

SETEMBRO

SEN CARNE



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
		MACARRONS CON TOMATE E ATÚN	PESCADA EN SALSA VERDE CON CHICHAROS	ROLIÑO PRIMAVERA
				LEITUGA E TOMATE
		IOGUR	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 CON BECHAMEL	ESPIRAIS GRATINADOS
MARUCA A GALEGA	CANELONS DE ATUN	PESCADA O FORNO	TORTILLA DE PATACA	SALMON EN SALSA CON VERDURAS
PATACA PANADEIRA	LEITUGA, TOMATE E ESPARRAGOS	XARDIÑEIRA	LEIUTA, CENORIA E OLIVAS	
FROITA	IOGUR	FROITA	IOGUR	FROITA
LUNS 24/09/2018	MARTES 25/09/2018	MÉRCORES 26/09/2018	XOVES 27/09/2018	VENRES 28/09/2018
CREMA DE CABAZA	GARAVANZOS CON VERDURAS	SOPA HORTELANA	FABAS ESTUFADAS	MINESTRA SALTEADA
TORTILLA DE PATACA	RAPE AL CURRY CON PATATAS	ROLIÑO PRIMAVERA	PESCADA O FORNO	MACARRONS CON TOMATE E ATÚN
LEITUGA, ESPARRAGOS E CENORIAS		ARROZ BRANCO	LEITUGA E TOMATE	
IOGUR	FROITA	IOGUR	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.