

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
	XUDIAS CON OVO	BROCOLI A SALTEADO	CREMA DE PORROS E CENORIA	LENTELLAS VEXETAIS
	GUISO DE CARNE	SALMON O FORNO	POLO O ALLO	TORTILLA DE CABACIÑA
		PASTA SALTEADA	ARROZ BRANCO	LEITUGA E TOMATE
	FROITA	IOGUR DE SOIA	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	SOPA DE PIÑONS	CHÍCHAROS SALTEADOS	CREMA DE BONIATO
PESCADA O FORNO	ATÚN GUISADO	POLO ASADO	GUISO DE BACALLAO CON PATACAS	PAELLA DE PAVO CON VERDURAS
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
ENSALADA TROPICAL	ENSALADILLA	SOPA DE ESTRELIÑAS	LENTELLAS A CASEIRA	CREMA DE VERDURAS
PESCADA O FORNO	LOMBO ASADO	TORTILLA DE CABACIÑA	XURELO A GALEGA	TAQUIÑO DE POLO GUISADO
PATACA COCIDA	ARROZ BRANCO	TOMATE NATURAL	PATACA O VAPOR	MACARRONS SALTEADOS
FROITA	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
ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA, MILLO, OLIVAS E GARAVANZOS	CREMA DE CENORIA			
XAMÓN ASADO	CHURRASCO			
PATACA ASADA	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