



# SEN FROITOS SECOS

## 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

ALBÓNDEGAS CON SALSA DE TOMATE

TORTILLA DE CABACIÑA

PESCADA A GALEGA

PATACAS

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

LOMBO NATURAL ADUBADO

POLO O CHILINDRON

XARDA O FORNO

ASADO DE TENREIRA EN SALSA DE CENORIAS CON PATACAS

LEITUGA, CENORIA E MILLO

PATACAS ASADAS

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 A CASEIRA

ATÚN GUISADO CON FIDEOS

PAELLA DE POLO E VERDURAS

FILETE RUSO EN SALSA CASTELLANA

TORTILLA DE PATACA

PESCADA REBOZADA CON ALLO E PEREXIL

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

FABADA

POLO O ALLO

BACALLAO ESTUFADO CON PATACAS

ARROZ BRANCO

FROITA

IOGUR

**MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO**

Semana 4

Garante que estos 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. Se desexa consultar o menú online visita: [www.arumeservicios.com](http://www.arumeservicios.com)

