

ABRIL

SEN PROTEINA DE VACA



**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	XUDIAS CON TOMATE  GUISO DE CARNE  FROITA	MACARRONS CON CHAMPIÑONS  SALMON O FORNO  PISTO DE VERDURAS  IOGUR DE SOIA	CREMA DE PORROS  POLO O ALLO  ARROZ BRANCO  FROITA	LENTELLAS CON CENORIA  TORTILLA DE CABACIÑA  LEITUGA E TOMATE  FROITA
LUNS 12/04/2021	MARTES 13/04/2021	MÉRCORES 14/04/2021	XOVES 15/04/2021	VENRES 16/04/2021
CREMA DE CABACIÑA  PESCADA O FORNO  PATACA COCIDA  IOGUR DE SOIA	CALDO VEXETAL  ATÚN GUISADO  FIDEOS  FROITA	SOPA DE VERDURAS  POLO ASADO  PATACA GUISADA  IOGUR DE SOIA	ENSALADA PRIMAVERA CON OVO  GARAVANZOS CON ESPINACAS E BACALLAO  FROITA	CREMA DE VERDURAS  PAELLA DE PAVO CON VERDURAS  FROITA
LUNS 19/04/2021	MARTES 20/04/2021	MÉRCORES 21/04/2021	XOVES 22/04/2021	VENRES 23/04/2021
BROCOLI A SALTEADO  LOMBO ASADO  ARROZ BRANCO  FROITA	FABAS VEXETAIS  PESCADA O FORNO  ENSALADA DE LEITUGA, TOMATE E ESPARRAGOS  FROITA	SOPA DE ESTRELIÑAS  TORTILLA DE CABACIÑA  LEITUGA E TOMATE  FROITA	LENTELLAS A CASEIRA  XURELO A GALEGA  PATACA O VAPOR  IOGUR DE SOIA	CREMA DE VERDURAS  TAQUIÑO DE POLO GUISADO  MACARRONS SALTEADOS  FROITA
LUNS 26/04/2021	MARTES 27/04/2021	MÉRCORES 28/04/2021	XOVES 29/04/2021	VENRES 30/04/2021
ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA, PEMENTO MORRON, GUISO DE CALAMARES CON ARROZ  FROITA	CREMA DE CENORIA E BROCOLI  XAMÓN ASADO  XARDIÑEIRA  IOGUR DE SOIA	MACARRONS SALTEADOS CON CHAMPIÑONS  QUICHE DE ATÚN  FROITA	FABAS VEXETAIS  GUISO DE CARNE  IOGUR DE SOIA	CREMA DE CENORIA  POLO O CHILINDRON  LEITUGA E TOMATE  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