

ABRIL

SEN PROTEINA DE VACA



**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  PESCADA REBOZADA 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 CENORIA  TORTILLA DE PATACA  LEITUGA E TOMATE  IOGUR DE SOIA	CREMA DE CABACIÑA  PESCADA O FORNO  PATACA COCIDA  FROITA	CALDO VEXETAL  ATÚN GUISADO  FIDEOS  IOGUR DE SOIA	SOPA DE VERDURAS  POLO ASADO  PATACA GUISADA  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  FILETE DE PESCADA A ROMANA  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 GUISADO  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*