

XUÑO

SEN LACTOSA-PROTEINA
DO LEITE



LUNS 03/06/2019	MARTES 04/06/2019	MÉRCORES 05/06/2019	XOVES 06/06/2019	VENRES 07/06/2019
ENSALADA DE PASTA	SOPA DO DIA	XUDIAS REFOGADAS	ENSALADA TROPICAL	CREMA DE PORROS
MARRAXO A MARIÑEIRA	TORTILLA DE PATACA	ESTUFADO DE PAVO CON PATACAS	PESCADA O FORNO	LOMBO ASADO EN SALSA
PATACAS E CENORIAS	LEITUGA E TOMATE		TALLARINS SALTEADOS	ARROZ BRANCO
FROITA	XELATINA	FROITA	FROITA	IOGUR DE SOIA
LUNS 10/06/2019	MARTES 11/06/2019	MÉRCORES 12/06/2019	XOVES 13/06/2019	VENRES 14/06/2019
LENTELLAS A CASEIRA	SOPA MINISTRONE	ENSALADILLA	ESPAGUETIS NAPOLITANA	CREMA DE CABACIÑA
RAPE O FORNO	PAELLA DE PAVO CON VERDURAS	XURELO A GALEGA	POLO ASADO	XAMÓN ASADO
ENSALADA		COLIFLOR A GALEGA (con pataca)	ENSALADA	ARROZ BRANCO
FROITA	IOGUR DE SOIA	FROITA	COMPOTA	FROITA
LUNS 17/06/2019	MARTES 18/06/2019	MÉRCORES 19/06/2019	XOVES 20/06/2019	VENRES 21/06/2019
ENSALADA DE GARAVANZOS	CREMA DE VERDURAS	SOPA DO DIA	FABAS VEXETAIS	SOPA DE VERDURAS
ATÚN GUISADO	PEITUGA DE POLO ENHARINADA	TORTILLA DE CABACIÑA	PESCADA EN SALSA	CHURRASCO
FIDEOS	ARROZ BRANCO	TOMATE NATURAL	PATACA COCIDA	ENSALADA
FROITA	IOGUR DE SOIA	FROITA	XELATINA	PALMEIRA DE HOXALDRE



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.