

ALMORZO MARZO 20



MARTES 02/03/2020	MARTES 03/03/2020	MÉRCORES 04/03/2020	XOVES 05/03/2020	VENRES 06/03/2020
----------------------	----------------------	------------------------	---------------------	----------------------

TAZON DE LEITE cacao	TAZON DE LEITE cacao	TAZON DE LEITE cacao	TAZON DE LEITE cacao	TAZON DE LEITE cacao
TORRADAS INTEGRAIS CON MANTEIGA E MARMELADA	GALLETAS	PAN CON QUEIXO	CEREAIS	PAN CON ACEITE E TOMATE
MANDARINA	KIWI	MAZÁ	MACEDONIA DE FROITAS	LARANXA

LUNS 09/03/2020	MARTES 10/03/2020	MÉRCORES 11/03/2020	XOVES 12/03/2020	VENRES 13/03/2020
--------------------	----------------------	------------------------	---------------------	----------------------

TAZON DE LEITE cacao	TAZON DE LEITE cacao	TAZON DE LEITE cacao	TAZON DE LEITE cacao	TAZON DE LEITE cacao
CEREAIS CHOCOLATEADOS	TORRADAS CON MANTEIGA E MARMELADA	PAN	GALLETAS	PAN CON ACEITE OLIVA
PLÁTANO	MAZÁ	PERA	ZUME DE LARANXA	MACEDONIA DE FROITAS

LUNS 16/03/2020	MARTES 17/03/2020	MÉRCORES 18/03/2020	XOVES 19/03/2020	VENRES 20/03/2020
--------------------	----------------------	------------------------	---------------------	----------------------

TAZON DE LEITE cacao	TAZON DE LEITE cacao	TAZON DE LEITE cacao	FESTIVO	NON LECTIVO
TORRADAS INTEGRAIS CON MANTEIGA E MARMELADA	GALLETAS	PAN CON XAMÓN COCIDO		
PERA	ZUME DE LARANXA E POMELO	MACEDONIA DE FROITAS		

LUNS 23/03/2020	MARTES 24/03/2020	MÉRCORES 25/03/2020	XOVES 26/03/2020	VENRES 27/03/2020
--------------------	----------------------	------------------------	---------------------	----------------------

TAZON DE LEITE cacao	TAZON DE LEITE cacao	TAZON DE LEITE cacao	TAZON DE LEITE cacao	TAZON DE LEITE cacao
CEREAIS CHOCOLATEADOS CON COPOS DE AVENA	GALLETAS	PAN CON ACEITE E TOMATE	CEREAIS	PAN
LARANXA	PERA	MANDARINA	MAZÁ	MACEDONIA DE FROITAS

LUNS 30/03/2020	MARTES 31/03/2020
--------------------	----------------------

TAZON DE LEITE cacao	TAZON DE LEITE cacao
TORRADAS INTEGRAIS CON MANTEIGA PLÁTANO	CEREAIS ZUME DE LARANXA



NESTA
PRIMAVERA
UNHAS PINGAS DE
AUGA

Arume 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.

