

XUÑO

SEN PORCO


ARUME
 COCINAMOS PARA TI

LUNS 31/05/2021	MARTES 01/06/2021	MÉRCORES 02/06/2021	XOVES 03/06/2021	VENRES 04/06/2021
	XUDIAS CON OVO	BROCOLI A SALTEADO	CREMA DE PORROS E CENORIA	LENTELLAS VEXETAIS
	TORTILLA FRANCESA	SALMON O FORNO	POLO O ALLO	TORTILLA DE CABACIÑA
	PATACA ASADA	PASTA SALTEADA	ARROZ BRANCO	LEITUGA E TOMATE
	FROITA	IOGUR	FROITA	FROITA
LUNS 07/06/2021	MARTES 08/06/2021	MÉRCORES 09/06/2021	XOVES 10/06/2021	VENRES 11/06/2021
CREMA DE CABACIÑA	ENSALADA DE GARAVANZOS	SOPA DE PIÑOS	CHÍCHAROS SALTEADOS	CREMA DE BONIATO
TENREIRA EN SALSA DE CENORIAS	ATÚN GUISADO CON FIDEOS	POLO ASADO	BACALLAO ESTUFADO CON PATACAS	PAELLA DE PAVO CON VERDURAS
		ENSALADA		
IOGUR	FROITA	IOGUR	FROITA	FROITA
LUNS 14/06/2021	MARTES 15/06/2021	MÉRCORES 16/06/2021	XOVES 17/06/2021	VENRES 18/06/2021
ENSALADA TROPICAL	ENSALADILLA	SOPA DE ESTRELIÑAS	LENTELLAS A CASEIRA	CREMA DE VERDURAS
PESCADA O FORNO	TENREIRA ASADA	TORTILLA DE CABACIÑA	XURELO A GALEGA	TAQUIÑO DE POLO GUISADO CON MACARRONS
PATACAS	ARROZ BRANCO	TOMATE NATURAL	PATACAS O VAPOR	
FROITA	FROITA	FROITA	IOGUR ECOLÓXICO	FROITA
LUNS 21/06/2021	MARTES 22/06/2021	MÉRCORES 23/06/2021	XOVES 24/06/2021	VENRES 25/06/2021
ENSALADA DE LEITUGA, TOMATE, MILLO, OLIVAS E GARAVANZOS	CREMA DE CENORIA			
PEITUGA DE PAVO ASADA	PIZZA DE ATÚN			
ARROZ BRANCO				
FROITA	NATILLAS DE CHOCOLATE			



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.

Revisado: Inés Barciela Cabaleiro
 Técnico Superior en Dietética y Nutrición
 DNI.: 53172340 C