

XUÑO

SEN PROTEINA DE VACA


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 VEXETAIS	XUDIAS CON OVO	BROCOLI A SALTEADO	CREMA DE PORROS E CENORIA
	PESCADA REBOZADA CON ALLO E PEREXIL	GUIZO DE CARNE	TORTILLA DE ATÚN	POLO O ALLO
	ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E OLIVAS		TOMATE NATURAL	ARROZ BRANCO
	FROITA	IOGUR DE SOIA	FROITA	IOGUR DE SOIA
LUNS 07/06/2021	MARTES 08/06/2021	MÉRCORES 09/06/2021	XOVES 10/06/2021	VENRES 11/06/2021
LENTELLAS VEXETAIS	CREMA DE CABACIÑA	ENSALADA DE GARAVANZOS	SOPA DE PIÑONS	CHÍCHAROS SALTEADOS
TORTILLA DE CABACIÑA	PESCADA O FORNO	ATÚN GUISADO	POLO ASADO	GUIZO DE BACALLAO CON PATACAS
ENSALADA	ARROZ BRANCO	FIDEOS	ENSALADA	
IOGUR DE SOIA	FROITA	IOGUR DE SOIA	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	PESCADA O FORNO	LOMBO ASADO	TORTILLA DE PATACA	XURELO A GALEGA
	PATACA COCIDA	ARROZ BRANCO	TOMATE NATURAL	PATACA O VAPOR
IOGUR DE SOIA	FROITA	FROITA	IOGUR DE SOIA	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	CHURRASCO			
MACARRONS SALTEADOS	ARROZ BRANCO			
FROITA	POSTRE DE SOIA 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