

MARZO

SEN FROITOS SECOS


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 A MILANESA TORTILLA DE CABACIÑA TOMATE FRITO IOGUR	CREMA DE CENORIA TAQUIÑO DE PAVO GUISADO CON MACARRONS FROITA	LENTELLAS CON CHOURIZO PALOMETA A ROMANA 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 POLO O ALLO TALLARINS SALTEADOS FROITA	FESTIVO	POTAXE DE GARAVANZOS CON ESPINACAS MARRAXO A MARINEIRA PATACAS O VAPOR FROITA	SOPA DE COCIDO COCIDO 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
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.