



SEN PEIXE

XUÑO 2022



LUNS

30/05/2022

MARTES

31/05/2022

MÉRCORES

01/06/2022

XOVES

02/06/2022

VENRES

03/06/2022

ENSALADILLA CON OVO

FABAS ESTUFADAS

CREMA CAMPEIRA

CHURRASCO

TORTILLA FRANCESA

TENREIRA EN SALSA DE CENORIAS
CON PATACAS

ARROZ BRANCO

LEITUGA E TOMATE

IOGUR

FROITA

FROITA

06/06/2022

ENSALADA DE GARAVANZOS

07/06/2022

ESPAGUETTIS CON TOMATE

08/06/2022

LENTELLAS A CASEIRA

09/06/2022

XUDIAS CON ALLADA

10/06/2022

CREMA DE BROCOLI E CENORIA

TORTILLA FRANCESA

ESTUFADO DE PORCO CON
XARDIÑEIRA

LOMBO ASADO

PAELLA DE PAVO CON VERDURAS

TORTILLA DE PATACA

FIDEOS

LEITUGA E TOMATE

ENSALADA DE LEITUGA E MILLO

IOGUR

FROITA

FROITA

IOGUR

FROITA

13/06/2022

CREMA DE COLIFLOR E MAZÁ

14/06/2022

ENSALADA TROPICAL

15/06/2022

SOPA DE VERDURAS

16/06/2022

ENSALADA CAMPEIRA

17/06/2022

GARAVANZOS ESTUFADOS

MACARRONS CON BOLOÑESA
VEXETAL

TENREIRA ASADA EN SALSA

ALBÓNDEGAS CON SALSA DE TOMATE

POLO O ALLO

TORTILLA FRANCESA

PATACA COCIDA

ARROZ BRANCO

CODIÑOS SALTEADOS

PATACA COCIDA

FROITA

IOGUR

FROITA

IOGUR

FROITA

20/06/2022

ENSALADA PRIMAVERA

21/06/2022

SOPA DE FIDEOS

22/06/2022

MENU ESPECIAL FIN
DE CURSO

23/06/2022

24/06/2022

TAQUÍÑO DE POLO CON MACARRONS
INTEGRAIS

TORTILLA DE CABACIÑA

LEITUGA E TOMATE

IOGUR

FROITA

Garante que estos menús fueron 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 desexa consultar o menú online visita:
www.arumeservicios.com



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