2º. Flamenquines de pavo e queixo con ensalada Postre: Froita	21 1º. Revolto de cogumelos 2º. Filete de gaio con arroz Postre: Froita	22 1º. Xudías verdes salteadas con xamón 2º. Caldereta de pescada Postre: Froita	23 1º. Puré de verduras 2º. Hamburguesa con patacas fritidas. Postre: Plátano con chocolate
26 1º. Arroz tres delicias 2º. Luras á romana con ensalada Postre: Froita	27 1º. Fabas con verduras 2º. Lasaña de carne Postre: froita	28 1º. Revolto de calabacín 2º. Linguado á prancha con pataca cocida Postre: Froita	29 1º. Lentellas estofadas 2º. Albóndigas con tallaríns Postre: Froita	

