

DECEMBRO

SEN FROITOS SECOS



ARUME
COCINAMOS PARA TI

LUNS 03/12/2018	MARTES 04/12/2018	MÉRCORES 05/12/2018	XOVES 06/12/2018	VENRES 07/12/2018
CALDO GALEGO	COLIFLOR CON ALLADA	ESPAGUETIS NAPOLITANA		
PAELLA DE PAVO CON VERDURAS	BACALLAO EN SALSA	POLO ASADO	FESTIVO	NON LECTIVO
	PATACA COCIDA	ENSALADA		
FROITA	IOGUR	FROITA		
LUNS 10/12/2018	MARTES 11/12/2018	MÉRCORES 12/12/2018	XOVES 13/12/2018	VENRES 14/12/2018
CREMA DE VERDURAS	ENSALADA TROPICAL	FABAS VEXETAIS	SOPA MINESTRONE	LENTELLAS ESTUFADAS
TORTILLA DE PATACA	POLO A CAZADORA	PESCADA GUIADA	GUIZO DE TENREIRA CON MACARRONS E CHAMPIÑONS	XURELO EN SALSA VERDE
LEITUGA E TOMATE	ARROZ BRANCO	PATACAS CON ALLADA		LEITUGA, TOMATE E ESPARRAGOS
IOGUR	FROITA	FROITA	IOGUR ECOLÓXICO	FROITA
LUNS 17/12/2018	MARTES 18/12/2018	MÉRCORES 19/12/2018	XOVES 20/12/2018	VENRES 21/12/2018
MACARRONS CON PISTO	CREMA DE BROCOLI E CENORIA	ENSALADA DE LEITUGA, MILLO, ESPINACAS, ESPARRAGOS E OLIVAS	FABAS CON VERDURAS	SOPA DE NADAL
POLO EN PEPITORIA	GUIZO DE LURAS CON PATACAS	LENTELLAS CON PATACAS, CHOURIZO E POLO	COELLO GUIADO	MILANESA
CHÍCHAROS CON CENORIAS (con pataca)			PATACAS CON CENORIAS	ARROZ CON MAZA
FROITA	IOGUR	FROITA	FROITA	COPA DE CHOCOLATE



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.