

ABRIL

SEN LACTOSA-PROTEINA
DO LEITE



ARUME
COCINAMOS PARA TI

| LUNS 05/04/2021 | MARTES 06/04/2021 | MÉRCORES 07/04/2021 | XOVES 08/04/2021 | VENRES 09/04/2021 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| NON LECTIVO | FABAS VEXETAIS FILETE DE PESCADA ENFARIÑADA CON ALLO E PEREXIL ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E OLIVAS FROITA | XUDIAS CON TOMATE GUISO DE CARNE IOGUR DE SOIA | MACARRONS CON CHAMPIÑONS SALMON O FORNO PISTO DE VERDURAS FROITA | CREMA DE PORROS POLO O ALLO ARROZ BRANCO IOGUR DE SOIA |
| LUNS 12/04/2021 | MARTES 13/04/2021 | MÉRCORES 14/04/2021 | XOVES 15/04/2021 | VENRES 16/04/2021 |
| LENTELLAS CON CENORIAS E CHOURIZO TORTILLA DE PATACA LEITUGA E TOMATE IOGUR DE SOIA | CREMA DE CABACIÑA TENREIRA EN SALSA DE CENORIA CON PATACAS FROITA | CALDO GALEGO ATÚN GUIADO FIDEOS IOGUR DE SOIA | SOPA DE VERDURAS POLO ASADO PATACA GUIADA FROITA | ENSALADA PRIMAVERA CON OVO GUISO DE BACALLAO CON PATACAS FROITA |
| LUNS 19/04/2021 | MARTES 20/04/2021 | MÉRCORES 21/04/2021 | XOVES 22/04/2021 | VENRES 23/04/2021 |
| CREMA DE VERDURAS PAELLA DE PAVO CON VERDURAS IOGUR DE SOIA | BROCOLI A SALTEADO LOMBO ASADO ARROZ BRANCO FROITA | FABAS VEXETAIS PESCADA O FORNO ENSALADA DE LEITUGA, TOMATE E ESPARRAGOS FROITA | SOPA DE ESTRELIÑAS TORTILLA DE PATACA LEITUGA E TOMATE IOGUR DE SOIA | LENTELLAS A CASEIRA XURELO A GALEGA PATACA O VAPOR FROITA |
| LUNS 26/04/2021 | MARTES 27/04/2021 | MÉRCORES 28/04/2021 | XOVES 29/04/2021 | VENRES 30/04/2021 |
| CREMA DE VERDURAS TAQUIÑO DE POLO GUIADO MACARRONS SALTEADOS FROITA | ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA, PEMENTO MORRON, GUISO DE CALAMARES CON ARROZ IOGUR DE SOIA | CREMA DE CENORIA E BROCOLI XAMÓN ASADO XARDIÑEIRA FROITA | MACARRONS SALTEADOS CON CHAMPIÑONS QUICHE DE ATÚN IOGUR DE SOIA | FABAS VEXETAIS GUISO DE CARNE FROITA |



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

Inés Barciela Cabaleiro