

ABRIL

SEN OVO



**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	MACARRONS CON CHAMPIÑONS  SALMON O FORNO  PISTO DE VERDURAS  FROITA	CREMA DE PORROS  POLO O ALLO  ARROZ BRANCO  IOGUR
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  XAMÓN ASADO  LEITUGA E TOMATE  IOGUR	CREMA DE CABACIÑA  TENREIRA EN SALSA DE CENORIA CON PATACAS  FROITA	CALDO GALEGO  ATÚN GUIADO  MACARRONS  IOGUR	SOPA DE VERDURAS  POLO ASADO  PATACA GUIADA  FROITA	ENSALADA PRIMAVERA  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	BROCOLI A SALTEADO  LOMBO ASADO  ARROZ BRANCO  FROITA	FABAS VEXETAIS  PESCADA O FORNO  ENSALADA DE LEITUGA, TOMATE E ESPARRAGOS  FROITA	SOPA DE PASTA  ESTUFADO DE PAVO CON XUDIAS  IOGUR	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  FROITA	ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA, PEMENTO MORRON, GUISO DE CALAMARES CON ARROZ  IOGUR	CREMA DE CENORIA E BROCOLI  ALBÓNDEGAS  XARDIÑEIRA  FROITA	MACARRONS CON CHAMPIÑONS, ALLO E PEREXIL  MARUCA O FORNO  PURÉ DE PATACA  IOGUR	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*