



HIPOCALÓRICA-COLESTEROLEMIA



XUÑO 2023



LUNS

29/05/2023

MARTES

30/05/2023

MÉRCORES

31/05/2023

XOVES

01/06/2023

VENRES

02/06/2023

SOPA MARAVILLA CON CABAZA

ARROZ TRES DELICIAS

TENREIRA EN SALSA DE CENORIA CON PATACAS

XURELO O FORNO

XUDIAS REFOGADAS

FROITA

FROITA

05/06/2023

CREMA CAMPEIRA

06/06/2023

ENSALADA TROPICAL

07/06/2023

LENTELLAS VEXETAIS

08/06/2023

CREMA DE CABACIÑA

09/06/2023

ENSALADA CON GARAVANZOS

XAMONCIÑOS DE POLO ASADOS

TENREIRA ASADA

PESCADA EN SALSA VERDE

LOMBO ASADO

GALLO SAN PEDRO O FORNO

ARROZ BRANCO

MACARRONS SALTEADOS

PATACA O VAPOR CON PEREXIL

ARROZ BRANCO

PATACA ASADA

IOGUR DESNATADO

FROITA

FROITA

IOGUR DESNATADO

FROITA

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

XURELO O FORNO

LOMBO ASADO

GALLO SAN PEDRO O FORNO

XAMON ASADO

POLO ASADO

FIDEOS

LEITUGA E TOMATE

ARROZ BRANCO

PATACA GUISADA

FROITA

IOGUR DESNATADO

FROITA

IOGUR DESNATADO

FROITA

19/06/2023

ENSALADA ITALIANA

20/06/2023

SOPA DE CABELLIN

21/06/2023

MENU ESPECIAL FIN DE CURSO

22/06/2023

23/06/2023

23/06/2023

PESCADA O FORNO

TORTILLA FRANCESA

LEITUGA E TOMATE

TOMATE NATURAL

IOGUR DESNATADO

FROITA

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

