



# C.E.I.P. A PAZ - TINTUREIRA



## SETEMBRO 2024

Semana 1

LUNS

09/09/2024

MARTES

10/09/2024

MÉRCORES

11/09/2024

XOVES

12/09/2024

VENRES

13/09/2024

LENTELLAS ECOLÓXICAS CON ALLO PORRO E CABACIÑA

ENSALADA RUSA CON OVO ECOLÓXICO

CREMA DE CABAZA ECOLÓXICA

CHURRASCO, CRIOLLO E PATACAS DE XINZO

PEIXE DO DÍA CON LEITUGA E TOMATES ECOLÓXICOS

TORRADA DE OVOS DE PITAS SIBARITAS, QUEIXO DA D.O.P. ARZÚ-ULLOA E PAN DA I.X.P. PAN GALEGO

FROITA ECOLÓXICA

FROITA DE TEMPADA

BROWNIE CASEIRO

Semana 2

16/09/2024

MARIÑEIRAS CON XOUBIÑAS

17/09/2024

MINISTRA DE VERDURAS E GARAVANZOS

18/09/2024

LENTELLAS ECOLÓXICAS CON ALLO PORRO E BONIATO

19/09/2024

CREMA DE VERDURAS ECOLÓXICAS E FABAS DE LOURENZÁ

20/09/2024

SOPA DE PASTA

CROQUETAS DE POLO CON LEITUGA E GRANADA

PALETA DE PORCO CELTA ASADA CON ARROZ ECOLÓXICO

PEIXE DE LONXA CON PATACA DE XINZO

PIZZA CASEIRA CON QUEIXO DA D.O.P. QUEIXO DE TETILLA

PEIXE DO DÍA CON TOMATE ECOLÓXICO

FROITA DE TEMPADA

FROITA ECOLÓXICA

FROITA DE TEMPADA

IOGUR ECOLÓXICO CON MEL DA I.X.P. MEL DE GALICIA

FROITA ECOLÓXICA

Semana 3

23/09/2024

SOPA DE AVE

24/09/2024

NACHOS CON GUACAMOLE CASEIRO

25/09/2024

CREMA DE VERDURAS DE TEMPADA

26/09/2024

ENSALADA RUSA CON OVO ECOLÓXICO

27/09/2024

FABAS DE LOURENZÁ CON ESPINACAS ECOLÓXICAS

TORTILLA DE PATACAS DE XINZO E CABACIÑA CON LEITUGA E TOMATE

FILETE DE TENREIRA DA SERRA DO SUÍDO CON BRÓCOLI ECOLÓXICO

HAMBURGUESA DE PORCO CELTA CON BRIOCHE DE TOMATE CASEIRO

GUISO DE PEIXE DE LONXA CON PASTA

TACOS DE POLO

FROITA DE TEMPADA

FROITA ECOLÓXICA

FROITA DE TEMPADA

KÉFIR ECOLÓXICO

TARTA DE ANIVERSARIO

Semana 4

30/09/2024

MINISTRA DE VERDURAS CON GARAVANZOS

01/10/2024

MACARRÓNS CON TENREIRA DA SERRA DO SUÍDO GUISADA

02/10/2024

FROITA ECOLÓXICA

03/10/2024

04/10/2024



Garante que estos 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, empregando para eles razas autótonas, produtos de proximidades, de tempada e ecolóxicos.

Revisado: Carlos Sanmartín González  
Diplomado en Dietética y Nutrición  
Col. num.: GA00154