

## **MENÚ BARRIGOLA ENERO 2018**

2-CREMA DE CALABACÍN/ FRITURITA DE ZORZA CON ARROZ/NATILLAS

3-CALDO GALLEGO/ CHULETA CON ENSALADA/FRUTA

4-SOPA DE LETRAS/ PAELLA DE PEIXES/ YOGURT

5-LENTEJAS ESTOFADAS/ POLLO ASADO CON PATATAS/ FRUTA

8-CREMA DE CALABAZA/ TORTILLA CON MAGNOLIAS/ FRUTA

9-ALUBIAS CON TOMATE/ FILETE DE ABADEJO CON ARROZ /FLAN

10-PISTO EN CREMA/ HAMBURGUESA CON JUDIAS Y PATATA /FRUTA

11-ENSALADA DE PASTAS VARIADAS/CARNE "O CALDEIRO"/YOGURT

12-SOPA DE ESTRELLITAS/ MERLUZA EN AJADA CON GUISANTE Y PATATA/FRUTA

15-CREMA DE ZANAHORIAS/CARNE RICHADA CON ARROZ/ FRUTA

16-LENTEJAS ESTOFADAS/ FILETE DE MARRAJO EN SALSA VERDE CON CACHELOS/ COPA CHOCOLATE

17-SOPA DE FIDEOS Y JAMON/ PAELLA DE POLLO Y JAMON/ FRUTA

18-CREMA DE VERDURAS/ ESPAGUETI BOLOÑESA/YOGURT

19-CREMA DE CALABACÍN/ FILETES DE LOMO CON MAGNOLIAS / FRUTA

22-CREMA DE GUISANTES CON JAMON/ FIDEOS A LA MARINERA / FRUTA

23-CALDO GALLEGO/ FILETE DE SOLLA AL VAPOR CON ARROZ/NATILLAS

24-ENSALADA DE PASTAS/ CARNE ASADA CON PATATAS/ FRUTA

25-ALUBIAS CON TOMATE/ POLLO ASADO CON ENSALADA/ YOGURT

26-CROQUETAS Y EMPANADILLAS/ BACALAO A LA PORTUGUESA/ FRUTA

29-CREMA DE CALABAZA/ TORTILLA CON MACARRON/ FRUTA

30-LENTEJAS ESTOFADAS/ PAELLA DE PEIXES/ FLAN

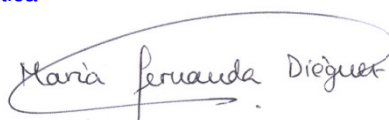
31- SOPA DE FIDEOS/ COCIDILLO DE OTOÑO/ FRUTA

### **REVISADO**

M<sup>a</sup> Fernanda Diéguez Garza

Experta en nutrición y Planificación dietética

Máster Universitario en Nutrición



**M.<sup>a</sup> Fernanda Diéguez Garza**  
BIÓLOGA  
Col. 5254-X