

XUÑO

SEN OVO


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 REFOGADAS	BROCOLI A SALTEADO	CREMA DE PORROS E CENORIA	LENTELLAS CON CHOURIZO
	GUISO DE CARNE	SALMON O FORNO	POLO O ALLO	LOMBO ASADO
		MACARRONS	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 PASTA	CHÍCHAROS CON XAMON	CREMA DE BONIATO
TENREIRA EN SALSA DE CENORIA CON PATACAS	ATÚN GUISADO	POLO ASADO	GUISO DE BACALLAO CON PATACAS	PAELLA DE PAVO CON VERDURAS
	MACARRONS	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 PASTA	LENTELLAS A CASEIRA	CREMA DE VERDURAS
PESCADA O FORNO	LOMBO ASADO	POLO EN PEPITORIA	XURELO A GALEGA	TAQUIÑO DE POLO GUISADO
PATACA COCIDA	ARROZ BRANCO	TOMATE NATURAL	PATACA O VAPOR	MACARRONS
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, CENORIA, MILLO, OLIVAS E GARAVANZOS	CROQUETAS			
ALBÓNDEGAS	PIZZA			
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