

# SEN LEGUMINOSAS

ABRIL 2023

**ARUME**  
COCINAMOS PARA TI

LUNS

10/04/2023

MARTES

11/04/2023

MÉRCORES

12/04/2023

XOVES

13/04/2023

VENRES

14/04/2023

SOPA DE CABELLIN

CREMA VEXETAL

PISTO

CALDO VEXETAL

PESCADA A PRANCHA

XAMON ASADO

ATUN GUISADO CON FIDEOS

TORTILLA DE PATACA

PATACA O VAPOR CON PEREXIL

ARROZ BRANCO

ENSALADA DE LEITUGA E MILLO

FROITA

FROITA

IOGUR

FROITA

17/04/2023

CREMA DE CABAZA

TENREIRA ASADA EN SALSA

MACARRONS SALTEADOS

FROITA

18/04/2023

SOPA DE FIDEOS

PESCADA O FORNO

PATACA COCIDA

IOGUR

19/04/2023

BROCOLI A CASEIRA

RAGOUT DE PORCO CON PATACAS

FROITA

20/04/2023

CREMA DE CABACIÑA

POLO O ALLO

CODIÑOS SALTEADOS

IOGUR

21/04/2023



24/04/2023

SOPA DE FIDEOS

TORTILLA DE CABACIÑA

TOMATE NATURAL

IOGUR

25/04/2023

CREMA DE CENORIA

FILETE DE PESCADA A ROMANA

ENSALADA DE LEITUGA, MILLO E CENORIA

FROITA

26/04/2023

COLIFLOR O VAPOR

POLO O CHILINDRON

ARROZ BRANCO

FROITA

27/04/2023

PASTA SALTEADA CON VERDURAS

XURELO EN SALSA DE LIMÓN

ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E MILLO

IOGUR

28/04/2023

SOPA DE PIÑONS

LOMBO EN SALSA

PURÉ DE CENORIA

PIÑA NO SEU ZUME

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 visite: [www.arumeservicios.com](http://www.arumeservicios.com)



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

*Inés Barciela Cabaleiro*