



SEN PEIXE

ABRIL 2023



LUNS

MARTES

MÉRCORES

XOVES

VENRES

10/04/2023

11/04/2023

12/04/2023

13/04/2023

14/04/2023

LENTELLAS A CASEIRA

CREMA VEXETAL

GARAVANZOS ESTUFADOS

CALDO GALEGO

LOMBO ASADO

ALBÓNDEGAS CON SALSA DE TOMATE

TENREIRA ASADA EN SALSA

TORTILLA DE PATACA

PATACA O VAPOR CON PEREXIL

ARROZ BRANCO

FIDEOS

ENSALADA DE LEITUGA E MILLO

FROITA

FROITA

IOGUR

FROITA

Semana 1

17/04/2023

18/04/2023

19/04/2023

20/04/2023

21/04/2023

CREMA DE CABAÑA

SOPA DE FIDEOS

ENSALADILLA CON OVO

CREMA DE CABACIÑA

MACARRONS CON BOLOÑESA VEXETAL

TENREIRA ASADA EN SALSA

RAGOUT DE PORCO CON PATACAS

POLO O ALLO



FROITA

IOGUR

FROITA

IOGUR

Semana 2

24/04/2023

25/04/2023

26/04/2023

27/04/2023

28/04/2023

LENTELLAS A CASEIRA CON CHOURIZO

CREMA DE CENORIA

XUDIAS CON OVO RELADO

PASTA SALTEADA CON VERDURAS

GARAVANZOS ESTUFADOS

TORTILLA DE CABACIÑA

LOMBO ASADO

POLO O CHILINDRON

TORTILLA FRANCESA

FILETE RUSO

TOMATE NATURAL

ENSALADA DE LEITUGA, MILLO E OLIVAS

ARROZ CON VERDURAS

ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E MILLO

PURÉ DE CENORIA

IOGUR

FROITA

FROITA

IOGUR

PIÑA NO SEU ZUME

Semana 3

Garante que estos 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 desexa consultar o menú online visite: www.arumeservicios.com



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