

FEBREIRO

SEN FROITOS SECOS


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 CON VERDURAS	XUDIAS CON TOMATE	MACARRONS CON CHAMPIÑONS	CREMA DE PORROS
TENREIRA GUISADA CON FIDEOS	PESCADA REBOZADA CON ALLO E PEREXIL	GUIZO DE PORCO CON PATACAS E VERDURAS	SALMON O FORNO	POLO O ALLO
	ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E OLIVAS		PISTO DE VERDURAS	ARROZ BRANCO
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 E CHOURIZO	CREMA DE CABACIÑA	CALDO GALEGO	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE COCIDO
GUIZO DE BACALLAO CON PATACAS	TENREIRA EN SALSA DE CENORIAS	ATÚN GUISADO CON FIDEOS	POLO ASADO	COCIDO
			PATACA GUISADA	
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 A CASEIRA
			TORTILLA DE CABACIÑA	XURELO A GALEGA
			LEITUGA E TOMATE	PATACAS O VAPOR
			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 CON CHOURIZO	CREMA DE BROCOLI E CENORIA	MACARRONS SALTEADOS CON CHAMPIÑONS, ALLO E PEREJIL	FABAS CON VERDURAS
TAQUIÑO DE POLO GUISADO CON MACARRONS	GUIZO DE CALAMARES CON ARROZ	ALBONDEGAS EN SALSA	BACALLAO EMPANADO	GUIZO DE PORCO CON PATACAS E VERDURAS
		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