

FEBREIRO

SEN PORCO

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	XURELO A GALEGA	TORTILLA FRANCESA	XAMONCIÑOS DE POLO Ó FORNO	PESCADA O FORNO
MINESTRA SALTEADA	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
PEITUGA DE POLO	MACARRONS CON TOMATE E ATÚN	SALMON EN SALSA	TENREIRA ASADA	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 DO DIA
TAQUIÑO DE PAVO GUISADO CON PATACAS	FILETE DE PESCADA A ROMANA CON ALLO E PEREXIL	ROLIÑO PRIMAVERA	PEIXE PAU O FORNO	TENREIRA O CALDEIRO
	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
			POLO O CHILINDRON	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.