

LUNS 03/12/2018	MARTES 04/12/2018	MÉRCORES 05/12/2018	XOVES 06/12/2018	VENRES 07/12/2018
SOPA DE CABELLIN	CALDO VEXETAL	CREMA DE CABAZA		
PEITUGA DE POLO	PAELLA DE PAVO CON VERDURAS	BACALLAO A MOSTAZA	FESTIVO	NON LECTIVO
PURÉ DE CENORIA		PATACAS COCIDAS		
FROITA	IOGUR ECOLÓXICO	FROITA		
LUNS 10/12/2018	MARTES 11/12/2018	MÉRCORES 12/12/2018	XOVES 13/12/2018	VENRES 14/12/2018
ESPAGUETIS NAPOLITANA	TORTILLA DE PATACA	MINESTRA SALTEADA	FABAS VEXETAIS	CREMA DE CENORIA
BACALLAO O FORNO	RAPE O FORNO	POLO A CAZADORA	PESCADA GUISADA	GUIISO DE TENREIRA CON MACARRONS E CHAMPIÑONS
ENSALADA	XUDIAS REFOGADAS	ARROZ BRANCO	PATACAS CON ALLADA	
IOGUR	FROITA	FROITA	FLAN	FROITA
LUNS 17/12/2018	MARTES 18/12/2018	MÉRCORES 19/12/2018	XOVES 20/12/2018	VENRES 21/12/2018
LENTELLAS VEXETAIS	MACARRONS GRATINADOS	CREMA DE BROCOLI E CENORIA	XUDIAS CON OVO	SOPA DE NADAL
XURELO EN SALSA VERDE	POLO EN PEPITORIA	GUIISO DE LURAS CON ARROZ	TENREIRA ASADA	MILANESA
PATACAS COCIDAS	CHÍCHAROS CON CENORIAS (con pataca)		CODIÑOS SALTEADOS	ARROZ CON MAZA
FROITA	IOGUR	FROITA	FROITA	CHOCOLATINA



ARUME
COCINAMOS PARA TI

Garante que estes menús foron planificados segundo os principios dietético-nutricionais establecidos pola OMS (Organización Mundial da Saúde) en alimentación escolar e van ser elaborados con materias primas de 1ª calidade.