

ABRIL

CELIACO



ARUME  
COCINAMOS PARA TI

LUNS 05/04/2021	MARTES 06/04/2021	MÉRCORES 07/04/2021	XOVES 08/04/2021	VENRES 09/04/2021
NON LECTIVO	XUDIAS CON TOMATE  GUISO DE CARNE  FROITA	MACARRONS CON CHAMPIÑONS  SALMON O FORNO  PISTO DE VERDURAS  IOGUR	CREMA DE PORROS  POLO O ALLO  ARROZ BRANCO  FROITA	SOPA DE PASTA  TORTILLA DE CABACIÑA  ENSALADA  FROITA
LUNS 12/04/2021	MARTES 13/04/2021	MÉRCORES 14/04/2021	XOVES 15/04/2021	VENRES 16/04/2021
CREMA DE CABACIÑA  TENREIRA EN SALSA DE CENORIA CON PATACAS  IOGUR	CALDO GALEGO  ATÚN GUISADO  MACARRONS  FROITA	SOPA DE VERDURAS  POLO ASADO  PATACA GUISADA  IOGUR	ENSALADA PRIMAVERA CON OVO  GARAVANZOS CON ESPINACAS E BACALLAO  FROITA	CREMA DE VERDURAS  PAELLA DE PAVO CON VERDURAS  FROITA
LUNS 19/04/2021	MARTES 20/04/2021	MÉRCORES 21/04/2021	XOVES 22/04/2021	VENRES 23/04/2021
BROCOLI A SALTEADO  LOMBO ASADO  ARROZ BRANCO  FROITA	FABAS VEXETAIS  PESCADA O FORNO  ENSALADA  FROITA	SOPA DE PASTA  TORTILLA DE CABACIÑA  ENSALADA  FROITA	MACARRONS CON TOMATE  XURELO A GALEGA  PATACA O VAPOR  IOGUR ECOLÓXICO	CREMA DE VERDURAS  TAQUIÑO DE POLO GUISADO  MACARRONS  FROITA
LUNS 26/04/2021	MARTES 27/04/2021	MÉRCORES 28/04/2021	XOVES 29/04/2021	VENRES 30/04/2021
ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA, PEMENTO MORRON, GUISO DE CALAMARES CON ARROZ  FROITA	CREMA DE CENORIA E BROCOLI  ALBÓNDEGAS  XARDIÑEIRA  IOGUR	MACARRONS SALTEADOS CON CHAMPIÑONS, ALLO E QUICHE DE ATÚN  FROITA	FABAS VEXETAIS  GUISO DE CARNE  IOGUR	CREMA DE CENORIA  POLO O CHILINDRON  ENSALADA  FROITA



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