

XUÑO

SEN SAL


**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 SALTEADAS	BROCOLI SALTEADO	CREMA DE PORROS E CENORIA
	PESCADA O FORNO	GUIZO DE CARNE	SALMON O FORNO	PEITUGA DE POLO
	ENSALADA		TOMATE NATURAL	ARROZ BLANCO
	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 VEXETAIS	CREMA DE CABACIÑA	BROCOLI SALTEADO	SOPA DE PIÑONS	CHÍCHAROS SALTEADOS
LOMBO ASADO	TENREIRA EN SALSA DE CENORIA CON PATACAS	PESCADA A PRANCHA	POLO ASADO	SALMON O FORNO
ENSALADA		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 CON ANANÁS	BROCOLI SALTEADO	SOPA DE ESTRELIÑAS	LENTELLAS VEXETAIS
PAELLA DE PAVO CON VERDURAS	PESCADA O FORNO	LOMBO ASADO	POLO ASADO	XURELO A GALEGA
	PATACA COCIDA	ARROZ BLANCO	TOMATE NATURAL	PATACA COCIDA
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 DE PASTA			
XAMONCÍÑOS DE POLO ASADOS	XAMÓN ASADO			
MACARRONS SALTEADOS	ARROZ BLANCO			
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