



SEN SAL



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
TENREIRA EN SALSA DE CENORIA CON PATACAS

ARROZ TRES DELICIAS

XURELO O FORNO

XUDIAS SALTEADAS

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

CREMA DE CENORIA

Semana 2

XAMONCIÑOS DE POLO ASADOS

TENREIRA ASADA

PESCADA EN SALSA VERDE

LOMBO ASADO

GALLO SAN PEDRO O FORNO

ARROZ BLANCO

MACARRONS SALTEADOS

PATACA O VAPOR CON PEREXIL

ARROZ BLANCO

PATACAS ASADAS

IOGUR

FROITA

FROITA

IOGUR ECOLÓXICO

FROITA

12/06/2023

CREMA DE COLIFLOR E MAZÁ

13/06/2023

XUDIAS SALTEADAS

14/06/2023

PASTA SALTEADA CON VERDURAS

15/06/2023

ENSALADA PRIMAVERA CON FABAS

16/06/2023

CREMA DE CABACIÑA

Semana 3

XURELO O FORNO

RAGOUT DE PORCO CON PATACAS

GALLO SAN PEDRO O FORNO

XAMÓN ASADO

POLO ASADO

FIDEO

LEITUGA E TOMATE

ARROZ BLANCO

PATACA GUISADA

FROITA

IOGUR

FROITA

IOGUR

FROITA

19/06/2023

MACARRONS SALTEADOS

20/06/2023

SOPA DE CABELLIN

21/06/2023

MENU ESPECIAL FIN DE CURSO

22/06/2023

ARROZ CON VERDURAS

23/06/2023

Semana 4

FILETE DE PESCADA ENFARIÑADA

ARROZ CON VERDURAS

LEITUGA E TOMATE

FLAN

FROITA

Garante que estos 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. Se desexa consultar o menú online visita: www.arumeservicios.com

