

XUÑO

SEN PEIXE

LUNS 29/05/2017	MARTES 30/05/2017	MÉRCORES 31/05/2017	XOVES 01/06/2017	VENRES 02/06/2017
			ENSALADA DE OVO DURO	LENTELLAS CON CHOURIZO
			POLO Ó ALLO	COSTELETA DE PORCO EN SALSA
			ARROZ	ENSALADA
			FROITA	FROITA
LUNS 05/06/2017	MARTES 06/06/2017	MÉRCORES 07/06/2017	XOVES 08/06/2017	VENRES 09/06/2017
SOPA DE VERDURAS	ENSALADA CON GARAVANZOS E OVO	SOPA DO DÍA	TORTILLA DE PATACA	XUDIÁS VERDES CON CHOURIZO
FILETE RUSO EN SALSA	PEITUGA DE AVE CON MACARRÓNS	XAMON ASADO	LOMBO ASADO	ESCALOPÍN DE AVE
PURÉ DE PATACA E CENORIA		ARROZ CON VERDURAS	LEITUGA E TOMATE	MACARRÓNS
IOGUR	FROITA	FROITA	IOGUR	FROITA
LUNS 12/06/2017	MARTES 13/06/2017	MÉRCORES 14/06/2017	XOVES 15/06/2017	VENRES 16/06/2017
ENSALADA PRIMAVERA	ESPIRAIS GRATINADOS	CREMA DE CABACIÑA	LENTELLAS VEXETAIS	CALDO VEXETAL
ALBÓNDEGAS A XARDIÑEIRA	TORTILLA DE PATACA	ESTUFADO DE PAVO CON PATACAS	TENREIRA NO SEU ZUME	POLO ASADO
ARROZ	ENSALADA		GORNICIÓN DE PATACA	ARROZ PILAF
FROITA	IOGUR	FROITA	IOGUR	FROITA
LUNS 19/06/2017	MARTES 20/06/2017	MÉRCORES 21/06/2017	XOVES 22/06/2017	VENRES 23/06/2017
ENSALADILLA	FABAS ESTOUFADAS	CREMA DE VERDURAS	ARROZ MILANESA	SOPA DO DÍA
LOMBO Ó FORNO	TORTILLA FRANCESA	TENREIRA GUISADA CON FIDEOS	COSTELETA DE PORCO	CHURRASCO
PASTA	ENSALADA		MINESTRA	ENSALADA
FROITA	FROITA	IOGUR	FROITA	DONUTS



ARUME
COCINAMOS PARA TI

Garante que estes 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.