

XUÑO

SEN FRUCTOSA


**ARUME**  
 COCINAMOS PARA TI

LUNS 31/05/2021	MARTES 01/06/2021	MÉRCORES 02/06/2021	XOVES 03/06/2021	VENRES 04/06/2021
	CREMA DE PATACA	CODIÑOS SALTEADOS	SOPA DO DIA	CREMA DE PATACA
	PESCADA O FORNO	XAMÓN ASADO	SALMON O FORNO	PEITUGA DE POLO
	ARROZ BRANCO	PURÉ DE PATACA	PATACA COCIDA	ARROZ BRANCO
	IOGUR	IOGUR	IOGUR	IOGUR
LUNS 07/06/2021	MARTES 08/06/2021	MÉRCORES 09/06/2021	XOVES 10/06/2021	VENRES 11/06/2021
MACARRONS SALTEADOS	CREMA DE PATACA	SOPA DE CABELLIN	CODIÑOS SALTEADOS	SOPA DE ARROZ
TORTILLA DE PATACA	TENREIRA ASADA	PESCADA O FORNO	POLO ASADO	SALMON O FORNO
	ARROZ BRANCO	PATACA O VAPOR	PURÉ DE PATACA	PATACA COCIDA
IOGUR	IOGUR	IOGUR	IOGUR	IOGUR
LUNS 14/06/2021	MARTES 15/06/2021	MÉRCORES 16/06/2021	XOVES 17/06/2021	VENRES 18/06/2021
SOPA DO DIA	ESPAGUETIS SALTEADOS	CREMA DE PATACA	SOPA DE ESTRELIÑAS	MACARRONS SALTEADOS
PEITUGA DE PAVO ASADA	PESCADA O FORNO	LOMBO ASADO	TORTILLA DE PATACA	XURELO O FORNO
ARROZ BRANCO	PATACA COCIDA	ARROZ BRANCO		PATACA O VAPOR
IOGUR	IOGUR	IOGUR	IOGUR	IOGUR
LUNS 21/06/2021	MARTES 22/06/2021	MÉRCORES 23/06/2021	XOVES 24/06/2021	VENRES 25/06/2021
SOPA DO DIA	CREMA DE PATACA			
XAMONCIÑOS DE POLO ASADOS	CHURRASCO			
PURÉ DE PATACA	ARROZ BRANCO			
IOGUR	IOGUR			



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