



SEN CARNE

NOVEMBRO 2024



LUNS

MARTES

MÉRCORES

XOVES

VENRES

04/11/2024

05/11/2024

06/11/2024

07/11/2024

08/11/2024

CREMA DE CABACIÑA

SOPA DE ESTRELIÑAS

GARAVANZOS ESTUFADOS

CREMA DE CABAZA

TALLARINS TRIS-TRAS

TORTILLA DE PATACA

PESCADA A ROMANA

ROLIÑO PRIMAVERA

TORTILLA FRANCESA

SAN MARTIÑO O FORNO EN SALSA DE LIMON

ENSALADA DE TOMATE E OLIVAS

LEITUGA, CENORIA E MILLO

VERDURAS

ARROZ CON VERDURAS

PATACAS COCIDAS

FROITA

FROITA

IOGUR

FROITA

IOGUR

Semana 1

11/11/2024

12/11/2024

13/11/2024

14/11/2024

15/11/2024

CREMA DE VERDURAS

LENTELLAS ESTUFADAS

CHICHAROS SALTEADOS

CREMA DE CENORIA

SOPA MARAVILLA

PESCADA O FORNO

EMPANADA DE ATÚN

TORTILLA DE PATACA

ABADEXO A MARIÑEIRA

GALLO SAN PEDRO O FORNO

PATACAS ESTUFADAS

ENSALADA DE LEITUGA E MILLO

TALLARINS CON CHAMPIÑONS

XUDIAS REFOGADAS

IOGUR

FROITA

FROITA

IOGUR

FROITA

Semana 2

18/11/2024

19/11/2024

20/11/2024

21/11/2024

22/11/2024

BRECOL E CENORIA CON ALLADA E OVO COCIDO

CREMA CAMPEIRA

LENTELLAS ESTUFADAS

CALDO DE REPOLO

SOPA DE FIDEOS

ABADEXO EN SALSA DE CEDEIRESA

MACARRONS CON BOLOÑESA VEXETAL

FIDEUA DE PEIXE

MACARRONS CON TOMATE E ATÚN

TORTILLA FRANCESA

PATACA PANADEIRA

PATACAS ESTUFADAS

FROITA

IOGUR

FROITA

FROITA

IOGUR

Semana 3

25/11/2024

26/11/2024

27/11/2024

28/11/2024

29/11/2024

ARROZ TRES DELICIAS

PIZZA DE ATÚN

COLIFLOR A GALEGA

GARAVANZOS ESTUFADOS

CREMA DE CENORIA

ROLIÑO PRIMAVERA

FABAS ESTUFADAS

GALLO SAN PEDRO O FORNO

TORTILLA DE CABACIÑA

RABAS

ENSALADA DE LEITUGA, CEBOLA E OLIVAS

PATACAS ESTUFADAS

TOMATE NATURAL

LEITUGA, CENORIA E MILLO

IOGUR

FROITA

IOGUR

FROITA

FROITA

Semana 4

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. Se desexa consultar o menú online visita:

