

XANEIRO

SEN PORCO



ARUME

COCINAMOS PARA TI

LUNS 08/01/2018	MARTES 09/01/2018	MÉRCORES 10/01/2018	XOVES 11/01/2018	VENRES 12/01/2018
CREMA DE CABAZA	LENTELLAS CON VERDURAS	CALDO DE REPOLO, PATACA, GENORIA, ESPINACA E PORRO CON FABAS	MACARRONS CON CHAMPIÑONS	CREMA DE CHÍCHAROS
PEITUGA DE PAVO ASADA	PALOMETA EN SALSA VERDE	TENREIRA ESTUFADA CON PATACAS E MINESTRA	PESCADA Á MARIÑEIRA	XAMONCIÑOS DE POLO Ó FORNO
GORNICIÓN DE PATACA	BRÓCOLI REFOGADO		ENSALADA	ARROZ CON VERDURAS
FROITA	IOGUR	FROITA	IOGUR	PIÑA NO SEU ZUME
LUNS 15/01/2018	MARTES 16/01/2018	MÉRCORES 17/01/2018	XOVES 18/01/2018	VENRES 19/01/2018
SOPA DE CABELLIN	GARAVANZOS CON ACELGAS	ESPAQUETI CON TOMATE	SOPA DE PIÑONS	CALDO VEXETAL
ROLIÑOS DE PRIMAVERA	TORTILLA DE PATACA	FILETE DE PESCADA Á ROMANA	TORTILLA FRANCESA	MARUCA Ó FORNO
XUDÍAS REFOGADAS	TOMATE	ENSALADA	PATACA, CENORIA E CHÍCHAROS	ARROZ
IOGUR	FROITA	FROITA	IOGUR	FROITA
LUNS 22/01/2018	MARTES 23/01/2018	MÉRCORES 24/01/2018	XOVES 25/01/2018	VENRES 26/01/2018
CREMA DE CABACIÑA	ENSALADA DE OVO DURO	CREMA DE PORROS	GARAVANZOS CON ESPINACAS	SOPA DE PICADILLO CON OVO
ATÚN GUISADO CON FIDEOS	TORTILLA FRANCESA	TENREIRA GUISADA CON CHAMPIÑONS E MACARRONS	FILETE DE PESCADA Ó FORNO	POLO Ó ALLO
	ARROZ BRANCO		COLIFLOR CON ALLADA	PURÉ DE PATACA E CENORIA
FLAN	FROITA	IOGUR	FROITA	FROITA
LUNS 29/01/2018	MARTES 30/01/2018	MÉRCORES 31/01/2018	XOVES 01/02/2018	VENRES 02/02/2018
FABAS CON CABAZA	CREMA DE CENORIA	LENTELLAS ESTUFADAS CON ARROZ		
BACALLAO EMPANADO	PEITUGA DE AVE CON MACARRONS	FILETE DE PESCADA CON ALLO E PEREXIL		
ENSALADA		ENSALADA		
IOGUR	FROITA	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.