

MENÚ BARRIGOLA DICIEMBRE 2017

1-CREMA DE GUISANTES/POLLO ASADO CON MAGNOLIAS/FRUTA

4-SOPA DE LETRAS/HAMBURGUESA CON ARROZ Y VERDURITAS/FRUTA

5-CREMA DE CALABACÍN/ TORTILLA CON ENSALADA/NATILLAS

11-CREMA DE ZANAHORIAS/ ESPAGUETI BOLOÑESA/FRUTA

12-CALDO GALLEGO/PAELLA DE PEIXES Y VERDURITAS/ COPA CHOCOLATE

13-SOPA DE FIDEOS/CARNE ASADA CON PATATAS/FRUTA

14-CREMA DE VERDURITAS/ LOMO CON MAGNOLIAS/YOGURT

15-LENTEJAS/ SOLLA CON JUDIAS Y ARROZ/FRUTA

18-CREMA DE CALABACÍN/TORTILLA CON ARROZ/ FRUTA

19-ENSALADA DE PASTAS VARIADAS/CHULETA CON JUDIAS/ FLAN

20-PISTO DE OTOÑO/POLLO CON PATATAS/FRUTA

21-SOPA ESTRELLITAS/ SAN JACOBOS CON ENSALADA /YOGURT

22-CREMA DE PUERROS/BACALAO PORTUGUESA /FRUTA

26-CREMA DE CALABAZA/ ESPAGUETI BOLOÑESA/FRUTA

27-LENTEJAS/ FILETE DE PALOMETA CON ARROZ Y JUDIAS/FRUTA

28-MIXTO DE CROQUETAS Y EMPANADILLAS/HAMBURGUESA CON ENSALADA/ YOGURT

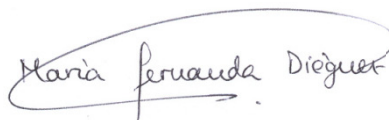
29-SOPITA GALLEGA/ LASAÑA/ FRUTA

REVISADO

M^ª Fernanda Diéguez Garza

Experta en nutrición y Planificación dietética

Máster Universitario en Nutrición



M.ª Fernanda Diéguez Garza
BIÓLOGA
Col. 5254-X