

SEN CARNE

XUÑO 2024



LUNS

03/06/2024

ENSALADA TRICOLOR

MACARRONS CON BOLOÑESA VEXETAL

FROITA

MARTES

04/06/2024

CREMA DE CABACIÑA

TORTILLA DE ATÚN

ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E OLIVAS

IOGUR

MÉRCORES

05/06/2024

ENSALADA PRIMAVERA CON OVO

ROLIÑO PRIMAVERA

ARROZ BRANCO

FROITA

XOVES

06/06/2024

CODIÑOS CON ALLO E PEREXIL

PESCADA A GALEGA

BROCOLI CON PATACA

IOGUR

VENRES

07/06/2024

LENTELLAS VEXETAIS

TORTILLA FRANCESA

LEITUGA E TOMATE

FROITA

Semana 1

10/06/2024

SOPA DE CABELLIN

PESCADA EN SALSA DE ALBAHACA

ARROZ CON VERDURAS

IOGUR

11/06/2024

ENSALADA CON GARAVANZOS

GALLO SAN PEDRO O FORNO

PATACA ASADA

FROITA

12/06/2024

ENSALADILLA CON OVO

ATÚN GUISADO

FIDEOS

FROITA

13/06/2024

CREMA CAMPEIRA

TORTILLA DE PATACA

ENSALADA DE LEITUGA, CEBOLA, MILLO E CENORIA

IOGUR

14/06/2024

TALLARINS CON TOMATE

XARDA A MARIÑEIRA

BROCOLI E CENORIA

FROITA

Semana 2

17/06/2024

CREMA DE CABAZA

TORTILLA FRANCESA

PATACAS ESTUFADAS

FROITA

18/06/2024

SOPA DE VERDURAS (con piñones)

XURELO O FORNO

LEITUGA E TOMATE

IOGUR

19/06/2024

XUDIAS CON OVO RELADO

ROLIÑO PRIMAVERA

ARROZ BRANCO

FROITA

20/06/2024

ENSALADA COMPLETA

CARBONARA VEXETAL

MACARRONS SALTEADOS

IOGUR

21/06/2024

ARROZ TRES DELICIAS

HAMBURGUESA DE SALMON CON QUEIXO

PATACAS CHIP

BISCOITO

Semana 3

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. Sa deusea consultar o menú online visite: www.arumeservicios.com



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