

DECEMBRO

SEN PEIXE



**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 GALEGO	CREMA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS (con piñones)	ENSALADA PRIMAVERA CON OVO
	PAELLA DE PAVO CON VERDURAS	TORTILLA FRANCESA	POLO ASADO	XAMON ASADO EN SALSA
		FIDEOS	PATACA GUISADA	ARROZ BRANCO
	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
		COSTELETA DE PORCO EN SALSA	TORTILLA DE CABACIÑA	LOMBO ASADO
		ENSALADA DE LEITUGA, TOMATE E ESPARRAGOS	LEITUGA E TOMATE	PATACA 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
TAQUÍÑO DE POLO GUISADO	TENREIRA ASADA	ALBONDEGAS EN SALSA	PEITUGA DE PAVO ASADA	GUIISO DE CARNE
	ARROZ BRANCO	XARDIÑEIRA	ENSALADA DE LEITUGA E MILLO	
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			
TORTILLA FRANCESA	PEITUGA DE POLO ENFARIÑADA			
LEITUGA E TOMATE	PATACA ASADA			
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