

MENÚ MARZO 2025 CEIP CURROS ENRIQUEZ



<i>Lunes</i>	<i>Martes</i>	<i>Miércoles</i>	<i>Jueves</i>	<i>Viernes</i>
3 de marzo	4 de marzo	5 de marzo	6 de marzo	7 de marzo
ENTROIDO	ENTROIDO	ENTROIDO	CREMA DE VERDURIÑAS EMPANADA DE ATÚN C/ENSALADA 3/4 IOGUR 7	CREMA DE CABAZA MERLUZA O FORNO C/ARROZ 1/4 FROITA
10 de marzo	11 de marzo	12 de marzo	13 de marzo	14 de marzo
CREMA DE CABACIN PEITUGA DE POLO C/SALSA DE CHAMPIÑONS E ARROZ FROITA	FABADA PESCADA EN SALSA VERDE C/ENSALADA 1/4 FROITA	CREMA DE CENORIA RAGOUT DE PORCO GUIADO C/PASTA E VERDURIÑAS 1/3 FROITA	LENTELLAS ARROZ A CUBANA C/ENSALADA 3 IOGUR ECOLÓXICO C/MAZÁ E PÁTANO 7	CREMA DE CABAZA BACALAO A ROMANA C/MENESTRA 1/3/4 FROITA
17 de marzo	18 de marzo	19 de marzo	20 de marzo	21 de marzo
CREMA DE CENORIA HAMBURGUESA C/ARROZ FROITA	LENTELLAS FIDEUA DE RAPE E MEXILONS 1/2/4/14 FROITA	CREMA DE CABACIN E CENORIA POLO ASADO C/MENESTRA FROITA	SOPA DE PASTA 1/3 XARRETE C/REPOLO PATACA E CHOURIZO IOGUR 7	CALDO GALEGO SALMON O FORNO C/ARROZ E XUDIAS 1/4 FROITA
24 de marzo	25 de marzo	26 de marzo	27 de marzo	28 de marzo
CREMA DE VERDURIÑAS ESPAGUETTIS BOLOÑESA 1/3 FROITA	POTAXE DE GARAVANZOS PESCADA A GALEGA FROITA	CREMA DE CABAZA PAVO GUIADO C/PASTA E VERDURIÑAS 1/3 FROITA	SOPA DE COCIDO 1/3 COCIDO QUEIXO DE ARZÚA C/MARMELO 7	PASTA NAPOLITANA 1/3/7 PEIXE FRESCO C/ENSALADA 1/4 VARIADA FROITA
31 de marzo				
CREMA DE CABACIN E CENORIA FILETE DE PAVO EN SALSA DE VERDURAS C/ARROZ FROITA				

***PRODUCTOS SERVIDOS POR FAPA OURENSE**

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

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

ALÉRXENOS: 1 GLUTEN 2 CRUSTACEOS 3 OVO 4 PEIXE 5 CACAHUETES 6 SOJA 7 LACTEOS 8 FROITOS SECOS 9 APIO 10 MOSTAZA 11 SESAMO 12 SULFITOS 13 ALTRAMUZ 14 MOLUSCOS