



SEN CARNE

XUÑO 2023



LUNS

29/05/2023

MARTES

30/05/2023

MÉRCORES

31/05/2023

XOVES

01/06/2023

VENRES

02/06/2023

ARROZ TRES DELICIAS

CREMA CAMPEIRA

XURELO O FORNO

TORTILLA FRANCESA

XUDIAS REFOGADAS

CODIÑOS SALTEADOS

FROITA

FROITA

05/06/2023

ENSALADA TROPICAL

06/06/2023

LENTELLAS VEXETAIS

07/06/2023

ENSALADILLA CON OVO

08/06/2023

ENSALADA CON GARAVANZOS

09/06/2023

CREMA DE COLIFLOR E MAZÁ

MACARRONS CON BOLOÑESA VEXETAL

PESCADA EN SALSA VERDE

MACARRONS CON TOMATE E ATÚN

EMPANADA DE ATÚN

TORTILLA DE PATACA

PATACA O VAPOR CON PEREXIL

ENSALADA DE LEITUGA E MILLO

IOGUR

FROITA

FROITA

IOGUR

FROITA

12/06/2023

XUDIAS CON OVO RELADO

13/06/2023

ESPAQUETTIS CON VERDURAS

14/06/2023

ENSALADA PRIMAVERA CON FABAS

15/06/2023

CREMA DE CABACIÑA

16/06/2023

ENSALADA ITALIANA

PESCADA O FORNO

GALLO SAN PEDRO O FORNO

ROLIÑO PRIMAVERA

XURELO O FORNO

FILETE DE PESCADA A ROMANA

PATACA COCIDA

LEITUGA E TOMATE

ARROZ BRANCO

PATACA GUISADA

BROCOLI E CENORIA

FROITA

IOGUR

FROITA

IOGUR

FROITA

19/06/2023

SOPA DE CABELLIN

20/06/2023

ENSALADA PRIMAVERA

21/06/2023

MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO

22/06/2023

23/06/2023

23/06/2023

TORTILLA DE CABACIÑA

ATUN GUISADO CON FIDEOS

TOMATE NATURAL

IOGUR

FROITA

Semana 1

Semana 2

Semana 3

Semana 4

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