


DECEMBRO

SEN PORCO



ARUME
COCINAMOS PARA TI

LUNS 30/11/2020	MARTES 01/12/2020	MÉRCORES 02/12/2020	XOVES 03/12/2020	VENRES 04/12/2020
	CREMA DE PORROS	SOPA DE CABELLIN	CALDO VEXETAL	CREMA DE VERDURAS
	POLO O ALLO	TENREIRA ASADA	PAELLA DE PAVO CON VERDURAS	ATÚN GUISADO CON FIDEOS
	ARROZ BRANCO	PATACA ASADA		
	FROITA	IOGUR	FROITA	IOGUR
LUNS 07/12/2020	MARTES 08/12/2020	MÉRCORES 09/12/2020	XOVES 10/12/2020	VENRES 11/12/2020
NON LECTIVO	FESTIVO	ENSALADA PRIMAVERA CON OVO	CREMA DE CABACIÑA	FABAS ESTUFADAS
		GUISO DE BACALLAO CON PATACAS	TENREIRA EN SALSA DE CENORIAS	PESCADA O FORNO
				ENSALADA DE LEITUGA, TOMATE E ESPARRAGOS
		FROITA	IOGUR	FROITA
LUNS 14/12/2020	MARTES 15/12/2020	MÉRCORES 16/12/2020	XOVES 17/12/2020	VENRES 18/12/2020
SOPA DE ESTRELIÑAS	LENTELLAS A CASEIRA	CREMA DE VERDURAS	ENSALADA DE LEITUGA, TOMATE, PEMENTO MORRON E OLIVAS VERDES	CREMA DE BROCOLI E CENORIA
TORTILLA DE CABACIÑA	XURELO A GALEGA	TAQUIÑO DE POLO GUISADO	GUISO DE CALAMARES CON ARROZ	PEITUGA DE PAVO ASADA
LEITUGA E TOMATE	PATACAS O VAPOR			XARDIÑEIRA
IOGUR	FROITA	FROITA	IOGUR	FROITA
LUNS 21/12/2020 MACARRONS SALTEADOS CON CHAMPIÑONS, ALLO E PEREJIL	MARTES 22/12/2020	MÉRCORES 23/12/2020	XOVES 24/12/2020	VENRES 25/12/2020
BACALLAO EMPANADO	SOPA DE PASTA			
ENSALADA DE LEITUGA E MILLO	MILANESA DE POLO			
FROITA	PATACAS ASADAS			
	CHOCOLATINA			



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

