



FEBREIRO

SEN LEGUMINOSAS

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	CREMA DE CABACIÑA
TENREIRA ASADA	XURELO O FORNO	LOMBO ASADO	XAMONCIÑOS DE POLO ASADOS	PESCADA O FORNO
PATACA ASADA	PATACA O VAPOR	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 CABACIÑA	SOPA HORTELANA	SOPA DE ARROZ	SOPA DE PASTA
COSTELETA DE PORCO	LOMBO ASADO	SALMON O FORNO	TENREIRA ASADA	BACALLAO O FORNO
PURÉ DE PATACA	MACARRONS SALTEADOS	PATACA COCIDA	CENORIA BABY	ENSALADA
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
CREMA DE CABACIÑA	MACARRONS SALTEADOS	SOPA DO DIA	CREMA DE CABACIÑA	CODIÑOS SALTEADOS
PEITUGA DE PAVO ASADA	FILETE DE PESCADA A ROMANA CON ALLO E PEREXIL	TENREIRA O CALDEIRO	PEIXE PAU O FORNO	TENREIRA O CALDEIRO
PATACA ASADA	ENSALADA	REPOLO E PATACA	ENSALADA DE LEITUGA, MILLO E CENORIAS	PATACA COCIDA
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 O VAPOR	SOPA DO DIA
			XAMONCIÑOS DE POLO ASADOS	PESCADA O FORNO
			ARROZ BRANCO	CENORIA BABY
			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.