

MENU NORMOCALORICO MARZO 2.021

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES	
	01-mar	02-mar	03-mar	04-mar	05-mar	
1ª Semana	CHÍCHAROS CON XAMÓN	SOPA DE POLO	ENSALADA MIXTA	CREMA DE CENORIA	LENTELLAS VEXETÁIS	PATACAS EN SALSA VERDE
	PEITUGA DE POLO CON ARROZ	SALMÓN O FORNO CON ENSALADA	GUIZO DE TENREIRA CON FIDEO	LOMBO ASADO CON PATACA	PESCADA Á ROMANA CON ENSALADA	POLO CON VERDURIÑAS
	FROITA	FROITA	FROITA	FROITA	FROITA	FROITA
	08-mar	09-mar	10-mar	11-mar	12-mar	
2ª Semana	FABADA VEXETAL	CROQUETAS	ARROZ TRES DELICIAS	SOPA HORTELANA	CREMA DE CALABAZA	ENDÍBIAS CON ACEITE DE OLIVA
	PESCADA Á GALEGA CON VERDURAS E PATACA	LOMBO Á PEMENTA CON VERDURAS E PASTA	ZORZA DE POLO CON ENSALADA	FILETE DE PALOMETA EN SALSA VERDE CON ARROZ	LASAÑA CASEIRA	KREPS DE VERDURIÑAS E POLO
	FROITA	FROITA	FROITA	FROITA	FROITA	FROITA
	15-mar	16-mar	17-mar	18-mar	19-mar	
3ª Semana	ENSALADA MEDITERRÁNEA	CREMA MINISTRONE (CON LEGUMES)	XUDIAS CON OVO RELADO	CROISSANT RECHEO	FESTIVO	
	TENREIRA Á XARDINEIRA	PAVO ESTUFADO CON PASTA	XAMÓN Ó FORNO CON ARROZ	MACARRÓNS CON CHAMPIÑÓNS E ATÚN		
	FROITA	FROITA	FROITA	FROITA		
	22-mar	23-mar	24-mar	25-mar	26-mar	
4ª Semana	CREMA DE BRÉCOL	ENSALADA MARIÑEIRA	CREMA VEXETAL	REVOLTO DE XUDIAS E COGUMELOS	SOPA XULIANA	FERVIDO DE XUDÍAS VERDES, PATACA, CENORIA E OVO COCIDO
	PASTA CON BOLOÑESA DE TENREIRA	PEITUGA DE POLO CON PATACA	ARROZ MARIÑEIRO	FILETE Á NAPOLITANA CON PATACA	PESCADA EN SALSA CON MACEDONIA DE VERDURIÑAS	
	FROITA	FROITA	FROITA	FROITA	FROITA	
	29-mar	30-mar	31-mar	VACACIONES		
5ª Semana						
	Grupo AF Servicios de Hostelería			NUTRICIONISTA: ANA ISABEL FERNÁNDEZ ESCUREDO. Nº COLEGIADO: GA:00117		