

ABRIL

FÁCIL MASTICACION



**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 CON VERDURAS  PESCADA O FORNO  ARROZ BRANCO  IOGUR	XUDIAS CON TOMATE  TORTILLA FRANCESA  PATACA ASADA  IOGUR	ESPAGUETTIS CON CHAMPIÑONS  SALMON O FORNO  PURE DE CENORIA  IOGUR	CREMA DE PORROS  ROLIÑO PRIMAVERA  ARROZ BRANCO  IOGUR
LUNS 12/04/2021	MARTES 13/04/2021	MÉRCORES 14/04/2021	XOVES 15/04/2021	VENRES 16/04/2021
LENTELLAS CON CENORIA  TORTILLA DE PATACA  IOGUR	CREMA DE CABACIÑA  PESCADA O FORNO  PATACA COCIDA  IOGUR	CALDO VEXETAL  ATÚN GUIADO CON FIDEOS  IOGUR	SOPA DE VERDURAS (con piñones)  XURELO O FORNO  PATACA GUIADA  IOGUR	CREMA DE CENORIA  BACALLAO ESTUFADO CON PATACAS  IOGUR
LUNS 19/04/2021	MARTES 20/04/2021	MÉRCORES 21/04/2021	XOVES 22/04/2021	VENRES 23/04/2021
CREMA CAMPEIRA  ROLIÑO PRIMAVERA  PATACA ASADA  IOGUR	BROCOLI A SALTEADO  FILETE RUSO  ARROZ BRANCO  IOGUR	FABAS ESTUFADAS  PESCADA O FORNO  PURÉ DE PATACA  IOGUR	SOPA DE ESTRELIÑAS  TORTILLA DE PATACA  IOGUR	LENTELLAS VEXETAIS  XURELO A GALEGA  PATACAS O VAPOR  IOGUR
LUNS 26/04/2021	MARTES 27/04/2021	MÉRCORES 28/04/2021	XOVES 29/04/2021	VENRES 30/04/2021
CREMA HORTELANA  TORTILLA FRANCESA  MACARRONS SALTEADOS  IOGUR	XUDIAS CON ALLADA  PESCADA O FORNO  ARROZ BRANCO  IOGUR	CREMA DE BROCOLI E CENORIA  ALBONDEGAS EN SALSA  XARDIÑEIRA  IOGUR	MACARRONS SALTEADOS  PASTEL DE ATÚN  SALSA DE TOMATE  IOGUR	FABAS CON VERDURAS  ROLIÑO PRIMAVERA  ARROZ BRANCO  IOGUR



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*