

MENU NORMOCALORICO MAIO 2.021 ESCOLA INFANTIL

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
	03-mav	04-mav	05-mav	06-mav	07-mav
1ª Semana	CREMA DE CABACÍN	ENSALADA CAPRESE DE TOMATE, QUEIXO E QUESO	MINESTRA CON OVO RELADO	FABADA VEXETAL	SOPA DE PIÑON
	GUIZO DE TENREIRA CON PATACA	PEIXE BRANCO CON VERDURIÑAS E ARROZ	POLO Ó FORNO CON PASTA	PESCADA Á ROMANA CON ENSALADA DE TOMATE	MILANESA CON ENSALADA DE TOMATE
	IOGUR	FROITA	FROITA	FROITA	FROITA
	10-mav	11-mav	12-mav	13-mav	14-mav
2ª Semana	CHÍCHAROS CON XAMÓN	CROQUETAS	ENSALADA TRAMPÓ (TOMATE, PEMENTO E CEBOLA)	CREMA DE CENORIA	SOPA DE VERDURAS
	PAELLA DE PEIXE	FILETE EN SALSA DE QUEIXO E BRÉCOL	PEIXE GUISADO CON FIDEU	PEITUGA A PRANCHA CON ENSALADA	GUIZO DE CARNE CON PATACA
	FROITA	FROITA	FROITA	FROITA	FROITA
	17-mav	18-mav	19-mav	20-mav	21-mav
3ª Semana	FESTIVO		ENSALADILLA	CREMA DE COLIFLOR	XUDIAS SALTEADAS
	PESCADA Á GALEGA CON PATACA		CARNE GUISADA OU CHULETAS CON ARROZ	SALMÓN A PRANCHA CON ENSALADA	ALBONDEGAS CON MACARRÓNS
	FROITA		FROITA	IOGUR	FROITA
	24-mav	25-mav	26-mav	27-mav	28-mav
4ª Semana	ARROZ TRES DELICIAS	CREMA DE BRÉCOL	LENTELLAS ESTUFADAS	MINESTRA CON TOMATE	CREMA DE CABACÍN
	PALOMETA Á ROMANA CON ENSALADA	MACARRÓNS Á BOLOÑESA DE TENREIRA	PEITUGA CON ENSALADA	LOMBO Ó FORNO CON ARROZ	PAVO GUISADO CON PATACA
	FROITA	FROITA	FROITA	FROITA	IOGUR
	31-mav				
5ª Semana	CREMA VEXETAL	 <p align="center"> arelascatering Grupo AF Servicios de Hostelería </p>			
	ESTUFADO DE TENREIRA CON PATACA				
	IOGUR				

NUTRICIONISTA: ANA ISABEL FERNÁNDEZ ESCUREDO. Nº COLEGIADO: GA:00117

