

ABRIL

SEN PORCO



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 TORTILLA FRANCESA PATACA ASADA FROITA	MACARRONS CON CHAMPIÑONS SALMON O FORNO PISTO DE VERDURAS IOGUR	CREMA DE PORROS POLO O ALLO ARROZ BRANCO FROITA	LENTELLAS CON CENORIA TORTILLA DE CABACIÑA LEITUGA E TOMATE 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 CENORIAS ARROZ BRANCO IOGUR	CALDO VEXETAL ATÚN GUISADO CON FIDEOS FROITA	SOPA DE VERDURAS (con piñones) 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 SALMON O FORNO ARROZ BRANCO FROITA	FABAS ESTUFADAS PESCADA O FORNO ENSALADA DE LEITUGA, TOMATE E ESPARRAGOS FROITA	SOPA DE ESTRELIÑAS TORTILLA DE CABACIÑA LEITUGA E TOMATE FROITA	LENTELLAS A CASEIRA XURELO A GALEGA PATACAS O VAPOR IOGUR ECOLÓXICO	CREMA DE VERDURAS TAQUIÑO DE POLO GUISADO CON 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, TOMATE, PEMENTO MORRON, GUIZO DE CALAMARES CON ARROZ FROITA	CREMA DE BROCOLI E CENORIA PEITUGA DE PAVO ASADA XARDIÑEIRA IOGUR	MACARRONS SALTEADOS CON CHAMPIÑONS, ALLO E QUICHE DE ATÚN FROITA	FABAS CON VERDURAS TORTILLA FRANCESA ARROZ BRANCO IOGUR	CREMA DE CENORIA POLO O CHILINDRON LEITUGA E TOMATE 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