

XUÑO

SEN CARNE


**ARUME**  
 COCINAMOS PARA TI

LUNS 31/05/2021	MARTES 01/06/2021	MÉRCORES 02/06/2021	XOVES 03/06/2021	VENRES 04/06/2021
	FABAS CON VERDURAS	SOPA DE PASTA	BROCOLI A SALTEADO	CREMA DE PORROS E CENORIA
	PESCADA REBOZADA CON ALLO E PEREXIL	ROLIÑO PRIMAVERA	TORTILLA DE ATÚN	SALMON O FORNO
	ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E OLIVAS	PATACA ASADA	TOMATE NATURAL	ARROZ BRANCO
	FROITA	IOGUR	FROITA	IOGUR
LUNS 07/06/2021	MARTES 08/06/2021	MÉRCORES 09/06/2021	XOVES 10/06/2021	VENRES 11/06/2021
LENTELLAS VEXETAIS	CREMA DE CABACIÑA	ENSALADA DE GARAVANZOS	SOPA DE PIÑOS	CHÍCHAROS SALTEADOS
BOLOÑESA VEXETAL CON MACARRONS	PESCADA O FORNO	ATÚN GUISADO CON FIDEOS	TORTILLA DE PATACA	BACALLAO EMPANADO
	ARROZ BRANCO		ENSALADA	PATACAS RISOLADAS
IOGUR	FROITA	IOGUR	FROITA	FROITA
LUNS 14/06/2021	MARTES 15/06/2021	MÉRCORES 16/06/2021	XOVES 17/06/2021	VENRES 18/06/2021
CREMA DE BONIATO	ENSALADA TROPICAL	ENSALADILLA	SOPA DE ESTRELIÑAS	LENTELLAS VEXETAIS
ROLIÑO PRIMAVERA	PESCADA O FORNO	SALMON O FORNO	TORTILLA DE PATACA	XURELO A GALEGA
ARROZ BRANCO	PATACAS	ARROZ BRANCO	TOMATE NATURAL	PATACAS O VAPOR
IOGUR	FROITA	FROITA	IOGUR	FROITA
LUNS 21/06/2021	MARTES 22/06/2021	MÉRCORES 23/06/2021	XOVES 24/06/2021	VENRES 25/06/2021
CREMA DE VERDURAS	SOPA DE PASTA			
MACARRONS CON TOMATE E ATÚN	PIZZA DE ATÚN			
FROITA	NATILLAS DE CHOCOLATE			



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