



CELIACO

XUÑO 2022



LUNS

30/05/2022

MARTES

31/05/2022

MÉRCORES

01/06/2022

XOVES

02/06/2022

VENRES

03/06/2022

Semana 1

ENSALADILLA

FABAS VEXETAIS

CREMA CAMPEIRA

CHURRASCO

XARDA O FORNO

TENREIRA EN SALSA DE CENORIA CON PATACAS

ARROZ BRANCO

LEITUGA E TOMATE

IOGUR

FROITA

FROITA

06/06/2022

07/06/2022

08/06/2022

09/06/2022

10/06/2022

ENSALADA DE GARAVANZOS

ESPAGUETIS CON TOMAET

BROCOLI A CASEIRA

XUDIAS CON ALLADA

CREMA DE CENORIA E BROCOLI

ATÚN GUISADO

RAGOUT DE PORCO CON PATACAS

FILETE DE PESCADA ENFARIÑADA

PAELLA DE PAVO CON VERDURAS

TORTILLA DE PATACA

MACARRONS

LEITUGA E TOMATE

ENSALADA DE LEITUGA E MILLO

IOGUR

FROITA

FROITA

IOGUR

FROITA

Semana 2

13/06/2022

14/06/2022

15/06/2022

16/06/2022

17/06/2022

CREMA DE COLIFLOR E MAZÁ

ENSALADA TROPICAL

SOPA DE VERDURAS

ENSALADA TRICOLOR

GARAVANZOS ESTUFADOS

TENREIRA ASADA EN SALSA

GUISO DE BACALLAO CON PATACAS

ALBÓNDEGAS

POLO O ALLO

PESCADA O FORNO

MACARRONS

ARROZ BRANCO

MACARRONS

PATACA COCIDA

FROITA

IOGUR

FROITA

IOGUR

FROITA

Semana 3

20/06/2022

21/06/2022

22/06/2022

23/06/2022

24/06/2022

ENSALADA MIXTA

SOPA DE FIDEOS

TAQUIÑO DE POLO GUISADO

TORTILLA DE CABACIÑA

MACARRONS

LEITUGA E TOMATE

IOGUR

FROITA

MENU ESPECIAL FIN DE CURSO

Semana 4

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. Se desexas consultar o menú online visita: www.arumeservicios.com



Revisado: **Inés Barciela Cabaleiro**
Técnico Superior en Dietética y Nutrición
DNI: 53172340 C