

DECEMBRO

SEN PORCO



ARUME
COCINAMOS PARA TI

| LUNS 30/11/2020 | MARTES 01/12/2020 | MÉRCORES 02/12/2020 | XOVES 03/12/2020 | VENRES 04/12/2020 |
|-----------------------------|--|--|---|----------------------------------|
| | CALDO VEXETAL | CREMA DE VERDURAS | SOPA DE VERDURAS (con piñones) | ENSALADA PRIMAVERA CON OVO |
| | PAELLA DE PAVO CON VERDURAS | ATÚN GUIADO CON FIDEOS | POLO ASADO | GUIZO DE BACALLAO CON PATACAS |
| | | | PATACA GUISADA | |
| | FROITA | IOGUR | FROITA | FROITA |
| LUNS 07/12/2020 | MARTES 08/12/2020 | MÉRCORES 09/12/2020 | XOVES 10/12/2020 | VENRES 11/12/2020 |
| NON LECTIVO | FESTIVO | FABAS VEXETAIS | SOPA DE ESTRELIÑAS | LENTELLAS A CASEIRA |
| | | PESCADA O FORNO | TORTILLA DE CABACIÑA | XURELO A GALEGA |
| | | ENSALADA DE LEITUGA, TOMATE E ESPARRAGOS | LEITUGA E TOMATE | PATACAS O VAPOR |
| | | FROITA | IOGUR | FROITA |
| LUNS 14/12/2020 | MARTES 15/12/2020 | MÉRCORES 16/12/2020 | XOVES 17/12/2020 | VENRES 18/12/2020 |
| CREMA DE VERDURAS | ENSALADA DE LEITUGA, TOMATE, PEMENTO MORRON E OLIVAS VERDES | CREMA DE BROCOLI E CENORIA | MACARRONS SALTEADOS CON CHAMPIÑONS, ALLO E PEREJIL | FABAS CON VERDURAS |
| TAQUIÑO DE POLO GUIADO | GUIZO DE CALAMARES CON ARROZ | PEITUGA DE PAVO ASADA | BACALLAO EMPANADO | TORTILLA FRANCESA |
| | | XARDIÑEIRA | ENSALADA DE LEITUGA E MILLO | PATACA COCIDA |
| FROITA | IOGUR | FROITA | IOGUR | FROITA |
| LUNS 21/12/2020 | MARTES 22/12/2020 | MÉRCORES 23/12/2020 | XOVES 24/12/2020 | VENRES 25/12/2020 |
| GARAVANZOS CON ESPINACAS | SOPA DE PASTA | | | |
| XURELO O FORNO | MILANESA DE POLO | | | |
| LEITUGA E TOMATE | PATACAS ASADAS | | | |
| IOGUR | CHOCOLATINA | | | |



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