

FEBREIRO

SEN PEIXE

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
TENREIRA EN SALSA DE CENORIAS	TORTILLA FRANCESA	GUIISO DE CARNE CON FIDEOS	XAMONCIÑOS DE POLO Ó FORNO	XAMON ASADO EN SALSA
MINESTRA SALTEADA	PATACAS E CHÍCHAROS A GALEGA		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
COSTELETA DE PORCO A RIOXANA	LOMBO NATURAL ADUBADO	POLO ASADO	FILETE RUSO CON SALSA DE TOMATE	TORTILLA FRANCESA
XUDIAS REFOGADAS	PASTA SALTEADA	PATACA COCIDA	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 COCIDO
TAQUIÑO DE PAVO GUISADO CON PATACAS	XAMON ASADO EN SALSA	ALBÓNDEGAS CON SALSA DE TOMATE	ALBÓNDEGAS CON SALSA DE TOMATE	TENREIRA, REPOLO, GARVANZO, CHOURIZO E PATACA
	ENSALADA	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO	
FROITA	ENSALADA	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
			POLO O CHILINDRON	PEITUGA DE PAVO ASADA
			ARROZ BRANCO	ESPAGUETIS SALTEADOS
			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.