

XUÑO

SEN OVO


**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 VEXETAIS	XUDIAS REFOGADAS	BROCOLI A SALTEADO	CREMA DE PORROS E CENORIA
	FILETE DE PESCADA ENFARIÑADA CON ALLO E PEREXIL	GUIZO DE CARNE	SALMON O FORNO	POLO O ALLO
	ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E OLIVAS		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 CON CHOURIZO	CREMA DE CABACIÑA	ENSALADA DE GARAVANZOS	SOPA DE PASTA	CHÍCHAROS CON XAMON
LOMBO EN SALSA	TENREIRA EN SALSA DE CENORIA CON PATACAS	ATÚN GUIADO	POLO ASADO	GUIZO DE BACALLAO CON PATACAS
ENSALADA		MACARRONS	ENSALADA	
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 PASTA	LENTELLAS A CASEIRA
PAELLA DE PAVO CON VERDURAS	PESCADA O FORNO	LOMBO ASADO	POLO EN PEPITORIA	XURELO A GALEGA
	PATACA COCIDA	ARROZ BRANCO	TOMATE NATURAL	PATACA 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			
TAQUIÑO DE POLO GUIADO	CHURRASCO			
MACARRONS	ARROZ BRANCO			
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