

MARZO

SEN LEGUMINOSAS


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 EN SALSA PURÉ DE PATACA 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 SALTEADOS FROITA	SOPA DE PASTA PALOMETA A ROMANA ENSALADA FROITA	CREMA DE VERDURAS XAMÓN ASADO ARROZ BRANCO IOGUR	CODIÑOS SALTEADOS PESCADA O FORNO PATACA ASADA FROITA
LUNS 18/03/2019	MARTES 19/03/2019	MÉRCORES 20/03/2019	XOVES 21/03/2019	VENRES 22/03/2019
CREMA DE CABACIÑA POLLO AL AJILLO TALLARINS SALTEADOS FROITA	FESTIVO	CODIÑOS SALTEADOS MARRAXO A MARINEIRA PATACAS O VAPOR FROITA	SOPA DO DIA TENREIRA ASADA REPOLO E PATACA 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 O FORNO BROCOLI REFOGADO IOGUR	CREMA DE CABAZA TORTILLA DE PATACA TOMATE FRITO FROITA	TALLARINS SALTEADOS MARUCA O FORNO ENSALADA IOGUR	SOPA HORTELANA POLO O CHILINDRON ARROZ BRANCO FROITA	CREMA DE BROCOLI E CENORIA TENREIRA GUISADA 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.