



CELIACO

ABRIL 2022



LUNS

28/03/2022

MARTES

29/03/2022

MÉRCORES

30/03/2022

XOVES

31/03/2022

VENRES

01/04/2022

POTAXE DE GARAVANZOS
ECOLOXICOS CON CHOURIZO

PESCADA EN SALSA

ENSALADA DE LECHUGA, MAIZ Y
ZANAHORIA

IOGUR

Semana 1

04/04/2022

CREMA DE CABAZA

GUIZO DE BACALLAO CON PATACAS

IOGUR ECOLÓXICO

05/04/2022

SOPA DE PASTA

LOMBO ASADO

ENSALADA DE LEITUGA, MILLO E
ESPARRAGOS

FROITA

06/04/2022

ENSALADILLA

POLO O CHILINDRON

ARROZ BRANCO

IOGUR

07/04/2022

SOPA MARAVILLA CON CABAZA E
CENORIA

TENREIRA EN SALSA DE CENORIA
CON PATACAS

FROITA

08/04/2022

CREMA DE CABACIÑA

LASAÑA DE ATUN

PALMEIRA DE HOXALDRE

Semana 2

11/04/2022

VACACIONS DE SEMANA SANTA

12/04/2022

VACACIONS DE SEMANA SANTA

13/04/2022

VACACIONS DE SEMANA SANTA

14/04/2022

FESTIVO

15/04/2022

FESTIVO

Semana 3

18/04/2022

VACACIONS DE SEMANA SANTA

19/04/2022

CREMA DE COLIFLOR E MAZÁ

TENREIRA ASADA EN SALSA

MACARRONS

IOGUR

20/04/2022

SOPA DE VERDURAS

ALBÓNDEGAS

ARROZ BRANCO

FROITA

21/04/2022

CREMA DE CABACIÑA

POLO O ALLO

MACARRONS

IOGUR

22/04/2022

GARAVANZOS ESTUFADOS

PESCADA O FORNO

PATACA COCIDA

FROITA

Semana 4

25/04/2022

CALDO GALEGO

TAQUIÑO DE PAVO GUISADO

MACARRONS

IOGUR

26/04/2022

CREMA DE CENORIA

XARDA EN SALSA VERDE

PATACA O VAPOR

FROITA

27/04/2022

SOPA DE FIDEOS

TORTILLA DE PATACA

LEITUGA E TOMATE

FROITA

28/04/2022

ESPIRAIS GRATINADOS

FILETE DE PESCADA ENFARIÑADA

ENSALADA DE LEITUGA, MILLO E
ESPARRAGOS

IOGUR

29/04/2022

XUDIAS REFOGADAS

RAGOUT DE PORCO CON PATACAS

PIÑA NO SEU ZUME

Semana 5

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 materiais primas de 1ª calidade. Se desexa consultar o menú online visite: www.arumeservicios.com



Revisado: Inés Barciela Cabaleiro
Técnico Superior en Dietética y
Nutrición
DNI.: 53172340 C