

LUNS 03/12/2018	MARTES 04/12/2018	MÉRCORES 05/12/2018	XOVES 06/12/2018	VENRES 07/12/2018
SOPA DO DIA	CALDO GALEGO	CREMA DE CABAZA		
LOMBO ASADO	PAELLA DE PAVO CON VERDURAS	BACALLAO EN SALSA	FESTIVO	NON LECTIVO
PURÉ DE CENORIA		PATACA COCIDA		
FROITA	IOGUR DE SOIA	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
LOMBO ASADO EN SALSA	RAPE O FORNO	POLO A CAZADORA	PESCADA O FORNO	TENREIRA GUISADA CON CHAMPIÑONS
ENSALADA	XUDIAS REFOGADAS	ARROZ BRANCO	PATACAS CON ALLADA	MACARRONS SALTEADOS
IOGUR DE SOIA	FROITA	FROITA	IOGUR DE SOIA	FROITA
LUNS 17/12/2018	MARTES 18/12/2018	MÉRCORES 19/12/2018	XOVES 20/12/2018	VENRES 21/12/2018
LENTELLAS CON CHOURIZO	MACARRONS CON TOMATE	CREMA DE CENORIA E BROCOLI	XUDIAS CON OVO	SOPA DE NADAL
XURELO EN SALSA VERDE	POLO EN PEPITORIA	GUIISO DE LURAS	XAMÓN ASADO	PEITUGA DE POLO
PATACA COCIDA	CHÍCHAROS CON CENORIAS	ARROZ BRANCO	CODIÑOS SALTEADOS	ARROZ CON MAZA
FROITA	IOGUR DE SOIA	FROITA	FROITA	PALMEIRA DE CHOCOLATE



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.