

XANEIRO

SEN FRUCTOSA



ARUME

COCINAMOS PARA TI

LUNS 06/01/2020	MARTES 07/01/2020	MÉRCORES 08/01/2020	XOVES 09/01/2020	VENRES 10/01/2020
FESTIVO	NON LECTIVO	SOPA DE PASTA PEITUGA DE PAVO ASADA ARROZ BRANCO IOGUR	TALLARINS SALTEADOS SALMON O FORNO PURÉ DE PATACA IOGUR	SOPA DE AVE TORTILLA DE PATACA IOGUR
LUNS 13/01/2020	MARTES 14/01/2020	MÉRCORES 15/01/2020	XOVES 16/01/2020	VENRES 17/01/2020
SOPA DE ARROZ PESCADA O FORNO PATACA O VAPOR IOGUR	ARROZ CON ATÚN XAMÓN ASADO PURÉ DE PATACA IOGUR	SOPA DE AVE BACALLAO O FORNO PATACA COCIDA IOGUR	ESPIRAIS SALTEADOS POLO ASADO PATACA ASADA IOGUR	SOPA DE PASTA PEITUGA DE PAVO ASADA ARROZ BRANCO IOGUR
LUNS 20/01/2020	MARTES 21/01/2020	MÉRCORES 22/01/2020	XOVES 23/01/2020	VENRES 24/01/2020
ESPAGUETIS SALTEADOS RAPE O FORNO PURÉ DE PATACA IOGUR	SOPA DO DIA TENREIRA O CALDEIRO PATACA O VAPOR IOGUR	ARROZ CON ATÚN TORTILLA DE PATACA IOGUR	MACARRONS SALTEADOS PESCADA O FORNO PURÉ DE PATACA IOGUR	SOPA DO DIA PEITUGA DE POLO MACARRONS SALTEADOS IOGUR
LUNS 27/01/2020	MARTES 28/01/2020	MÉRCORES 29/01/2020	XOVES 30/01/2020	VENRES 31/01/2020
SOPA DE ARROZ PEIXE PAU O VAPOR PATACA O VAPOR IOGUR	SOPA DO DIA XAMONCIÑOS DE POLO ASADOS PURÉ DE PATACA IOGUR	ESPAGUETIS SALTEADOS BACALLAO O FORNO PATACA ASADA IOGUR	SOPA DE PASTA PEITUGA DE POLO ARROZ BRANCO IOGUR	MACARRONS SALTEADOS PESCADA O FORNO PATACA COCIDA IOGUR

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.