

ABRIL

SEN SAL



ARUME
COCINAMOS PARA TI

LUNS 05/04/2021	MARTES 06/04/2021	MÉRCORES 07/04/2021	XOVES 08/04/2021	VENRES 09/04/2021
NON LECTIVO	FABAS VEXETAIS PESCADA O FORNO ENSALADA FROITA	XUDIAS SALTEADAS GUIZO DE CARNE IOGUR	MACARRONS SALTEADOS SALMON O FORNO PURE DE PATACA FROITA	CREMA DE PORROS PEITUGA DE POLO ARROZ BLANCO IOGUR
LUNS 12/04/2021	MARTES 13/04/2021	MÉRCORES 14/04/2021	XOVES 15/04/2021	VENRES 16/04/2021
LENTELLAS CON CENORIAS XAMÓN ASADO LEITUGA E TOMATE IOGUR	CREMA DE CABACIÑA TENREIRA EN SALSA DE CENORIA CON PATACAS FROITA	CALDO VEXETAL PESCADA A PRANCHA FIDEOS IOGUR	SOPA VEXETAL POLO ASADO PATACA GUISADA FROITA	ENSALADA PRIMAVERA PESCADA O FORNO PATACA COCIDA FROITA
LUNS 19/04/2021	MARTES 20/04/2021	MÉRCORES 21/04/2021	XOVES 22/04/2021	VENRES 23/04/2021
CREMA DE VERDURAS PAELLA DE PAVO CON VERDURAS IOGUR	BROCOLI SALTEADO LOMBO ASADO ARROZ BLANCO FROITA	FABAS VEXETAIS PESCADA O FORNO ENSALADA FROITA	SOPA DE ESTRELIÑAS PEITUGA DE PAVO LEITUGA E TOMATE IOGUR	LENTELLAS VEXETAIS XURELO A GALEGA PATACA COCIDA FROITA
LUNS 26/04/2021	MARTES 27/04/2021	MÉRCORES 28/04/2021	XOVES 29/04/2021	VENRES 30/04/2021
CREMA DE VERDURAS XAMONCÍÑOS DE POLO ASADOS MACARRONS SALTEADOS FROITA	XUDIAS SALTEADAS GUIZO DE CALAMARES CON ARROZ IOGUR	CREMA DE BROCOLI E CENORIA XAMÓN ASADO XARDIÑEIRA FROITA	MACARRONS SALTEADOS XURELO O FORNO PURE DE PATACA IOGUR	FABAS VEXETAIS GUIZO DE CARNE FROITA



garante que estes 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.

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

Inés Barciela Cabaleiro