



SEN CARNE



FEBREIRO 2022

LUNS

31/01/2022

MARTES

01/02/2022

MÉRCORES

02/02/2022

XOVES

03/02/2022

VENRES

04/02/2022

Semana 1

SOPA DE FIDEOS

CALDO VEXETAL

TALLARINS A NAPOLITANA

POTAXE DE GARAVANZOS

FOGONEIRO O FORNO

LURAS ENCEBOLADAS CON ARROZ

ROLIÑO PRIMAVERA

PESCADA CON ALLADA

PATACAS O FORNO

PURÉ DE PATACA

BROCOLI E CENORIA

FROITA

FROITA

FROITA

IOGUR DE CHOCOLATE

07/02/2022

08/02/2022

09/02/2022

10/02/2022

11/02/2022

TORTILLA DE CABACIÑA

CAZUELA DE VERDURAS CON FIDEOS

CHÍCHAROS SALTEADOS

CREMA CAMPEIRA

FABAS ESTUFADAS

ROLIÑO PRIMAVERA

GUIZO DE BACALLAO

TORTILLA FRANCESA

SALMON O FORNO

XARDA O FORNO

TOMATE NATURAL

PATACA ASADA

ARROZ BRANCO

PATACAS O VAPOR

IOGUR

FROITA

IOGUR

FROITA

FROITA

Semana 2

14/02/2022

15/02/2022

16/02/2022

17/02/2022

18/02/2022

SOPA MARAVILLA CON CABAZA E CENORIA

GARAVANZOS CON VERDURAS

ESPGUETTIS CON TOMATE

LENTELLAS VEXETAIS

XUDIAS CON ALLADA

TORTILLA DE PATACA

ATÚN GUISADO CON FIDEOS

FOGONEIRO O FORNO

PESCADA REBOZADA CON ALLO E PEREXIL

ROLIÑO PRIMAVERA

PURÉ DE CENORIA

LEITUGA E TOMATE

ARROZ BRANCO

IOGUR

FROITA

FROITA

IOGUR ECOLÓXICO

FROITA

Semana 3

21/02/2022

22/02/2022

23/02/2022

24/02/2022

25/02/2022

CREMA DE BROCOLI E CENORIA

PISTO

FABAS VEXETAIS

SOPA DE VERDURAS

SOPA DO DIA

XARDA EN SALSA VERDE

MACARRONS CON BOLOÑESA VEXETAL

BACALLAO ESTUFADO CON PATACAS

MACARRONS CON TOMATE E ATÚN

TORTILLA FRANCESA

PATACAS O VAPOR

REPOLO, PATACAS E GARAVANZOS

FROITA

IOGUR

FROITA

IOGUR

FLOR DE ENTROIDO

Semana 4

Garante que estos menús fueron planificados segundo os principios dietéticos-nutricionais establecidos pola OMS (Organización Mundial da Saúde) en alimentación escolar e van ser elaborados con materias primas de 1ª calidade. Se desexas consultar o menú online visita: www.anmeservicios.com

