

XUÑO

SEN PEIXE


ARUME
 COCINAMOS PARA TI

LUNS 31/05/2021	MARTES 01/06/2021	MÉRCORES 02/06/2021	XOVES 03/06/2021	VENRES 04/06/2021
	FABAS CON VERDURAS	SOPA DE PASTA	BROCOLI A SALTEADO	CREMA DE PORROS E CENORIA
	PEITUGA DE PAVO ASADA	CALDERETA DE PORCO CON PATACAS	LOMBO EN SALSAS	POLO O ALLO
	ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E OLIVAS		TOMATE NATURAL	ARROZ BRANCO
	FROITA	IOGUR	FROITA	IOGUR
LUNS 07/06/2021	MARTES 08/06/2021	MÉRCORES 09/06/2021	XOVES 10/06/2021	VENRES 11/06/2021
LENTELLAS CON CHOURIZO	CREMA DE CABACIÑA	ENSALADA DE GARAVANZOS	SOPA DE PIÑOS	CHICHAROS CON XAMON
BOLOÑESA VEXETAL CON MACARRONS	TENREIRA EN SALSAS DE CENORIAS	TORTILLA FRANCESA	POLO ASADO	XAMON ASADO EN SALSAS
		FIDEOS	ENSALADA	PATACA COCIDA
IOGUR	FROITA	IOGUR	FROITA	FROITA
LUNS 14/06/2021	MARTES 15/06/2021	MÉRCORES 16/06/2021	XOVES 17/06/2021	VENRES 18/06/2021
CREMA DE BONIATO	ENSALADA TROPICAL	ENSALADILLA	SOPA DE ESTRELIÑAS	LENTELLAS A CASEIRA
PAELLA DE PAVO CON VERDURAS	TORTILLA FRANCESA	ESCALOPINS DE LOMBO FRESCO	TORTILLA DE PATACA	TENREIRA ASADA
	PATACA COCIDA	ARROZ BRANCO	TOMATE NATURAL	PATACA O VAPOR
IOGUR	FROITA	FROITA	IOGUR	FROITA
LUNS 21/06/2021	MARTES 22/06/2021	MÉRCORES 23/06/2021	XOVES 24/06/2021	VENRES 25/06/2021
CREMA DE VERDURAS	SOPA DO DIA			
TAQUIÑO DE POLO GUISADO CON MACARRONS	CHURRASCO			
	ARROZ BRANCO			
FROITA	NATILLAS DE CHOCOLATE			



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