

FEBREIRO

SEN OVO

LUNS 03/02/2020	MARTES 04/02/2020	MÉRCORES 05/02/2020	XOVES 06/02/2020	VENRES 07/02/2020
CREMA DE CABACIÑA  TENREIRA EN SALSA DE CENORIA CON MINESTRA  IOGUR	SOPA DE VERDURAS  XURELO A GALEGA  PATACAS E CHÍCHAROS A GALEGA  FROITA	CREMA DE COLIFLOR E MAZÁ  GUIISO DE CARNE  MACARRONS  IOGUR	CALDO DE REPOLO, PORRO, CENORIA E ESPINACAS  XAMONCIÑOS DE POLO ASADOS  ARROZ BRANCO  FROITA	LENTELLAS ESTUFADAS  PESCADA O FORNO  ENSALADA  FROITA
LUNS 10/02/2020	MARTES 11/02/2020	MÉRCORES 12/02/2020	XOVES 13/02/2020	VENRES 14/02/2020
CREMA DE CENORIA  COSTELETA DE PORCO EN SALSA  XUDIAS REFOGADAS  IOGUR	CREMA DE FABAS  LOMBO ASADO  MACARRONS  FROITA	SOPA HORTELANA  SALMON EN SALSA  PATACA COCIDA  FROITA	XUDIAS CON ALLADA  TENREIRA ASADA  ARROZ BRANCO  FROITA	SOPA DE PASTA  BACALLAO O FORNO  ENSALADA DE MILLO E OLIVAS  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  TAQUIÑO DE PAVO GUISADO CON PATACAS  FROITA	PASTA NAPOLITANA  FILETE DE PESCADA  ENSALADA  IOGUR	CREMA DE CENORIA  ALBÓNDEGAS  ARROZ BRANCO  FROITA	LENTELLAS VEXETAIS  PEIXE PAU O FORNO  ENSALADA DE LEITUGA, MILLO E CENORIAS  IOGUR	SOPA DE PASTA  TERNERA O CALDEIRO CON CHOURIZO  REPOLO, PATACA E GARAVANZOS  PALMEIRA DE HOXALDRE
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  POLO O CHILINDRON  ARROZ BRANCO  IOGUR ECOLÓXICO	FABAS CON ESPINACAS  ATÚN GUISADO  MACARRONS  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.