



CELIACO

XUÑO 2023



LUNS

29/05/2023

MARTES

30/05/2023

MÉRCORES

31/05/2023

XOVES

01/06/2023

VENRES

02/06/2023

Semana 1

ARROZ TRES DELICIAS

CREMA CAMPEIRA

XURELO O FORNO

POLO O CHILINDRON

XUDIAS SALTEADAS

MACARRONS

FROITA

FROITA

05/06/2023

06/06/2023

07/06/2023

08/06/2023

09/06/2023

ENSALADA TROPICAL

FABAS CON CHOURIZO

ENSALADILLA

ENSALADA CON GARAVANZOS

CREMA DE COLIFLOR E MAZÁ

CALDERETA DE TENREIRA

PESCADA EN SALSAS VERDES

LOMBO ASADO

GALLO SAN PEDRO O FORNO

TORTILLA DE PATACA

MACARRONS

PATACA O VAPOR CON PEREXIL

ARROZ BRANCO

PATACA PANADEIRA

ENSALADA DE LEITUGA E MILLO

IOGUR

FROITA

FROITA

IOGUR

FROITA

Semana 2

12/06/2023

13/06/2023

14/06/2023

15/06/2023

16/06/2023

XUDIAS CON OVO

PASTA SALTEADA CON VERDURAS

ENSALADA PRIMAVERA CON FABAS

CREMA DE CABACIÑA

MACARRONS CON TOMATE

RAGOUT DE PORCO CON PATACAS

GALLO SAN PEDRO O FORNO

ALBÓNDEGAS

POLO O ALLO

FILETE DE PESCADA ENFARIÑADA

LEITUGA E TOMATE

ARROZ BRANCO

PATACA GUISADA

BROCOLI CON CENORIA

FROITA

IOGUR

FROITA

IOGUR

FROITA

Semana 3

19/06/2023

20/06/2023

21/06/2023

22/06/2023

23/06/2023

SOPA DE FIDEOS

ENSALADA TRICOLOR

TORTILLA DE CABACIÑA

ATÚN GUISADO

MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO

TOMATE NATURAL

MACARRONS

IOGUR

FROITA

Semana 4

Garantía que estos menús fueron planificados segundo los principios dietético-nutricionales establecidos por la OMS (Organización Mundial de la Salud) en alimentación escolar e van ser elaborados con materias primas de 1ª calidad. Se deseará consultar o menú online visitando www.arumeservicios.com



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