



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

## SETEMBRO 2023

### LUNS

11/09/2023

CREMA DE CABACIÑA  
TORTILLA DE PATACAS  
CON ENSALADA  
FROITA DE TEMPADA

### MARTES

12/09/2023

MINESTRA DE VERDURAS CON  
GARAVANZOS  
FILETE DE TENREIRA  
CON PATACAS FRITAS  
FROITA DE TEMPADA

### MÉRCORES

13/09/2023

ENSALADA RUSA  
CROQUETAS DE POLO  
CON TOMATE ECOLÓXICO  
BROWNIE CASEIRO

### XOVES

14/09/2023

SOPA DE PASTA  
PEIXE FRESCO  
CON BRÓCOLI  
IOGUR ECOLÓXICO

### VENRES

15/09/2023

CALDO GALEGO CON FABAS  
LOMBO FRESCO Á PRANCHA  
CON ARROZ  
FROITA DE TEMPADA

Semana 2

18/09/2023

LENTELLAS VEXETÁIS  
PIZZA CASEIRA CON QUEIXO DA  
D.O.P. ARZÚA-ULLOA  
FROITA DE TEMPADA

19/09/2023

CREMA DE CENORIA  
NUGGETS DE POLO CASEIROS  
CON ARROZ  
FROITA DE TEMPADA

20/09/2023

ENSALADA MIXTA  
OVOS RECHEOS  
CON PATACAS AO FORNO  
FROITA DE TEMPADA

21/09/2023

ENSALADA DE PASTA  
PEIXE FRESCO  
CON ENSALADA  
IOGUR ECOLÓXICO

22/09/2023

MINESTRA REFOGADA  
ESPAGUETES BOLOÑESA  
FROITA DE TEMPADA

Semana 3

25/09/2023

CALDO GALEGO  
TORTILLA DE PATACAS  
CON ENSALADA  
FROITA DE TEMPADA

26/09/2023

ENSALADA RUSA  
POLO ASADO  
CON ARROZ  
FROITA DE TEMPADA

27/09/2023

CREMA DE ALLO-PORRO  
CANELÓNS DE ATÚN  
FROITA DE TEMPADA

28/09/2023

SOPA DO DÍA  
PEIXE FRESCO  
CON ENSALADA  
IOGUR ECOLÓXICO

29/09/2023

MINESTRA DE VERDURAS CON  
GARAVANZOS  
HAMBURGUESA DE PORCO CELTA  
CON PAN CASEIRO  
TARTA DE ANIVERSARIO

Semana 4

Se 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.

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