

MARZO

SEN PORCO


**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  FLOR DE ENTROIDO
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 AVE  SALMON O FORNO  PATACAS CON XUDIAS  IOGUR	CALDO DE REPOLO, PORRO, CENORIA E ESPINACAS  XAMONCIÑOS DE POLO Ó FORNO  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 CON MACARRONS  FROITA	LENTELLAS VEXETAIS  PALOMETA A ROMANA  ENSALADA  FROITA	CREMA DE VERDURAS  ROLIÑO PRIMAVERA  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  POLO O ALLO  TALLARINS SALTEADOS  FROITA	FESTIVO	POTAXE DE GARAVANZOS CON ESPINACAS  MARRAXO A MARINEIRA  PATACAS O VAPOR  FROITA	SOPA DO DIA  TENREIRA ASADA  REPOLO E PATACA  IOGUR	COLIFLOR CON BECHAMEL  TORTILLA DE PATACA  FROITA
LUNS 25/03/2019	MARTES 26/03/2019	MÉRCORES 27/03/2019	XOVES 28/03/2019	VENRES 29/03/2019
ESPIRAIS GRATINADOS  SALMON EN SALSA  VERDURAS  IOGUR	CREMA DE CABAZA  TORTILLA DE PATACA  TOMATE FRITO  FROITA	FABAS VEXETAIS  BACALLAO EMPANADO  ENSALADA  IOGUR	SOPA HORTELANA  POLO O CHILINDRON  ARROZ BRANCO  FROITA	CREMA DE BROCOLI E CENORIA  TENREIRA GUISADA CON FIDEOS  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.