



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



MAIO 2024

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
Semana 1	29/04/2024	30/04/2024	01/05/2024	02/05/2024	03/05/2024
			FESTIVO	SOPA DE PASTA TORTILLA FRANCESA DE XAMÓN E ENSALADA FROITA ECOLÓXICA	CREMA DE VERDURAS ECOLÓXICAS E GARAVANZOS EMPANADA CASEIRA DE MERLUZA DO CELEIRO FROITA DE TEMPADA
Semana 2	06/05/2024	07/05/2024	08/05/2024	09/05/2024	10/05/2024
	MINESTRA REFOGADA CON FABAS CROQUETAS CON ENSALADA FROITA DE TEMPADA	ENSADADILLA CON OVOS ECOLÓXICOS POLO AO FORNO CON PATACA DE XINZO FROITA ECOLÓXICA	LENTELLAS ECOLÓXICAS CON ALLO PORRO E BONIATO OVOS DE PITAS SIBARITAS RECHEOS CON ENSALADA XEADO ARTESÁN	PASTA AO GRATÉN CON QUEIXO DA D.O.P. ARZÚA ULLOA PEIXE FRESCO CON BRÓCOLI E ALLADA KÉFIR ECOLÓXICO	CREMA DE ACELGAS ECOLÓXICAS E ALLO PORRO CHULETA DE PAVO CON ARROZ ECOLÓXICO FROITA ECOLÓXICA
Semana 3	13/05/2024	14/05/2024	15/05/2024	16/05/2024	17/05/2024
	ENSALADA MIXTA PASTA CON ATÚN E OVO DE PITAS SIBARITAS FROITA DE TEMPADA	ENSALADA DE GARAVANZO E LOMBARDA ARROZ AMARELO CON TENREIRA DA SERRA DO SUÍDO E CHÍCHAROS FROITA ECOLÓXICA	CREMA DE VERDURAS DE TEMPADA ALBÓNDEGAS CASEIRAS CON PATACAS DE XINZO FROITA DE TEMPADA	CALDO GALEGO CON CHOURIZO DE PORCO CELTA TORRADA DE PAN DA I.X.P. PAN GALEGO CON QUEIXO DA D.O.P. TETILLA E POLBO CANAS DO CABALLIÑO	FESTIVO
Semana 4	20/05/2024	21/05/2024	22/05/2024	23/05/2024	24/05/2024
	NON LECTIVO	SOPA DE PASTA TORTILLA DE PATACA E CABACIÑA CON ENSALADA FROITA ECOLÓXICA	GARAVANZOS CON ACELGAS ECOLÓXICAS DURUM DE POLO CON SALSA DE IOGUR ECOLÓXICO FROITA DE TEMPADA	BRÓCOLI CON ALLADA PEIXE FRESCO CON PATACA DE XINZO ASADA IOGUR ECOLÓXICO CON MEL DA I.X.P. MEL DE GALICIA	CREMA DE VERDURAS ECOLÓXICAS CHOURIPÁN DE PORCO CELTA CASEIRO FROITA ECOLÓXICA
Semana 5	27/05/2024	DÍA MUNDIAL DA HAMBURGUES		29/05/2024	30/05/2024
	MINESTRA DE VERDURAS E GARAVANZOS PASTA CON TENREIRA DA SERRA DO SUÍDO GUISADA FROITA DE TEMPADA	ENSALADILLA CON OVO ECOLÓXICO HAMBURGUESA DE PORCO CELTA CON BRIOCHE DE TOMATE CASEIRO FROITA ECOLÓXICA	LENTELLAS ECOLÓXICAS CON ALLO PORRO E BONIATO POLO T.F.C. (TINTUREIRA FRIED CHICKEN) CON PATACA DE XINZO FROITA DE TEMPADA	SOPA DE PASTA PEIXE FRESCO CON ENSALADA IOGUR ECOLÓXICO	CREMA DE VERDURAS ECOLÓXICAS PIZZA CASEIRA CON QUEIXO ECOLÓXICO TARTA DE ANIVERSARIO



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