

ABRIL

SEN LEGUMINOSAS



**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	SOPA DE PASTA  PESCADA REBOZADA CON ALLO E PEREXIL  ENSALADA  FROITA	CREMA DE CABACIÑA  XAMÓN ASADO  PATACA ASADA  IOGUR	MACARRONS SALTEADOS  SALMON O FORNO  PURÉ DE PATACA  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
SOPA DE PASTA  TORTILLA DE PATACA  LEITUGA E TOMATE  IOGUR	CREMA DE CABACIÑA  TENREIRA EN SALSA DE CENORIA CON PATACAS  FROITA	BROCOLI REFOGADO  PESCADA O FORNO  FIDEOS  IOGUR	SOPA DE VERDURAS  POLO ASADO  PATACA GUISADA  FROITA	ENSALADA PRIMAVERA CON OVO  PESCADA O FORNO  PATACA COCIDA  FROITA
LUNS 19/04/2021	MARTES 20/04/2021	MÉRCORES 21/04/2021	XOVES 22/04/2021	VENRES 23/04/2021
CREMA CAMPEIRA  PEITUGA DE PAVO ASADA  PATACA ASADA  IOGUR	BROCOLI A SALTEADO  Lombo ASADO  ARROZ BRANCO  FROITA	CREMA DE CABACIÑA  FILETE DE PESCADA A ROMANA  ENSALADA DE LEITUGA, TOMATE E ESPARRAGOS  FROITA	SOPA DE ESTRELIÑAS  TORTILLA DE PATACA  LEITUGA E TOMATE  IOGUR	TALLARINS CON TOMATE  XURELO A GALEGA  PATACAS 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  XAMONCIÑOS DE POLO ASADOS  MACARRONS SALTEADOS  FROITA	ENSALADA DE LEITUGA, PEMENTO MORRON E CENORIA GUIZO DE CALAMARES CON ARROZ  IOGUR	CREMA DE BROCOLI E CENORIA  XAMÓN ASADO  PATACA COCIDA  FROITA	MACARRONS SALTEADOS CON CHAMPIÑONS, ALLO E MARUCA O FORNO  PURÉ DE PATACA  IOGUR	SOPA DE PASTA  GUIZO DE CARNE  FROITA



**ARUME**  
COCINAMOS PARA TI

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*