



CELIACO



NOVIEMBRE 2022



	LUNS 31/10/2022	MARTES 01/11/2022	MÉRCORES 02/11/2022	XOVES 03/11/2022	VENRES 04/11/2022	
Semana 1		FESTIVO	SOPIA DE LETRAS POLO O CHILINDRON VERDURAS FROITA	XUDIAS CON ALLADA XARDA EN SALSA DE LIMON MACARRONS IOGUR	CALDO VEXETAL XAMÓN ASADO EN SALSA ARROZ BRANCO FROITA	
	Semana 2	07/11/2022	08/11/2022	09/11/2022	10/11/2022	11/11/2022
		CREMA DE CABAZA RAGOUT DE PORCO CON CHAMPIÑONS E CENORIAS IOGUR	GARAVANZOS ESTUFADOS POLO O ALLO VERDURAS FROITA	ESPIRAIS O FORNO PESCADA EN SALSA VERDE PATACA O VAPOR IOGUR ECOLÓXICO	SOPA DE VERDURAS TENREIRA GOBERNADA CON ARROZ FROITA	FABADA FOGONEIRO O FORNO ENSALADA DE LEITUGA E MILLO FROITA
		Semana 3	14/11/2022	15/11/2022	16/11/2022	17/11/2022
SOPA DE LETRAS PUCHERO DE POLO CON PATACAS IOGUR			CREMA DE VERDURAS ARROZ CON BACALAO FROITA	MINESTRA CALDERETA DE TENREIRA MACARRONS SALTEADOS CON ALLO E PEREXIL FROITA	CREMA DE CABACIÑA PESCADA O FORNO ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E OLIVAS FROITA	SOPA DE FIDEOS ESTUFADO DE PORCO CON PATACAS E CHICHAROS IOGUR
Semana 4	21/11/2022		22/11/2022	23/11/2022	24/11/2022	25/11/2022
	COLIFLOR A GALEGA LOMBO ASADO MACARRONS IOGUR		CREMA DE CENORIA POLO EN SALSA AS FINAS HERBAS PATACA GUISADA FROITA	POTAXE DE GARAVANZOS GUIZO DE CALAMARES CON ARROZ FROITA	SOPA DE FIDEOS ALBÓNDEGAS PURÉ DE PATACA FROITA	ARROZ TRES DELICIAS REDONDO DE PESCADA CON ALLADA BROCOLI CON CENORIA IOGUR DE CHOCOLATE
	Semana 5	28/11/2022	29/11/2022	30/11/2022	01/12/2022	02/12/2022
		TORTILLA DE CABACIÑA ARROZ MILANESA IOGUR	PASTA SALTEADA CON VERDURAS PESCADA EN SALSA DE CEDEIRESA PATACA O VAPOR FROITA	CHÍCHAROS CON XAMÓN E PATACAS LOMBO ASADO ENSALADA IOGUR		

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. Se desexa consultar o menú online visite: www.arumeservicios.com

