

XUÑO

SEN LEGUMINOSAS


ARUME
 COCINAMOS PARA TI

LUNS 31/05/2021	MARTES 01/06/2021	MÉRCORES 02/06/2021	XOVES 03/06/2021	VENRES 04/06/2021
	SOPA DE PASTA	CREMA DE PATACA	BROCOLI A SALTEADO	CREMA DE PORROS E CENORIA
	PESCADA REBOZADA CON ALLO E PEREXIL	XAMÓN ASADO	TORTILLA DE ATÚN	POLO O ALLO
	ENSALADA	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
MACARRONS SALTEADOS	CREMA DE CABACIÑA	BROCOLI A SALTEADO	SOPA DE PIÑOS	CODIÑOS SALTEADOS
TORTILLA DE CABACIÑA	TENREIRA EN SALSA DE CENORIA CON PATACAS	PESCADA O FORNO	POLO ASADO	SALMON O FORNO
ENSALADA		FIDEOS	ENSALADA	PATACA COCIDA
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 CON ANANÁS	PISTO	SOPA DE ESTRELIÑAS	CODIÑOS SALTEADOS
PEITUGA DE PAVO ASADA	PESCADA O FORNO	LOMBO ASADO	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 DO DIA			
XAMONCÍÑOS DE POLO ASADOS	CHURRASCO			
MACARRONS SALTEADOS	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