

SETEMBRO

SEN PROTEINA DA VACA



ARUME
COCINAMOS PARA TI

LUNS 10/09/2018	MARTES 11/09/2018	MÉRCORES 12/09/2018	XOVES 13/09/2018	VENRES 14/09/2018
		SOPA DE VERDURAS	FABAS CON CABAZA	XUDIAS CON OVO
		LOMBO ASADO	PESCADA EN SALSA VERDE	POLLO AL AJILLO
		ARROZ BRANCO	CHÍCHAROS	LEITUGA E TOMATE
		IOGUR DE SOIA	FROITA	FROITA
LUNS 17/09/2018	MARTES 18/09/2018	MÉRCORES 19/09/2018	XOVES 20/09/2018	VENRES 21/09/2018
ENSALADA DE GARVANZOS	CREMA DE ESPINACAS	SOPA DEL DIA	COLIFLOR O VAPOR	ESPIRAIS CON TOMATE
MARUCA A GALEGA	POLO ASADO	PECHUGA DE PAVO ASADA	LOMBO ASADO	SALMON EN SALSA
PATACA PANADEIRA	LEITUGA, TOMATE E ESPARRAGOS	XARDIÑEIRA	LEIUTA, CENORIA E OLIVAS	VERDURAS
FROITA	XELATINA	FROITA	IOGUR DE SOIA	FROITA
LUNS 24/09/2018	MARTES 25/09/2018	MÉRCORES 26/09/2018	XOVES 27/09/2018	VENRES 28/09/2018
CREMA DE CALABAZA	GARAVANZOS CON VERDURAS	SOPA HORTELANA	FABAS VEXETAIS	MINESTRA SALTEADA
TORTILLA DE PATACA	RAPE AL HORNO	POLO O CHILINDRON	PESCADA O FORNO	MACARRONS CON TOMATE E ATÚN
LEITUGA, ESPARRAGOS E CENORIAS	PATACA COCIDA	ARROZ BRANCO	LEITUGA E TOMATE	
COMPOTA	FROITA	IOGUR DE SOIA	FROITA	FROITA



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.