

FEBREIRO

SEN PORCO


**ARUME**  
 COCINAMOS PARA TI

LUNS 01/02/2021	MARTES 02/02/2021	MÉRCORES 03/02/2021	XOVES 04/02/2021	VENRES 05/02/2021
FABAS CON VERDURAS	XUDIAS CON TOMATE	MACARRONS CON CHAMPIÑONS	CREMA DE PORROS	LENTELLAS CON CENORIA
PESCADA REBOZADA CON ALLO E PEREXIL	TORTILLA FRANCESA	SALMON O FORNO	POLO O ALLO	TORTILLA DE CABACIÑA
ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E OLIVAS	PATACA ASADA	PISTO DE VERDURAS	ARROZ BRANCO	LEITUGA E TOMATE
FROITA	FROITA	IOGUR	FROITA	FROITA
LUNS 08/02/2021	MARTES 09/02/2021	MÉRCORES 10/02/2021	XOVES 11/02/2021	VENRES 12/02/2021
CREMA DE CABACIÑA	CALDO VEXETAL	SOPA DE VERDURAS	ENSALADA PRIMAVERA CON OVO	SOPA DO DIA
TENREIRA EN SALSA DE CENORIAS	ATÚN GUISADO CON FIDEOS	BOLONESA VEXETAL CON MACARRONS	ARROZ CON BACALLAO E VERDURAS	XAMONCIÑOS DE POLO ASADOS
IOGUR	FROITA	IOGUR	FROITA	REPOLO, PATACA E GARAVANZOS
				FLOR DE CARNAVAL
LUNS 15/02/2021	MARTES 16/02/2021	MÉRCORES 17/02/2021	XOVES 18/02/2021	VENRES 19/02/2021
NON LECTIVO	NON LECTIVO	NON LECTIVO	LENTELLAS A CASEIRA	CREMA DE VERDURAS
			XURELO A GALEGA	TAQUIÑO DE POLO GUISADO CON MACARRONS
			PATACAS O VAPOR	
			IOGUR ECOLÓXICO	FROITA
LUNS 22/02/2021	MARTES 23/02/2021	MÉRCORES 24/02/2021	XOVES 25/02/2021	VENRES 26/02/2021
ENSALADA DE LEITUGA, TOMATE, PEMENTO MORRON E OLIVAS VERDES	CREMA DE BROCOLI E CENORIA	MACARRONS SALTEADOS CON CHAMPIÑONS, ALLO E PEREJIL	FABAS CON VERDURAS	SOPA DE CABELLIN
GUIZO DE CALAMARES CON ARROZ	PEITUGA DE PAVO ASADA	QUICHE DE ATÚN	TORTILLA FRANCESA	POLO O CHILINDRON
FROITA	XARDIÑEIRA	FROITA	PATACA ASADA	LEITUGA E TOMATE
	IOGUR		IOGUR	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.

Revisado: Inés Barciela Cabaleiro  
 Técnico Superior en Dietética y Nutrición  
 DNI.: 53172340 C