



SEN CARNE



XUÑO 2023



LUNS

29/05/2023

MARTES

30/05/2023

MÉRCORES

31/05/2023

XOVES

01/06/2023

VENRES

02/06/2023

Semana 1

SOPA MARAVILLA CON CABAZA

ARROZ TRES DELICIAS

ROLIÑO PRIMAVERA

XURELO O FORNO

PATACA COCIDA

XUDIAS REFOGADAS

FROITA

FROITA

05/06/2023

CREMA CAMPEIRA

06/06/2023

ENSALADA TROPICAL

07/06/2023

LENTELLAS VEXETAIS

08/06/2023

ENSALADILLA CON OVO

09/06/2023

EMPANADA DE ATÚN

TORTILLA FRANCESA

BOLOÑESA VEXETAL

PESCADA EN SALSA VERDE

MACARRONS CON TOMATE E ATÚN

GALLO SAN PEDRO O FORNO

ARROZ BRANCO

MACARRONS

PATACA O VAPOR CON PEREXIL

PATACA PANADEIRA

IOGUR

FROITA

FROITA

IOGUR ECOLÓXICO

FROITA

Semana 2

12/06/2023

CREMA DE COLIFLOR E MAZÁ

13/06/2023

XUDIAS CON OVO

14/06/2023

ESPAGUETTIS CON VERDURAS

15/06/2023

ENSALADA PRIMAVERA CON FABAS

16/06/2023

CREMA DE CABACIÑA

ATUN GUISADO

PESCADA O FORNO

GALLO SAN PEDRO O FORNO

ROLIÑO PRIMAVERA

XURELO O FORNO

FIDEOS

PATACA COCIDA

LEITUGA E TOMATE

ARROZ BRANCO

PATACA GUISADA

FROITA

IOGUR

FROITA

IOGUR

FROITA

Semana 3

19/06/2023

ENSALADA ITALIANA

20/06/2023

TORTILLA DE CABACIÑA

21/06/2023

MENU ESPECIAL FIN DE CURSO

22/06/2023

FILETE DE PESCADA A ROMANA

23/06/2023

ARROZ CON VERDURAS

LEITUGA E TOMATE

FLAN

FROITA

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

