

XUÑO

HIPOCALÓRICA-
COLESTEROLEMIAARUME
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
	PESCADA O FORNO	XAMÓN ASADO	SALMON O FORNO	PEITUGA DE POLO
	ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E OLIVAS	PATACA ASADA	TOMATE NATURAL	ARROZ BRANCO
	FROITA	IOGUR DESNATADO	FROITA	IOGUR DESNATADO
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 PIÑOS	CHICHAROS CON XAMON
TORTILLA FRANCESA	TENREIRA ASADA	PESCADA O FORNO	POLO ASADO	SALMON O FORNO
PURÉ DE PATACA	ARROZ BRANCO	FIDEOS	ENSALADA	PATACA COCIDA
IOGUR DESNATADO	FROITA	IOGUR DESNATADO	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
PEITUGA DE PAVO ASADA	PESCADA O FORNO	LOMBO ASADO	TORTILLA FRANCESA	XURELO A GALEGA
ARROZ BRANCO	PATACAS	ARROZ BRANCO	TOMATE NATURAL	PATACAS O VAPOR
IOGUR DESNATADO	FROITA	FROITA	IOGUR DESNATADO	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			
XAMONCIÑOS DE POLO ASADOS	XAMÓN ASADO			
MACARRONS SALTEADOS	ARROZ BRANCO			
FROITA	IOGUR 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