

FEBREIRO

SEN OVO


ARUME
 COCINAMOS PARA TI

LUNS 01/02/2021	MARTES 02/02/2021	MÉRCORES 03/02/2021	XOVES 04/02/2021	VENRES 05/02/2021
FABAS VEXETAIS	XUDIAS CON TOMATE	MACARRONS CON CHAMPIÑONS	CREMA DE PORROS	LENTELLAS CON CENORIAS E CHOURIZO
FILETE DE PESCADA ENFARIÑADA CON ALLO E PEREXIL	GUIISO DE CARNE	SALMON O FORNO	POLO O ALLO	LOMBO ASADO
ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E OLIVAS		PISTO DE VERDURAS	ARROZ BRANCO	LEITUGA E TOMATE
FROITA	FROITA	IOGUR	FROITA	FROITA
LUNS 08/02/2021	MARTES 09/02/2021	MÉRCORES 10/02/2021	XOVES 11/02/2021	VENRES 12/02/2021
CREMA DE CABACIÑA	CALDO GALEGO	SOPA DE VERDURAS	ENSALADA PRIMAVERA	SOPA DE PASTA
TENREIRA EN SALSA DE CENORIA CON PATACAS	ATÚN GUIISADO	BOLOÑESA VEXETAL	ARROZ CON BACALLAO E VERDURAS	CARNE DE COCIDO
	MACARRONS	MACARRONS		REPOLO, PATACAS E GARAVANZOS
IOGUR	FROITA	IOGUR	FROITA	PALMEIRA DE HOXALDRE
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	LENTELLAS A CASEIRA	CREMA DE VERDURAS
			XURELO A GALEGA	TAQUIÑO DE POLO GUIISADO
			PATACA O VAPOR	MACARRONS
			IOGUR ECOLÓXICO	FROITA
LUNS 22/02/2021	MARTES 23/02/2021	MÉRCORES 24/02/2021	XOVES 25/02/2021	VENRES 26/02/2021
ENSALADA DE LEITUGA, TOMATE, PEMENTO MORRON E OLIVAS VERDES	CREMA DE CENORIA E BROCOLI	MACARRONS CON CHAMPIÑONS, ALLO E PEREXIL	FABAS VEXETAIS	SOPA DE PASTA
GUIISO DE CALAMARES CON ARROZ	ALBÓNDEGAS	MARUCA O FORNO	GUIISO DE CARNE	POLO O CHILINDRON
	XARDIÑEIRA	PURÉ DE PATACA		LEITUGA E TOMATE
FROITA	IOGUR	FROITA	IOGUR	FROITA



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