

XUÑO

LAXANTE


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 CON OVO	BROCOLI A SALTEADO	CREMA DE CABACIÑA
	PESCADA REBOZADA CON ALLO E PEREXIL	GUIZO DE CARNE	TORTILLA DE ATÚN	POLO O ALLO
	ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E OLIVAS		TOMATE NATURAL	ARROZ INTEGRAL
	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	BROCOLI CON PATACA	CHICHAROS CON XAMON
TORTILLA DE CABACIÑA	TENREIRA ASADA	ATÚN GUIADO	POLO ASADO	BACALLAO EMPANADO
ENSALADA	BROCOLI REFOGADO	MACARRONS INTEGRAIS	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
XUDIAS REFOGADAS	ENSALADA TROPICAL	PISTO	PISTO	EMPANADA DE IORK
PEITUGA DE PAVO ASADA	PESCADA O FORNO	LOMBO ASADO	TORTILLA DE PATACA	XURELO A GALEGA
ARROZ INTEGRAL	PATACAS	ARROZ INTEGRAL	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	CROQUETAS			
TAQUIÑO DE POLO GUIADO	CHURRASCO			
MACARRONS INTEGRAIS	ARROZ INTEGRAL			
FROITA	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