

**ARUME**

COCINAMOS PARA TI

DECEMBRO

SEN CARNE

| LUNS<br>27/11/2017         | MARTES<br>28/11/2017   | MÉRCORES<br>29/11/2017 | XOVES<br>30/11/2017 | VENRES<br>01/12/2017  |
|----------------------------|------------------------|------------------------|---------------------|---|
|                            |                        |                        |                     | SOPA DE VERDURAS<br><br>MACARRONS CON ATÚN E TOMATE<br><br>FROITA |
| LUNS<br>04/12/2017         | MARTES<br>05/12/2017   | MÉRCORES<br>06/12/2017 | XOVES<br>07/12/2017 | VENRES<br>08/12/2017  |
| GARAVANZOS CON ACELGAS     | CREMA DE CENORIA       |                        |                     |   |
| RABAS EMPANADAS            | CANELONS DE ESPINACAS  | FESTIVO                | NON LECTIVO         | FESTIVO   |
| ENSALADA                   | MACARRÓNS              |                        |                     |   |
| IOGUR                      | FROITA                 |                        |                     |   |
| LUNS<br>11/12/2017         | MARTES<br>12/12/2017   | MÉRCORES<br>13/12/2017 | XOVES<br>14/12/2017 | VENRES<br>15/12/2017  |
| SOPA MINISTRONE CON FIDEOS | LENTELLAS CON VERDURAS | SOPA DO DÍA            | ESPIRAIS GRATINADOS | CREMA DE CABACIÑA   |
| TORTILLA DE PATACA         | BACALLAO EMPANADO      | ROLIÑOS DE PRIMAVERA   | MARUCA EN SALSA     | TORTILLA FRANCESA   |
|                            | COLIFLOR REFOGADA      | PATACA E MINESTRA      | ENSALADA            | ARROZ BRANCO  |
| FROITA                     | IOGUR                  | FROITA                 | IOGUR               | FROITA  |
| LUNS<br>18/12/2017         | MARTES<br>19/12/2017   | MÉRCORES<br>20/12/2017 | XOVES<br>21/12/2017 | VENRES<br>22/12/2017  |
| XUDÍAS REFOGADAS           | CALDO VEXETAL          | CREMA DE CABAZA        | SOPA DE NADAL       |   |
| ATÚN GUISADO CON FIDEOS    | MARUCA                 | TORTILLA DE PATACA     | CANELONS DE ATÚN    |   |
|                            | GORNICIÓN DE PATACA    | TOMATE                 | ARROZ BRANCO        |   |
| IOGUR                      | FROITA                 | IOGUR                  | COPA DE CHOCOLATE   |   |

**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.