

ABRIL

SEN PORCO



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 CON VERDURAS PESCADA REBOZADA CON ALLO E PEREXIL ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E OLIVAS FROITA	XUDIAS CON TOMATE TORTILLA FRANCESA PATACA ASADA IOGUR	ESPAGUETTIS CON CHAMPIÑONS SALMON O FORNO PURE DE CENORIA 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 CENORIA TORTILLA DE PATACA LEITUGA E TOMATE IOGUR	CREMA DE CABACIÑA TENREIRA EN SALSA DE CENORIAS CON ARROZ FROITA	CALDO VEXETAL ATÚN GUIADO CON FIDEOS IOGUR	SOPA DE VERDURAS (con piñones) POLO ASADO ARROZ O FORNO FROITA	ENSALADA PRIMAVERA CON OVO BACALLAO ESTUFADO CON PATACAS FROITA
LUNS 19/04/2021	MARTES 20/04/2021	MÉRCORES 21/04/2021	XOVES 22/04/2021	VENRES 23/04/2021
CREMA CAMPEIRA PAELLA DE PAVO CON VERDURAS IOGUR	BROCOLI A SALTEADO SALMON O FORNO ARROZ BRANCO FROITA	FABAS ESTUFADAS FILETE DE PESCADA A ROMANA ENSALADA DE LEITUGA, TOMATE E ESPARRAGOS FROITA	SOPA DE ESTRELIÑAS TORTILLA DE PATACA LEITUGA E TOMATE IOGUR	LENTELLAS A CASEIRA 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 HORTELANA TAQUÍÑO DE POLO GUIADO CON MACARRONS FROITA	ENSALADA DE LEITUGA, TOMATE, PEMENTO MORRON, BACALLAO EMPANADO PATACA ASADA IOGUR	CREMA DE BROCOLI E CENORIA PEITUGA DE PAVO ASADA XARDIÑEIRA FROITA	MACARRONS SALTEADOS CON CHAMPIÑONS, ALLO E PASTEL DE ATÚN SALSA DE TOMATE IOGUR	FABAS CON VERDURAS TORTILLA FRANCESA ARROZ BRANCO 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