

SEN CARNE



ABRIL 2023



LUNS

MARTES

MÉRCORES

XOVES

VENRES

10/04/2023

11/04/2023

12/04/2023

13/04/2023

14/04/2023

TORTILLA DE PATACA

LENTELLAS VEXETAIS

CREMA VEXETAL

POTAXE DE GARAVANZOS

ROLIÑO PRIMAVERA

PESCADA EN SALSA VERDE

GALLO SAN PEDRO O FORNO

ATUN GUISADO

ENSALADA DE LEITUGA, MILLO E CENORIA

PATACA O VAPOR CON PEREXIL

ARROZ BRANCO

FIDEOS

FROITA

FROITA

IOGUR ECOLÓXICO

FROITA

Semana 1

17/04/2023

18/04/2023

19/04/2023

20/04/2023

21/04/2023

CALDO VEXETAL

CREMA DE CABAZA

FABAS VEXETAIS

ENSALADILLA CON OVO

CREMA DE CABACIÑA

REDONDO DE PESCADA A GALEGA

BOLOÑESA VEXETAL

GALLO SAN PEDRO O FORNO

ROLIÑO PRIMAVERA

XURELO O FORNO

PATACA PANADEIRA

MACARRONS

PATACA GUISADA

PURÉ DE PATACA

CODIÑOS SALTEADOS

FROITA

IOGUR

FROITA

IOGUR

FROITA

Semana 2

24/04/2023

25/04/2023

26/04/2023

27/04/2023

28/04/2023

CHÍCHAROS SALTEADOS

TORTILLA DE CABACIÑA

CREMA DE CENORIA

XUDIAS CON ALLADA

PASTA SALTEADA CON VERDURAS

REDONDO DE PESCADA CON ALLADA

ROLIÑO PRIMAVERA

XURELO EN SALSA DE LIMÓN

TORTILLA FRANCESA

FILETE DE PESCADA A ROMANA

PURÉ DE PATACA

BROCOLI

PATACAS O VAPOR

ARROZ BRANCO

ENSALADA DE LEITUGA, MILLO E OLIVAS

FLAN

FROITA

FROITA

IOGUR

FROITA

Semana 3

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 visite: www.arumeservicios.com

