

FEBREIRO

SEN SAL


ARUME
 COCINAMOS PARA TI

LUNS 01/02/2021	MARTES 02/02/2021	MÉRCORES 03/02/2021	XOVES 04/02/2021	VENRES 05/02/2021
CREMA DE CENORIA	FABAS VEXETAIS	XUDIAS SALTEADAS	MACARRONS SALTEADOS	CREMA DE PORROS
TENREIRA ASADA	PESCADA O FORNO	GUIZO DE CARNE	SALMON O FORNO	PEITUGA DE POLO
FIDEOS	ENSALADA		PURE DE PATACA	ARROZ BLANCO
FROITA	FROITA	IOGUR	FROITA	IOGUR
LUNS 08/02/2021	MARTES 09/02/2021	MÉRCORES 10/02/2021	XOVES 11/02/2021	VENRES 12/02/2021
LENTELLAS CON CENORIAS	CREMA DE CABACIÑA	CALDO VEXETAL	SOPA VEXETAL	SOPA DE PASTA
RAPE O FORNO	TENREIRA EN SALSA DE CENORIA CON PATACAS	PESCADA A PRANCHA	POLO ASADO	XAMÓN ASADO
PATACAS ASADAS		FIDEOS	PATACA GUISTADA	PATACA COCIDA
IOGUR	FROITA	IOGUR	FROITA	FLOR DE CARNAVAL
LUNS 15/02/2021	MARTES 16/02/2021	MÉRCORES 17/02/2021	XOVES 18/02/2021	VENRES 19/02/2021
NON LECTIVO	NON LECTIVO	NON LECTIVO	SOPA DE ESTRELIÑAS	LENTELLAS VEXETAIS
			PEITUGA DE PAVO	XURELO A GALEGA
			LEITUGA E TOMATE	PATACA COCIDA
			IOGUR	FROITA
LUNS 22/02/2021	MARTES 23/02/2021	MÉRCORES 24/02/2021	XOVES 25/02/2021	VENRES 26/02/2021
CREMA DE VERDURAS	XUDIAS SALTEADAS	CREMA DE BROCOLI E CENORIA	MACARRONS SALTEADOS	FABAS VEXETAIS
XAMONCIÑOS DE POLO ASADOS	GUIZO DE CALAMARES CON ARROZ	XAMÓN ASADO	PESCADA O FORNO	GUIZO DE CARNE
MACARRONS SALTEADOS		XARDIÑEIRA	ENSALADA DE LEITUGA E MILLO	
FROITA	IOGUR	FROITA	IOGUR	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.

Revisado: Inés Barciela Cabaleiro
 Técnico Superior en Dietética y Nutrición
 DNI.: 53172340 C