

ABRIL

CELIACO



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 FILETE DE PESCADA ENFARIÑADA CON ALLO E PEREXIL ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E OLIVAS FROITA	XUDIAS CON TOMATE GUISO DE CARNE IOGUR	MACARRONS CON CHAMPIÑONS SALMON O FORNO PISTO DE VERDURAS FROITA	CREMA DE PORROS POLO O ALLO ARROZ BRANCO IOGUR
LUNS 12/04/2021	MARTES 13/04/2021	MÉRCORES 14/04/2021	XOVES 15/04/2021	VENRES 16/04/2021
SOPA DE PASTA TORTILLA DE CABACIÑA ENSALADA IOGUR	CREMA DE CABACIÑA TENREIRA EN SALSA DE CENORIA CON PATACAS FROITA	CALDO GALEGO ATÚN GUIADO MACARRONS IOGUR	SOPA DE VERDURAS POLO ASADO PATACA GUIADA FROITA	ENSALADA PRIMAVERA CON OVO GUISO DE BACALLAO CON PATACAS 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 A SALTEADO LOMBO ASADO ARROZ BRANCO FROITA	FABAS VEXETAIS PESCADA O FORNO ENSALADA FROITA	SOPA DE PASTA TORTILLA DE CABACIÑA ENSALADA IOGUR	MACARRONS CON TOMATE XURELO A GALEGA PATACA O VAPOR FROITA
LUNS 26/04/2021	MARTES 27/04/2021	MÉRCORES 28/04/2021	XOVES 29/04/2021	VENRES 30/04/2021
CREMA DE VERDURAS TAQUIÑO DE POLO GUIADO MACARRONS FROITA	ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA, PEMENTO MORRON, GUISO DE CALAMARES CON ARROZ IOGUR	CREMA DE CENORIA E BROCOLI ALBÓNDEGAS XARDIÑEIRA FROITA	MACARRONS SALTEADOS CON CHAMPIÑONS, ALLO E QUICHE DE ATÚN IOGUR	FABAS VEXETAIS GUISO 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