



SEN SAL



ABRIL 2023



LUNS

MARTES

MÉRCORES

XOVES

VENRES

10/04/2023

11/04/2023

12/04/2023

13/04/2023

14/04/2023

SOPA DE CABELLIN

LENTELLAS VEXETAIS

CREMA VEXETAL

GARAVANZOS CON VERDURAS

PAELLA DE POLO E VERDURAS

PESCADA EN SALSAS VERDES

XAMÓN ASADO

XURELO O FORNO

PATACA O VAPOR CON PEREXIL

ARROZ BLANCO

FIDEO

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

BROCOLI A CASEIRA

CREMA DE CABACIÑA

REDONDO DE PESCADA CON ALLADA

TENREIRA ASADA

GALLO SAN PEDRO O FORNO

RAGOUT DE PORCO CON PATACAS

POLO ASADO

PATACA ASADA

MACARRONS SALTEADOS

PATACA GUIXADA

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

SOPA DE ESTRELIÑAS

CREMA DE CENORIA

XUDIAS CON ALLADA

PASTA SALTEADA CON VERDURAS

XAMÓN ASADO

PEITUGA DE POLO

XURELO EN SALSAS DE LIMÓN

XAMONCIÑOS DE POLO ASADOS

FILETE DE PESCADA ENFARIÑADA

PURÉ DE PATACA

BROCOLI A CASEIRA

PATACA COCIDA

ARROZ BLANCO

ENSALADA DE LEITUGA, MILLO E CENORIA

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 visita: www.arumeservicios.com

