



SEN CARNE

ABRIL 2023



LUNS

10/04/2023

MARTES

11/04/2023

MÉRCORES

12/04/2023

XOVES

13/04/2023

VENRES

14/04/2023

CHÍCHAROS SALTEADOS

CREMA CAMPEIRA

FABAS ESTUFADAS

SOPA MARAVILLA CON CABAZA E CENORIA

MACARRONS CON TOMATE E ATÚN

ROLIÑO PRIMAVERA

TORTILLA DE PATACA

XURELO O FORNO

ARROZ BRANCO

PATACAS O VAPOR

FROITA

FROITA

IOGUR

FROITA

Semana 1

17/04/2023

SOPA DE CABELLIN

18/04/2023

LENTELLAS VEXETAIS

19/04/2023

CREMA VEXETAL

20/04/2023

GARAVANZOS CON VERDURAS

21/04/2023

CALDO VEXETAL

TORTILLA FRANCESA

PESCADA EN SALSA VERDE

GALLO SAN PEDRO O FORNO

FIDEOS CON ATÚN GUISADO

TORTILLA DE PATACA

ARROZ BRANCO

PATACA O VAPOR CON PEREXIL

ARROZ BRANCO

ENSALADA DE LEITUGA E MILLO

FROITA

IOGUR

FROITA

IOGUR

FROITA

Semana 2

24/04/2023

CREMA DE CABAZA

25/04/2023

FABAS VEXETAIS

26/04/2023

ENSALADILLA CON OVO RELADO

27/04/2023

CREMA DE CABACIÑA

28/04/2023

GARAVANZOS ESTUFADOS

MACARRONS CON BOLOÑESA VEXETAL

BACALLAO ESTUFADO CON PATACAS

ROLIÑO PRIMAVERA

XURELO O FORNO

REDONDO DE PESCADA A MARIÑEIRA

PURÉ DE PATACA

ARROZ BRANCO

CODIÑOS SALTEADOS

IOGUR

FROITA

FROITA

IOGUR

FROITA

Semana 3

Garante que estos menús fueron planificados segundo os principios dietético-nutricionares 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 visite: www.arumeservicios.com

