

DECEMBRO

SEN CARNE



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 VEXETAL	COLIFLOR CON ALLADA	ESPAGUETIS NAPOLITANA		
ATÚN GUIADO	BACALLAO A MOSTAZA	ROLIÑO PRIMAVERA	FESTIVO	NON LECTIVO
FIDEOS	PATACAS COCIDAS	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 MINISTRONE	LENTELLAS VEXETAIS
TORTILLA DE PATACA	RAPE O FORNO	PESCADA GUIADA	TORTILLA FRANCESA	XURELO EN SALSA VERDE
LEITUGA E TOMATE	ARROZ BRANCO	PATACAS CON ALLADA	MACARRONS SALTEADOS	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
ROLIÑO PRIMAVERA	GUIZO DE LURAS CON PATACAS	TORTILLA FRANCESA	MACARRONS CON TOMATE E ATÚN	PESCADA EN SALSA
CHÍCHAROS CON CENORIAS		ARROZ BRANCO		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.