



SEN CARNE

XUÑO 2022



LUNS

30/05/2022

MARTES

31/05/2022

MÉRCORES

01/06/2022

XOVES

02/06/2022

VENRES

03/06/2022

Semana 1

TALLARINS A NAPOLITANA

ARROZ TRES DELICIAS

ENSALADA ITALIANA

ROLIÑO PRIMAVERA

TORTILLA DE CABACIÑA

PESCADA A GALEGA

PATACA COCIDA

TOMATE NATURAL

BROCOLI E CENORIA

IOGUR

FROITA

IOGUR

06/06/2022

07/06/2022

08/06/2022

09/06/2022

10/06/2022

CREMA DE VERDURAS

CALDO VEXETAL

CREMA CAMPEIRA

ENSALADA DE ARROZ

SOPA MARAVILLA CON CABAZA E CENORIA

BACALLAO EMPANADO

SALMON O FORNO

TORTILLA FRANCESA

XARDA O FORNO

TORTILLA DE PATACA

LEITUGA, CENORIA E MILLO

PATACA ASADA

ARROZ BRANCO

PATACAS O VAPOR

IOGUR

FROITA

IOGUR

FROITA

FROITA

Semana 2

13/06/2022

14/06/2022

15/06/2022

16/06/2022

17/06/2022

SOPA DE ESTRELIÑAS

ENSALADA MIXTA

ESPGUETTIS CON TOMATE

CREMA DE BROCOLI E CENORIA

LENTELLAS VEXETAIS

ATÚN GUISADO CON FIDEOS

FOGONEIRO O FORNO

ROLIÑO PRIMAVERA

TORTILLA DE PATACA

PESCADA REBOZADA CON ALLO E PEREXIL

ARROZ BRANCO

XARDIÑEIRA

ENSALADA DE LEITUGA E MILLO

LEITUGA E TOMATE

IOGUR

FROITA

FROITA

IOGUR

FROITA

Semana 3

20/06/2022

21/06/2022

22/06/2022

23/06/2022

24/06/2022

CREMA DE CABACIÑA

FABAS VEXETAIS

XARDA O FORNO

BACALLAO ESTUFADO CON PATACAS

MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO

ARROZ BRANCO

FROITA

IOGUR

Semana 4

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. Se desexa consultar o menú online visita: www.arumeservicios.com

