

XUÑO

LAXANTE


**ARUME**  
 COCINAMOS PARA TI

LUNS 31/05/2021	MARTES 01/06/2021	MÉRCORES 02/06/2021	XOVES 03/06/2021	VENRES 04/06/2021
	XUDIAS CON OVO	BROCOLI A SALTEADO	CREMA DE CABACIÑA	LENTELLAS CON CHOURIZO
	GUISO DE CARNE	SALMON O FORNO	POLO O ALLO	TORTILLA DE CABACIÑA
		MACARRONS INTEGRAIS	ARROZ INTEGRAL	LEITUGA E TOMATE
	FROITA	IOGUR	FROITA	FROITA
LUNS 07/06/2021	MARTES 08/06/2021	MÉRCORES 09/06/2021	XOVES 10/06/2021	VENRES 11/06/2021
CREMA DE CABACIÑA	ENSALADA DE GARAVANZOS	BROCOLI CON PATACA	CHICHAROS CON XAMON	XUDIAS REFOGADAS
TENREIRA ASADA	ATÚN GUISADO	POLO ASADO	BACALLAO ESTUFADO CON PATACAS	PEITUGA DE PAVO ASADA
BROCOLI REFOGADO	MACARRONS INTEGRAIS	ENSALADA		ARROZ INTEGRAL
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
ENSALADA TROPICAL	PISTO	PISTO	LENTELLAS A CASEIRA	CREMA DE VERDURAS
PESCADA O FORNO	LOMBO ASADO	TORTILLA DE CABACIÑA	XURELO A GALEGA	TAQUIÑO DE POLO GUISADO
PATACAS	ARROZ INTEGRAL	TOMATE NATURAL	PATACAS O VAPOR	MACARRONS INTEGRAIS
FROITA	FROITA	FROITA	IOGUR ECOLÓXICO	FROITA
LUNS 21/06/2021	MARTES 22/06/2021	MÉRCORES 23/06/2021	XOVES 24/06/2021	VENRES 25/06/2021
ENSALADA DE LEITUGA, TOMATE, MILLO, OLIVAS E GARAVANZOS	CROQUETAS			
ALBÓNDEGAS	PIZZA			
ARROZ INTEGRAL				
FROITA	IOGUR			



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