



CELIACO



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 E CENORIA

ARROZ TRES DELICIAS

TENREIRA EN SALSA DE CENORIA CON PATACAS

XURELO O FORNO

XUDIAS SALTEADAS

FROITA

FROITA

05/06/2023

CREMA CAMPEIRA

06/06/2023

ENSALADA TROPICAL

07/06/2023

FABAS CON CHOURIZO

08/06/2023

ENSALADILLA

09/06/2023

ENSALADA CON GARAVANZOS

Semana 2

POLO O CHILINDRON

CALDERETA DE TENREIRA

PESCADA EN SALSA VERDE

LOMBO ASADO

GALLO SAN PEDRO O FORNO

ARROZ BRANCO

MACARRONS

PATACA O VAPOR CON PEREXIL

ARROZ BRANCO

PATACA PANADEIRA

IOGUR

FROITA

FROITA

IOGUR ECOLÓXICO

FROITA

12/06/2023

CREMA DE COLIFLOR E MAZÁ

13/06/2023

XUDIAS CON OVO

14/06/2023

PASTA SALTEADA CON VERDURAS

15/06/2023

ENSALADA PRIMAVERA CON FABAS

16/06/2023

CREMA DE CABACIÑA

Semana 3

ATÚN GUISADO

RAGOUT DE PORCO CON PATACAS

GALLO SAN PEDRO O FORNO

ALBÓNDEGAS

POLO O ALLO

MACARRONS

LEITUGA E TOMATE

ARROZ BRANCO

PATACA GUISADA

FROITA

IOGUR

FROITA

IOGUR

FROITA

19/06/2023

MACARRONS CON TOMATE

20/06/2023

TORTILLA DE CABACIÑA

21/06/2023

MENU ESPECIAL FIN DE CURSO

22/06/2023

ARROZ CON VERDURAS

23/06/2023

FILETE DE PESCADA ENFARIÑADA

LEITUGA E TOMATE

FLAN

FROITA

Semana 4

Garantía 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

