



Cociña central  
AIXIÑA

CEIP OIMBRA  
MENÚ MARZO  
2020

<p><b>LUNS 2</b> Crema de verduras (cenorias e allo porro) Milanesa de polo e ensalada (pataca, pemento, remolacha, tomate) Froita fresca</p>	<p><b>MARTES 3</b> Coliflor en allada Pescada en salsa verde con patacas cocidas  Froita fresca</p>	<p><b>MERCORES 4</b> Estufado de fabas con verduras Revolto de ovos e bacallau  Froita fresca</p>	<p><b>XOVES 5</b> Crema de chícharos con carochos  Coello ao forno con arroz e verduras  Froita fresca</p>	<p><b>VENRES 6</b> Ensalada de pasta de cores Filete de atún á prancha con ensalada (leituga, tomate, cebola) Iogur natural</p>
<p><b>LUNS 9</b> Xudías verdes con xamón doce Bacallau guisado con patacas e chícharos  Froita fresca</p>	<p><b>MARTES 10</b> Minestra de verduras con ovo cocido Arroz c/ tenreira e verduras Froita fresca</p>	<p><b>MERCORES 11</b> Potaxe de garavanzos verduras e pasta Tortilla de gambas e champiñóns con ensalada (tomate, cebola, olivas) Iogur natural</p>	<p><b>XOVES 12</b> Espaguetes con salsa de tomate Pavo ao forno e ensalada (leituga, mazá e millo) Froita fresca</p>	<p><b>VENRES 13</b> Brócoli con patacas allada Salmón ao forno con arroz e verduras salteadas Froita fresca</p>
<p><b>LUNS 16</b> Tosta de Xoubas con tomate natural Grellos, patacas, ovos cocidos e chourizo  Froita fresca</p>	<p><b>MARTES 17</b> Caldo de repolo  Lombo de porco ao forno con arroz e pementos  Froita fresca</p>	<p><b>MERCORES 18</b> Chícharos con xamón  Canelóns de atún e verduras  Froita fresca</p>	<p><b>XOVES 19</b>  <b>FESTIVO</b></p>	<p><b>VENRES 20</b>  <b>NON LECTIVO</b></p>
<p><b>LUNS 23</b> Coliflor en allada Pescada en salsa verde con patacas cocidas  Froita fresca</p>	<p><b>MARTES 24</b> Crema de chícharos con carochos  Coello ao forno con arroz e verduras  Froita fresca</p>	<p><b>MERCORES 25</b> Estufado de fabas con verduras Revolto de ovos e bacallau  Froita fresca</p>	<p><b>XOVES 26</b> Crema de verduras (cenorias e allo porro) Milanesa de polo e ensalada (pataca, pemento, remolacha, tomate) Froita fresca</p>	<p><b>VENRES 27</b> Ensalada de pasta de cores Filete de atún á prancha con ensalada (leituga, tomate, cebola) Iogur natural</p>
<p><b>LUNS 30</b> Minestra de verduras con ovo cocido Arroz c/ tenreira e verduras Froita fresca</p>	<p><b>MARTES 31</b> Brócoli con patacas allada Salmón ao forno con arroz e verduras salteadas Froita fresca</p>			

En cumprimento do establecido no Regulamento (UE) n° 1169/2011, existe información sobre alérxenos a disposición dos Usuarios.

PEIXES: Merluza, Atún, Agrañín e Abadexo

Asdo.

Cristina Conde Rodríguez << Licenciada en Farmacia, Técnico Superior en Dietética y Nutrición >>

Cristina Velo Cid << Licenciada en Ciencia y Tecnología de los alimentos, Diplomada en Nutrición Humana y Dietética ( Universidad de Navarra )>>

AIXIÑA



con toda garantía...