



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



MARZO 2024

LUNS

26/02/2024

MARTES

27/02/2024

MÉRCORES

28/02/2024

XOVES

29/02/2024

VENRES

01/03/2024

LENTELLAS ECOLÓXICAS CON ALLO PORRO E BONIATO

TORTILLA DE PATACAS DE XINZO E BRÓCOLI ECO AO VAPOR

FROITA DE TEMPADA

Semana 1

04/03/2024

SOPA DE PASTA

CROQUETAS CON LEITUGA E GRANADA

FROITA DE TEMPADA

05/03/2024

CALDO CON ASA DE CÁNTARO

POLO TFC (TINTUREIRA FRIED CHICKEN) CON PATACAS DE XINZO

FROITA ECOLÓXICA

06/03/2024

CREMA DE ACELGA ECO E ALLO PORRO

OVOS DE "PITAS SIBARITAS" REVOLTOS CON PAN GALEGO DA IXP E QUEIXO DA DOP QUEIXO TETILLA

FROITA DE TEMPADA

07/03/2024

ENSALADILLA

PEIXE FRESCO CON PATACA DE XINZO COCIDA

KÉFIR ECOLÓXICO

08/03/2024

MINESTRA REFOGADA CON GARAVANZOS

ALBÓNDEGAS DE TENREIRA CASEIRAS CON ARROZ ECOLÓXICO

FROITA ECOLÓXICA

Semana 2

11/03/2024

CREMA DE VERDURAS ECOLÓXICAS E FABAS

PIZZA CASEIRA CON QUEIXO DA DOP ARZÚA ULLOA

FROITA DE TEMPADA

12/03/2024

SOPA DE PASTA

FILETE DE TENREIRA DA SERRA DO SUÍDO CON ENSALADA

FROITA ECOLÓXICA

13/03/2024

BRÓCOLI ECOLÓXICO CON ALLADA

ARROZ ECOLÓXICO "AMARELO" CON POLO GUISADO

FROITA DE TEMPADA

14/03/2024

LENTELLAS ECOLÓXICAS CON CENORIA E ALLO PORRO

FIDEUÁ DE PESCADA E GAMBAS

IOGUR ECOLÓXICO CON MEL DA IXP MEL DE GALICIA

15/03/2024

ENSALADA CON LARANXA

HAMBURGUESA CASEIRA DE PORCO CELTA CON BRIOCHE DE REMOLACHA

FROITA ECOLÓXICA

Semana 3

18/03/2024

SOPA DE AVE

TORTILLA DE PATACAS CON BRÓCOLI ECOLÓXICO

FROITA DE TEMPADA

19/03/2024

FABAS DE LOURENZÁ DA IXP CON ESPINACAS ECOLÓXICAS

CHURRASCO CON ENSALADA

FROITA ECOLÓXICA

20/03/2024

CALDO CON KALE E ASA DE CÁNTARO ECOLÓXICAS

LASAÑA DE ATÚN

AMORODOS CON NATA

21/03/2024

CREMA DE ALLO PORRO E CABACIÑA

PEIXE FRESCO CON PATACAS

FROITA ECOLÓXICA

22/03/2024

ENSALADILLA

EMPANADIÑAS DE CARNE

TORTA DE ANIVERSARIO

Semana 4

25/03/2024

NON LECTIVO

26/03/2024

NON LECTIVO

27/03/2024

NON LECTIVO

28/03/2024

FESTIVO

29/03/2024

FESTIVO

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