

FEBREIRO

SEN CARNE


ARUME
 COCINAMOS PARA TI

LUNS 01/02/2021	MARTES 02/02/2021	MÉRCORES 03/02/2021	XOVES 04/02/2021	VENRES 05/02/2021
CREMA DE CENORIA	FABAS CON VERDURAS	XUDIAS CON TOMATE	MACARRONS CON CHAMPIÑONS	CREMA DE PORROS
MACARRONS CON TOMATE E ATÚN	PESCADA REBOZADA CON ALLO E PEREXIL	TORTILLA FRANCESA	SALMON O FORNO	ROLIÑO PRIMAVERA
	ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E OLIVAS	PATACA ASADA	PISTO DE VERDURAS	ARROZ BRANCO
FROITA	FROITA	IOGUR	FROITA	IOGUR
LUNS 08/02/2021	MARTES 09/02/2021	MÉRCORES 10/02/2021	XOVES 11/02/2021	VENRES 12/02/2021
LENTELLAS CON CENORIAS	CREMA DE CABACIÑA	CALDO VEXETAL	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE PASTA
GUIZO DE BACALLAO CON PATACAS	SALMON O FORNO	ATÚN GUISADO CON FIDEOS	ROLIÑO PRIMAVERA	PESCADA O FORNO
	ARROZ BRANCO		PATACA GUISADA	REPOLO, PATACA E GARAVANZOS
IOGUR	FROITA	IOGUR	FROITA	FLOR DE CARNAVAL
LUNS 15/02/2021	MARTES 16/02/2021	MÉRCORES 17/02/2021	XOVES 18/02/2021	VENRES 19/02/2021
NON LECTIVO	NON LECTIVO	NON LECTIVO	SOPA DE ESTRELIÑAS	LENTELLAS A CASEIRA
			TORTILLA DE CABACIÑA	XURELO A GALEGA
			LEITUGA E TOMATE	PATACAS O VAPOR
			IOGUR	FROITA
LUNS 22/02/2021	MARTES 23/02/2021	MÉRCORES 24/02/2021	XOVES 25/02/2021	VENRES 26/02/2021
CREMA DE VERDURAS	XUDIAS CON ALLADA	CREMA DE BROCOLI E CENORIA	MACARRONS SALTEADOS CON CHAMPIÑONS, ALLO E PEREXIL	FABAS CON VERDURAS
CANELONS DE ATUN	GUIZO DE CALAMARES CON ARROZ	RAPE O FORNO	BACALLAO EMPANADO	TORTILLA FRANCESA
MACARRONS SALTEADOS		XARDIÑEIRA	ENSALADA DE LEITUGA E MILLO	PATACA ASADA
FROITA	IOGUR	FROITA	IOGUR	FROITA


ARUME
 COCINAMOS PARA TI

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