

DECEMBRO

SEN FROITOS SECOS



ARUME

COCINAMOS PARA TI

LUNS 02/12/2019	MARTES 03/12/2019	MÉRCORES 04/12/2019	XOVES 05/12/2019	VENRES 06/12/2019
BROCOLI A CASEIRA	MACARRONS CON TOMATE	SOPA DE CABELLIN	CREMA DE VERDURAS VERDES E LARANXAS	FESTIVO
TENREIRA GUISADA CON FIDEOS	XURELO A GALEGA	PAELLA DE PAVO CON VERDURAS	TORTILLA DE PATACA	
FROITA	COLIFLOR CON PATACAS	IOGUR	LEITUGA E TOMATE	
LUNS 09/12/2019	MARTES 10/12/2019	MÉRCORES 11/12/2019	XOVES 12/12/2019	VENRES 13/12/2019
ESPIRAIS CON CHAMPIÑONS	CREMA VEXETAL	XUDIAS CON SALSA DE TOMATE E BAICON	CREMA DE COLIFLOR E MAZÁ	SOPA DE VERDURAS
PESCADA EN SALSA VERDE	POLO ASADO	GUISO DE CARNE CON PATACAS	ATUN GUISADO	ALBÓNDEGAS
BROCOLI CON PATACA	PURÉ DE PATACA E CENORIA	IOGUR	TALLARINS SALTEADOS	ARROZ BRANCO
FROITA	FROITA	IOGUR	FROITA	IOGUR
LUNS 16/12/2019	MARTES 17/12/2019	MÉRCORES 18/12/2019	XOVES 19/12/2019	VENRES 20/12/2019
LENTELLAS ESTUFADAS	SOPA DE COCIDO	CREMA DE PORROS	MACARRONS CON VERDURAS	SOPA DE NADAL
RABAS	TENREIRA, REPOLO, GARVANZO, CHOURIZO E PATACA	TORTILLA DE CABACIÑA	FOGONEIRO EN SALSA DE CABAZA	MILANESA
LEITUGA E TOMATE	FROITA	TOMATE FRITO	PATACAS	ARROZ CON MAZA
FROITA	FROITA	IOGUR	FROITA	COPA DE CHOCOLATE



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.