

XUÑO

SEN LACTOSA


**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 CON CHOURIZO
	GUISO DE CARNE	SALMON O FORNO	POLO O ALLO	TORTILLA DE CABACIÑA
		PASTA SALTEADA	ARROZ BRANCO	LEITUGA E TOMATE
	FROITA	IOGUR SEN LACTOSA	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 PIÑONS	CHICHAROS CON XAMON	CREMA DE BONIATO
TENREIRA EN SALSA DE CENORIA CON PATACAS	ATÚN GUISADO	XAMONCIÑOS DE POLO ASADOS	GUISO DE BACALLAO CON PATACAS	PAELLA DE PAVO CON VERDURAS
	FIDEOS	ENSALADA		
IOGUR SEN LACTOSA	FROITA	IOGUR SEN LACTOSA	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	LOMBO ASADO	TORTILLA DE CABACIÑA	XURELO A GALEGA	TAQUIÑO DE POLO GUISADO
PATACA COCIDA	ARROZ BRANCO	TOMATE NATURAL	PATACA O VAPOR	MACARRONS SALTEADOS
FROITA	FROITA	FROITA	IOGUR SEN LACTOSA	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	CREMA DE CENORIA			
XAMÓN ASADO	PIZZA			
PATACA ASADA				
FROITA	IOGUR SEN LACTOSA 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