

SEN LEGUMINOSAS

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 PASTA

COLIFLOR A GALEGA

CREMA DE CABAZA

PASTA SIN HUEVO TRIS-TRAS

TORTILLA DE PATACA

PESCADA A ROMANA

XAMON ASADO

LOMBO ASADO

SAN MARTIÑO O FORNO EN SALSA DE LIMON

TOMATE NATURAL

LEITUGA, CENORIA E MILLO

CENORIA BABY

ARROZ BRANCO

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

SOPA FLORENTINA

MACARRONS SALTEADOS

CREMA DE CENORIA

SOPA DE PASTA

TENREIRA ASADA

XURELO GUISADO

TORTILLA DE PATACA

ABADEXO A MARIÑEIRA

PEITUGA DE POLO

PATACAS ESTUFADAS

PATACA ASADA

ENSALADA DE LEITUGA E MILLO

MACARRONS CON CHAMPIÑONS

PATACA COCIDA

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

BROCOLI A CASEIRA

CALDO VEXETAL

SOPA DE PASTA

ABADEXO EN SALSA DE CEDEIRESA

CALDERETA DE TENREIRA

FIDEUA DE PEIXE

XAMON ASADO

ESTUFADO DE CARNE DE PORCO CON PATACAS GUISADAS

PATACA PANADEIRA

MACARRONS SALTEADOS

ARROZ BRANCO

FROITA

IOGUR

FROITA

FROITA

IOGUR

Semana 3

25/11/2024

26/11/2024

27/11/2024

28/11/2024

29/11/2024

ARROZ CON CENORIA

CREMA DE CABACIÑA

COLIFLOR A GALEGA

SOPA DE PASTA

CREMA DE CENORIA

POLO ASADO

PESCADA EN SALSA DE TOMATE E ALBAHACA

LOMBO EN SALSA

TORTILLA DE CABACIÑA

GALLO SAN PEDRO O FORNO

ENSALADA DE LEITUGA, CEBOLA E CENORIA

BROCOLI

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:

