

MENU NORMOCALORICO MAIO 2.021

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES	
	03-mav	04-mav	05-mav	06-mav	07-mav	
1ª Semana	CREMA DE CABACÍN	ENSALADA MEDITERRÁNEA (LEITUGA, TOMATE, OLIVAS, MILLO DOCE, ESPÁRRAGOS E XOUBAS)	MINESTRA CON OVO RELADO	FABADA VEXETAL	SOPA DE PIÑON	
	GUIZO DE TENREIRA CON PATACA	VENTRESCA Ó FORNO CON VERDURIÑAS E ARROZ	POLO Ó FORNO CON PASTA	PESCADA Á ROMANA CON ENSALADA	HAMBURGUESA MIXTA CON ENSALADA	
	IOGUR	FROITA	FROITA	FROITA	FROITA	
	10-mav	11-mav	12-mav	13-mav	14-mav	
2ª Semana	CHÍCHAROS CON XAMÓN	CROQUETAS	ENSALADA MIXTA	CREMA DE CENORIA	SOPA DE VERDURAS	
	PAELLA DE PEIXE	FILETE EN SALSA DE QUEIXO E BRÉCOL	POTA GUISADA CON FIDEO	PEITUGA A PRANCHA CON ENSALADA	XAMÓN ASADO CON PATACA ASADA	
	FROITA	IOGUR	FROITA	FROITA	FROITA	
	17-mav	18-mav	19-mav	20-mav	21-mav	
3ª Semana	<b>FESTIVO</b>		ENSALADILLA	CREMA DE COLIFLOR	XUDIAS SALTEADAS	
	PESCADA Á GALEGA CON PATACA		CHULETAS CON ARROZ	SALMÓN A PRANCHA CON ENSALADA	ALBONDEGAS CON MACARRÓNS	
	FROITA		FROITA	IOGUR	FROITA	
	24-mav	25-mav	26-mav	27-mav	28-mav	
4ª Semana	ARROZ TRES DELICIAS	CREMA DE BRÉCOL	LENTELLAS ESTUFADAS	MINESTRA CON TOMATE	ENSALADA TROPICAL CON ATÚN	
	PALOMETA Á ROMANA CON ENSALADA	MACARRÓNS Á BOLOÑESA DE TENREIRA	PEITUGA CON ENSALADA	LOMBO Ó FORNO CON ARROZ	PAVO GUISADO CON PATACA	
	FROITA	FROITA	FROITA	FROITA	IOGUR	
	31-mav					
CREMA VEXETAL	ENSALADA VARIADA					
ESTUFADO DE TENREIRA CON PATACA	REVOLTO DE OVO E MACARRÓNS					
	IOGUR	FROITA				

NUTRICIONISTA: ANA ISABEL FERNÁNDEZ ESCUREDO. Nº COLEGIADO: GA:00117