



# SEN PROTEINA DE VACA

## XUÑO 2022



LUNS

30/05/2022

MARTES

31/05/2022

MÉRCORES

01/06/2022

XOVES

02/06/2022

VENRES

03/06/2022

Semana 1

CREMA DE CABACIÑA

FABAS VEXETAIS

CREMA CAMPEIRA

CHURRASCO

XARDA O FORNO

TORTILLA FRANCESA

ARROZ BRANCO

LEITUGA E TOMATE

PATACA ASADA

IOGUR DE SOIA

FROITA

FROITA

06/06/2022

ENSALADA DE GARAVANZOS

07/06/2022

ESPAGUETTIS CON TOMATE

08/06/2022

LENTELLAS VEXETAIS

09/06/2022

XUDIAS CON ALLADA

10/06/2022

CREMA DE CENORIA E BROCOLI

ATÚN GUISADO

RAGOUT DE PORCO CON PATACAS

FILETE DE PESCADA A ROMANA

PAELLA DE PAVO CON VERDURAS

TORTILLA DE PATACA

FIDEOS

LEITUGA E TOMATE

ENSALADA DE LEITUGA E MILLO

IOGUR DE SOIA

FROITA

FROITA

IOGUR DE SOIA

FROITA

Semana 2

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

BOLOÑESA VEXETAL

GUISO DE BACALLAO CON PATACAS

XAMON ASADO

POLO O ALLO

PESCADA O FORNO

MACARRONS SALTEADOS

ARROZ BRANCO

CODIÑOS SALTEADOS

PATACA COCIDA

FROITA

IOGUR DE SOIA

FROITA

IOGUR DE SOIA

FROITA

Semana 3

20/06/2022

ENSALADA MIXTA

21/06/2022

SOPA DE FIDEOS

22/06/2022

MENU ESPECIAL FIN DE CURSO

23/06/2022

TORTILLA DE CABACIÑA

24/06/2022

LEITUGA E TOMATE

TAQUIÑO DE POLO GUISADO

FROITA

MACARRONS

IOGUR DE SOIA

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](http://www.arumeservicios.com)



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