

MAIO

SEN OVO



ARUME
COCINAMOS PARA TI

LUNS 03/05/2021	MARTES 04/05/2021	MÉRCORES 05/05/2021	XOVES 06/05/2021	VENRES 07/05/2021
MACARRONS CON CHAMPIÑONS, ALLO E PEREXIL	FABAS VEXETAIS	CREMA DE CENORIA	ENSALADA DE GARAVANZOS, ESPINACAS, LEITUGA E CENORIA	SOPA DE VERDURAS
MARUCA O FORNO	GUIISO DE CARNE	POLO O CHILINDRON	XURELO O FORNO	TENREIRA GUIISADA CON CHAMPIÑONS
PURÉ DE PATACA		XARDIÑEIRA	PATACA COCIDA	MACARRONS
FROITA	IOGUR	FROITA	IOGUR	FROITA
LUNS 10/05/2021	MARTES 11/05/2021	MÉRCORES 12/05/2021	XOVES 13/05/2021	VENRES 14/05/2021
CREMA DE COLIFLOR E MAZÁ	LENTELLAS CON CHOURIZO	ARROZ TRES DELICIAS	CREMA DE CENORIA	LENTELLAS VEXETAIS
ESTUFADO DE PAVO CON XUDIAS	PESCADA EN SALSA	LOMBO EN SALSA	BOLOÑESA VEXETAL	PESCADA A GALEGA
	VERDURAS E PATACAS	PURÉ DE PATACA	MACARRONS	PATACA O VAPOR
IOGUR	FROITA	FROITA	IOGUR	FROITA
LUNS 17/05/2021	MARTES 18/05/2021	MÉRCORES 19/05/2021	XOVES 20/05/2021	VENRES 21/05/2021
FESTIVO	SOPA DE PASTA	CREMA DE BONIATO	FABAS CON CABAZA	CREMA DE CENORIA E BROCOLI
	POLO ASADO	TENREIRA ESTUFADA CON ARROZ	SALMON O FORNO	ESTUFADO DE PAVO CON PATACAS
	PATACA COCIDA		ENSALADA DE LEITUGA, TOMATE E ESPARRAGOS	
	IOGUR	FROITA	IOGUR	FROITA
LUNS 24/05/2021	MARTES 25/05/2021	MÉRCORES 26/05/2021	XOVES 27/05/2021	VENRES 28/05/2021
SOPA DE PASTA	COLIFLOR A GALEGA	MINESTRA SALTEADA	SOPA VEXETAL	ESPIRAIS O FORNO
XURELO EN SALSA VERDE	COSTELETA DE PORCO EN SALSA	LOMBO EN SALSA	POLO O CHILINDRON	GUIISO DE BACALLAO CON PATACAS
XUDIAS REFOGADAS	ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E OLIVAS	MACARRONS	ARROZ BRANCO	
IOGUR	FROITA	IOGUR	FROITA	FROITA
LUNS 31/05/2021	MARTES 01/06/2021	MÉRCORES 02/06/2021	XOVES 03/06/2021	VENRES 04/06/2021
CREMA DE CABACIÑA				
ALBÓNDEGAS				
ARROZ BRANCO				
FROITA				



ARUME
COCINAMOS PARA TI

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.