

NOVEMBRO

SEN SAL


ARUME
 COCINAMOS PARA TI

LUNS 02/11/2020	MARTES 03/11/2020	MÉRCORES 04/11/2020	XOVES 05/11/2020	VENRES 06/11/2020
CALDO VEXETAL	CREMA DE CENORIA	LENTELLAS VEXETAIS	JUDIAS SALTEADAS	FABAS CON CABAZA
LOMBO ASADO	PEITUGA DE PAVO	PESCADA A GALEGA	POLO ASADO	XURELO O FORNO
PURE DE PATACA	MACARRONS SALTEADOS	PATACA O VAPOR	LEITUGA E TOMATE	CHÍCHAROS E PATACAS
FROITA	IOGUR	FROITA	IOGUR	FROITA
LUNS 09/11/2020	MARTES 10/11/2020	MÉRCORES 11/11/2020	XOVES 12/11/2020	VENRES 13/11/2020
SOPA VEXETAL	GARAVANZOS CON VERDURAS	CREMA DE BROCOLI E CENORIA	ESPIRAIS SALTEADOS	COLIFLOR A GALEGA
TENREIRA ESTUFADA CON ARROZ	FILETE DE PESCADA ENFARIÑADA	ESTOFADO DE PAVO CON PATACAS	SALMON EN SALSA	XAMONCIÑOS DE POLO ASADOS
	ENSALADA		VERDURAS	ENSALADA
IOGUR	FROITA	IOGUR	FROITA	FROITA
LUNS 16/11/2020	MARTES 17/11/2020	MÉRCORES 18/11/2020	XOVES 19/11/2020	VENRES 20/11/2020
ENSALADA CON ANANÁS	SOPA VEXETAL	GARAVANZOS CON VERDURAS	MINESTRA SALTEADA	LENTELLAS VEXETAIS
LOMBO ASADO	GUIZO DE CARNE	PESCADA A MARIÑEIRA	XAMONCIÑOS DE POLO ASADOS	FOGONEIRO O FORNO
MACARRONS SALTEADOS		PATACA O VAPOR	ARROZ BLANCO	ENSALADA
FROITA	IOGUR	FROITA	FROITA	IOGUR
LUNS 23/11/2020	MARTES 24/11/2020	MÉRCORES 25/11/2020	XOVES 26/11/2020	VENRES 27/11/2020
CREMA DE CALABAZA	FABAS VEXETAIS	JUDIAS SALTEADAS	MACARRONS SALTEADOS	CREMA DE PORROS
TENREIRA ASADA	PESCADA O FORNO	XAMÓN ASADO	SALMON EN SALSA	PEITUGA DE POLO
FIDEOS	ENSALADA	ARROZ BLANCO	PISTO DE VERDURAS	ARROZ BRANCO
FROITA	FROITA	IOGUR	FROITA	IOGUR
LUNS 30/11/2020	MARTES 01/12/2020	MÉRCORES 02/12/2020	XOVES 03/12/2020	VENRES 04/12/2020
SOPA DE PASTA				
GUIZO DE CARNE				
IOGUR				


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.