

# SEN CARNE

## ABRIL 2023



LUNS

10/04/2023

MARTES

11/04/2023

MÉRCORES

12/04/2023

XOVES

13/04/2023

VENRES

14/04/2023

LENTELLAS VEXETAIS

CREMA VEXETAL

GARAVANZOS ESTUFADOS

CALDO VEXETAL

PESCADA EN SALSAS VERDE

GALLO SAN PEDRO O FORNO

ATUN GUISADO CON FIDEOS

TORTILLA DE PATACA

PATACA O VAPOR CON PEREXIL

ARROZ BRANCO

ENSALADA DE LEITUGA E MILLO

FROITA

FROITA

IOGUR

FROITA

17/04/2023

CREMA DE CABAZA

18/04/2023

SOPA DE FIDEOS

19/04/2023

ENSALADILLA CON OVO

20/04/2023

CREMA DE CABACIÑA

21/04/2023

MACARRONS CON BOLOÑESA VEXETAL

BACALLAO ESTUFADO CON PATACAS

ROLIÑO PRIMAVERA

XURELO O FORNO

PURÉ DE PATACA

CODIÑOS SALTEADOS

FROITA

IOGUR

FROITA

IOGUR



24/04/2023

LENTELLAS VEXETAIS

25/04/2023

CREMA DE CENORIA

26/04/2023

XUDIAS CON OVO RELADO

27/04/2023

PASTA SALTEADA CON VERDURAS

28/04/2023

GARAVANZOS ESTUFADOS

TORTILLA DE CABACIÑA

FILETE DE PESCADA A ROMANA

TORTILLA FRANCESA

XURELO EN SALSAS DE LIMÓN

EMPANADA DE ATUN

TOMATE NATURAL

ENSALADA DE LEITUGA, MILLO E OLIVAS

ARROZ CON VERDURAS

ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E MILLO

IOGUR

FROITA

FROITA

IOGUR

PIÑA NO SEU ZUME

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



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

*Inés Barciela Cabaleiro*