

DECEMBRO

DON BOSCO (Salesianas de Vigo)

GLUTEN



ARUME
COCINAMOS PARA TI

LUNS 2-dec.	MARTES 3-dec.	MÉRCORES 4-dec.	XOVES 5-dec.	VENRES 6-dec.
ARROZ MILANESA ROTTI DE PAVO CON ENSALADA FROITA	SOPA DO DÍA ESP. OVOS AO PRATO CON XARDINEIRA LÁCTEO	LENTELLAS XUREL Á PRANCHA CON PATACA PANADEIRA E PISTO FROITA	CREMA DE CENORIA XAMÓN ASADO CON ARROZ FROITA	
LUNS 9-dec.	MARTES 10-dec.	MÉRCORES 11-dec.	XOVES 12-dec.	VENRES 13-dec.
SOPA MINISTRONE ESP. FILETE Á PRANCHA, TOMATE GRELLADO CON PURÉ FROITA	CALDO DE GRELOS PAVO NO SEU XUGO CON PASTA ESP. FROITA	CREMA DE CHÍCHAROS BACALLAU Á PRANCHA CON ARROZ FROITA	XUDÍAS CON XAMÓN TORTILLA DE PATACAS CON TOMATE LÁCTEO	PASTA ESP. CON TOMATE E QUEIXO PESCADA A PRANCHA CON LEITUGA, MILLO E CENORIA FROITA
LUNS 16-dec.	MARTES 17-dec.	MÉRCORES 18-dec.	XOVES 19-dec.	VENRES 20-dec.
CREMA DE CABACIÑA CARNE NO SEU XUGO CON ARROZ FROITA	PASTA ESP. CON TOMATE PESCADA Á PRANCHA CON ENSALADA FROITA	SOPA VEXETAL ESP. POLO NO SEU XUGO CON PATACAS FRITAS LÁCTEO	REVOLTO DE ESPINACAS ABADEXO A GALEGA PATACAS COCIDAS CON ALLADA FROITA	CREMA DE VERDURAS PIZZA CASEIRA ESP. POSTRE ESPECIAL
LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES



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.

Revisado: Carlos Sanmartín González
Diplomado en Nutrición Humana y Dietética
Departamento de Calidad de Arume
DNI.: 35.322.598 - A