

SETEMBRO

CELIACO



**ARUME**  
COCINAMOS PARA TI

LUNS 09/09/2019	MARTES 10/09/2019	MÉRCORES 11/09/2019	XOVES 12/09/2019	VENRES 13/09/2019
		SOPA DE PASTA	CREMA DE VERDURAS VERDES E LARANXAS	MACARRONS CON TOMATE
		PAELLA DE PAVO CON VERDURAS	TORTILLA DE PATACA	PESCADA CON ALLADA
			ENSALADA	COLIFLOR CON PATACAS
		FROITA	IOGUR	FROITA
LUNS 16/09/2019	MARTES 17/09/2019	MÉRCORES 18/09/2019	XOVES 19/09/2019	VENRES 20/09/2019
XUDIAS CON OVO	CREMA DE CENORIA	LENTELLAS CON CHOURIZO	SOPA DE VERDURAS	ENSALADA TROPICAL
FOGONEIRO EN SALSA DE CABAZA	TAQUIÑO DE PAVO GUISADO CON SETAS	PALOMETA ENHARINADA	TENREIRA ESTUFADA CON ARROZ	POLLO AL AJILLO
PATACA COCIDA	MACARRONS	ENSALADA		PATACAS A XARDIÑEIRA
IOGUR	FROITA	IOGUR	FROITA	FROITA
LUNS 23/09/2019	MARTES 24/09/2019	MÉRCORES 25/09/2019	XOVES 26/09/2019	VENRES 27/09/2019
CREMA DE PORROS	BROCOLI A CASEIRA	PASTA A CARBONARA	CREMA DE CABACIÑA	ENSALADA
PESCADA A PRANCHA	POLO ASADO	MARUCA O FORNO	ALBÓNDEGAS	GUIZO DE CARNE
PATACA COCIDA	ARROZ CON CHÍCHAROS	ENSALADA	ARROZ BRANCO	MACARRONS
FROITA	IOGUR	FROITA	IOGUR	FROITA
LUNS 30/09/2019	MARTES 01/10/2019	MÉRCORES 02/10/2019	XOVES 03/10/2019	VENRES 04/10/2019
SOPA DE PASTA				
PESCADA EN SALSA VERDE				
PATACA PANADEIRA				
IOGUR				



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.