

MARZO

CELIACO


ARUME
 COCINAMOS PARA TI

LUNS 25/02/2019	MARTES 26/02/2019	MÉRCORES 27/02/2019	XOVES 28/02/2019	VENRES 01/03/2019
				SOPA MINISTRONE TENREIRA A PROVENZAL PALMEIRA DE HOXALDRE
LUNS 04/03/2019	MARTES 05/03/2019	MÉRCORES 06/03/2019	XOVES 07/03/2019	VENRES 08/03/2019
VACACIONS DE ENTROIDO	VACACIONS DE ENTROIDO	VACACIONS DE ENTROIDO	SOPA DE PASTA SALMON O FORNO XUDIAS REFOGADAS IOGUR	CALDO DE REPOLO, PORRO, CENORIA E ESPINACAS XAMONCIÑOS DE POLO ASADOS ARROZ BRANCO FROITA
LUNS 11/03/2019	MARTES 12/03/2019	MÉRCORES 13/03/2019	XOVES 14/03/2019	VENRES 15/03/2019
ARROZ CON VERDURAS TORTILLA DE CABACIÑA TOMATE FRITO IOGUR	CREMA DE CENORIA TAQUIÑO DE PAVO GUISADO MACARRONS FROITA	LENTELLAS CON CHOURIZO PALOMETA ENSALADA FROITA	CREMA DE VERDURAS ALBÓNDEGAS ARROZ BRANCO IOGUR	FABAS CON CABAZA PESCADA EN SALSA VERDE PATACA PANADEIRA FROITA
LUNS 18/03/2019	MARTES 19/03/2019	MÉRCORES 20/03/2019	XOVES 21/03/2019	VENRES 22/03/2019
XUDIAS CON OVO POLLO AL AJILLO MACARRONS FROITA	FESTIVO	GARAVANZOS CON ESPINACAS MARRAXO A MARÍNEIRA PATACA O VAPOR FROITA	SOPA DE PASTA TERNERA O CALDEIRO CON CHOURIZO REPOLO, PATACAS E FABAS IOGUR	COLIFLOR O VAPOR LOMBO ASADO EN SALSA ARROZ BRANCO FROITA
LUNS 25/03/2019	MARTES 26/03/2019	MÉRCORES 27/03/2019	XOVES 28/03/2019	VENRES 29/03/2019
MACARRONS CON TOMATE SALMON EN SALSA VERDURAS IOGUR	CREMA DE CABAZA TORTILLA DE PATACA TOMATE FRITO FROITA	FABAS VEXETAIS MARUCA O FORNO ENSALADA IOGUR	SOPA HORTELANA POLO O CHILINDRON ARROZ BRANCO FROITA	CREMA DE CENORIA E BROCOLI TENREIRA GUISADA MACARRONS 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.