

**MENÚ FEBREIRO 2025 CEIP CURROS ENRIQUEZ**



<i>Lunes</i>	<i>Martes</i>	<i>Miércoles</i>	<i>Jueves</i>	<i>Viernes</i>
<b>3 de Febreiro</b>	<b>4 de Febreiro</b>	<b>5 de Febreiro</b>	<b>6 de Febreiro</b>	<b>7 de Febreiro</b>
CREMA DE CABAZA <b>*EMPANADA CAMPERA</b> C/ENSALADA FROITA	LENTELLAS VEXETAIS PESCADA A GALEGA C/CACHELOS 1/4 FROITA	CREMA DE VERDURIÑAS PAVO GUISADO C/ PASTA VERDURIÑAS 1/3 FROITA	FABADA BACALAO A ROMANA C/ENSALADA 1/3/4 IOGUR 7	SOPA DE FIDEO 1/3 XARRETE C/REPOLO E CHOURIZO FROITA
<b>10 de Febreiro</b>	<b>11 de Febreiro</b>	<b>12 de Febreiro</b>	<b>13 de Febreiro</b>	<b>14 de Febreiro</b>
CREMA DE CABACIN PEITUGA DE POLO EN SALSA DE CHAMPIÑONS C/ARROZ FROITA	POTAXE DE GARAVANZOS PESCADA EN SALSA VERDE C/ENSALADA 1/4 FROITA	CREMA DE CENORIAS TENREIRA GUISADA C/CACHELOS FROITA	LENTELLAS CHIPIRONS GUISADOS C/ARROZ 1/2/4/14 <b>*IOGUR ECOLIXICO C/VAINILLA E MANGO 7</b>	CREMA DE CABAZA MILANESA DE POLO C/ENSALADA 1/3 FROITA
<b>17 de Febreiro</b>	<b>18 de Febreiro</b>	<b>19 de Febreiro</b>	<b>20 de Febreiro</b>	<b>21 de Febreiro</b>
CREMA DE COLIFLOR HAMBURGUESA C/ARROZ FROITA	LENTELLAS SALMON O FORNO C/ENSALADA 1/4 FROITA	CREMA DE CABACIN POLO ASADO C/MENESTRA FROITA	FABADA VEXETAL <b>**PEIXE FRESCO SEGÚN LONXA</b> IOGUR 7	SOPA DE COCIDO COCIDO FROITA
<b>24 de Febreiro</b>	<b>25 de Febreiro</b>	<b>26 de Febreiro</b>	<b>27 de Febreiro</b>	<b>28 de Febreiro</b>
CREMA DE CENORIA ESPAGUETTIS BOLOÑESA 1/3 FROITA	CREMA DE CABACIN BACALAO A PORTUGUESA C/ARROZ 1/4 FROITA	CREMA DE COLIFLOR E MAZA REGOUT DE PORCO GUISADO C/PATACAS E VERDURIÑAS FROITA	POTAXE DE GARVANZOS PALOMETA EN SALSA DE VERDURAS C/MENESTRA 1/4 <b>*QUEIXO DE ARZUA C/MARMELO</b>	CREMA DE VERDURAS ALBONDIGAS C/ARROZ 1/3 FROITA

**ABRIL**



**\*PRODUCTOS SERVIDOS POR FAPA OURENSE**

**\*PARA OS ALIÑOS CONTAMOS CON ACEITE DE OLIVA VIRXE EXTRA, CORTESÍA DE ACEITES ABRIL**

**TODOS OS NOSOS PRATOS VAN ACOMPAÑADOS DE \*PAN GALEGO ARTESÁN E AUGA FRESCA DA BILLA.**

