



SEN PEIXE



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

TENREIRA EN SALSA DE CENORIAS
CON PATACAS

TORTILLA FRANCESA

XUDIAS SALTEADAS

FROITA

FROITA

05/06/2023

CREMA CAMPEIRA

POLO O CHILINDRON

ARROZ BRANCO

IOGUR

06/06/2023

ENSALADA TROPICAL

BOLOÑESA VEXETAL

MACARRONS

FROITA

07/06/2023

LENTELLAS A CASEIRA CON
CHOURIZO

TENREIRA ASADA

PATACA O VAPOR CON PEREXIL

FROITA

08/06/2023

ENSALADILLA CON OVO

LOMBO NATURAL ADUBADO

ARROZ BRANCO

IOGUR ECOLÓXICO

09/06/2023

ENSALADA CON GARAVANZOS

PEITUGA DE POLO

PATACA PANADEIRA

FROITA

Semana 2

12/06/2023

CREMA DE COLIFLOR E MAZÁ

TORTILLA FRANCESA

FIDEOS

FROITA

13/06/2023

ENRELLADO DE POLO CON CEBOLA
CAMELIZADA

RAGOUT DE CERDO CON SALSA DE
SOIA E PATACAS

IOGUR

14/06/2023

ESPAGUETTIS CON VERDURAS

LOMBO ASADO

LEITUGA E TOMATE

FROITA

15/06/2023

ENSALADA PRIMAVERA CON FABAS

ALBÓNDEGAS CON SALSA DE TOMATE

ARROZ BRANCO

IOGUR

16/06/2023

CREMA DE CABACIÑA

POLO O ALLO

PATACA GUISADA

FROITA

Semana 3

19/06/2023

ENSALADA ITALIANA

TENREIRA ASADA EN SALSA

LEITUGA E TOMATE

FLAN

20/06/2023

TORTILLA DE CABACIÑA

ARROZ CON VERDURAS

FROITA

21/06/2023

MENU ESPECIAL FIN DE
CURSO

22/06/2023

23/06/2023

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

