

FEBREIRO

SEN CARNE

LUNS 03/02/2020	MARTES 04/02/2020	MÉRCORES 05/02/2020	XOVES 06/02/2020	VENRES 07/02/2020
CREMA DE CABACIÑA	SOPA DE VERDURAS	CREMA DE COLIFLOR E MAZÁ	CALDO DE REPOLO, PORRO, CENORIA E ESPINACAS	LENTELLAS ESTUFADAS
ROLIÑO PRIMAVERA	XURELO A GALEGA	TORTILLA FRANCESA	CANELONS DE ATUN	PESCADA O FORNO
VERDURAS	PATACAS E CHÍCHAROS A GALEGA	FIDEOS	ARROZ BRANCO	ENSALADA
IOGUR	FROITA	IOGUR	FROITA	FROITA
LUNS 10/02/2020	MARTES 11/02/2020	MÉRCORES 12/02/2020	XOVES 13/02/2020	VENRES 14/02/2020
TORTILLA DE PATACA	CREMA DE FABAS	SOPA HORTELANA	XUDIAS CON ALLADA	SOPA DE PASTA
RAPE O FORNO	MACARRONS CON TOMATE E ATÚN	SALMON EN SALSA	ROLIÑO PRIMAVERA	BACALLAO O FORNO
XUDIAS REFOGADAS		PATACAS	ARROZ BRANCO	ENSALADA DE MILLO E OLIVAS
IOGUR	FROITA	FROITA	FROITA	IOGUR ECOLÓXICO
LUNS 17/02/2020	MARTES 18/02/2020	MÉRCORES 19/02/2020	XOVES 20/02/2020	VENRES 21/02/2020
GARAVANZOS CON VERDURAS	PASTA NAPOLITANA	TORTILLA DE CABACIÑA	LENTELLAS VEXETAIS	SOPA DE PASTA
PESCADA O FORNO	FILETE DE PESCADA A ROMANA CON ALLO E PEREXIL	ROLIÑO PRIMAVERA	PEIXE PAU O FORNO	CANELONS DE ATUN
PATACA ASADA	ENSALADA	ARROZ BRANCO	ENSALADA DE LEITUGA, MILLO E CENORIAS	REPOLO, PATACA E GARAVANZOS
FROITA	IOGUR	FROITA	IOGUR	FLOR DE CARNAVAL
LUNS 24/02/2020	MARTES 25/02/2020	MÉRCORES 26/02/2020	XOVES 27/02/2020	VENRES 28/02/2020
NON LECTIVO	NON LECTIVO	NON LECTIVO	COLIFLOR CON BECHAMEL	FABAS CON ESPINACAS
			ROLIÑO PRIMAVERA	ATÚN GUISADO CON ESPAGUETTI
			ARROZ BRANCO	
			IOGUR ECOLÓXICO	FROITA



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.