



# C.E.I.P. A PAZ - TINTUREIRA



## FEBREIRO 2024

LUNS

29/01/2024

MARTES

30/01/2024

MÉRCORES

31/01/2024

XOVES

01/02/2024

VENRES

02/02/2024

Semana 1

SOPA DE PASTA

COLIFLOR CON ALLADA

PEIXE FRESCO CON ENSALADA

POLO ASADO CON CUSCÚS

IOGUR ECOLÓXICO CON MEL DE GALICIA I.X.P.

FROITA ECOLÓXICA

05/02/2024

CREMA DE BONIATO E ALLO PORRO

06/02/2024

FABAS DE LOURENZÁ DA I.X.P. CON ASA DE CÁNTARO E ESPINACAS ECOLÓXICAS

07/02/2024

CALDO GALEGO DE REPOLO E KALE ECOLÓXICA

08/02/2024

BRÓCOLI ECOLÓXICO CON OVO

09/02/2024

SOPA DE LACÓN

CROQUETAS DE POLO CON ARROZ ECOLÓXICO

FILETE DE TENREIRA DA SERRA DO SUÍDO CON LEITUGA E GRANADA

TORTILLA DE PATACAS E CABACIÑA CON CHOURIZO DE PORCO CELTA (ASOPORCEL)

PEIXE FRESCO CON PATACAS DE XINZO

LACÓN DE PORCO CELTA (ASPORCEL) CON GRELOS ECOLÓXICOS

FROITA DE TEMPADA

FROITA ECOLÓXICA

FROITA DE TEMPADA

IOGUR ECOLÓXICO

FILLOAS CASEIRAS

Semana 2

12/02/2024

NON LECTIVO

13/02/2024

NON LECTIVO

14/02/2024

NON LECTIVO

15/02/2024

SOPA DO DÍA

OVO DE GALIÑA PIÑEIRA COCIDO CON COLIFLOR E PATACA DE XINZO

FROITA ECOLÓXICA

16/02/2024

GARAVANZOS CON ACELGA ECOLÓXICA

NUGETS DE POLO CASEIROS CON LEITUGA E TOMATE

FROITA DE TEMPADA

Semana 3

19/02/2024

MINESTRA DE VERDURAS CON FABAS

20/02/2024

CREMA DE ALLO PORRO E CABACIÑA

21/02/2024

LENTELLAS ECOLÓXICAS CON CABAZA

22/02/2024

ENSALADA MIXTA

23/02/2024

CALDO DE GLORIA

EMPANADA DE XAMÓN E QUEIXO TETILLA DA D.O.P.

PALETA DE PORCO CELTA (ASOPORCEL) CON PATA DE XINZO AO FORNO

ESPAGUETES BOLOÑESA

ARROZ ECOLÓXICO CON CHOCO

CHULETIÑA DE PAVO CON LEITUGA E TOMATE

FROITA DE TEMPADA

FROITA ECOLÓXICA

FROITA ECOLÓXICA

IOGUR ECOLÓXICO

TARTA DE ANIVERSARIO

Semana 4

26/02/2024

SOPA DE FIDEUS

ALIÑAS DE POLO CON TOMATIÑOS E MILLO

FROITA DE TEMPADA

27/02/2024

GARAVANZOS CON ACELGAS ECOLÓXICAS

TORRADA DE PAN DA I.X.P. PAN DE CEA CON TENREIRA DA SERRA DO SUÍDO E QUEIXO DA D.O.P. TETILLA

FROITA ECOLÓXICA

28/02/2024

CREMA DE VERDURAS ECOLÓXICAS

HAMBURGUESA DE PORCO CELTA (ASOPORCEL) CON BRIOCHE DE REMOLACHA CASEIRO

FROITA DE TEMPADA

29/02/2024

PASTA AO GRATÉN CON TOMATE CASEIRO

PEIXE FRESCO CON LEITUGA E GRANADA

IOGUR ECOLÓXICO

01/03/2024

Semana 5



Garante que estos 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, empregando para eles razas autótonas, produtos de proximidades, de tempada e ecolóxicos.

Revisado: Carlos Sanmartín González  
Diplomado en Dietética y Nutrición  
Col. num.: GA00154