



# SEN CARNE

## SETEMBRO 2023



**LUNS**

11/09/2023

CREMA DE CABAZA

ROLIÑO PRIMAVERA

PATACA ASADA

FROITA

**MARTES**

12/09/2023

ENSALADA DE PASTA

PESCADA A GALEGA

PATACAS CON BROCOLI

FROITA

**MÉRCORES**

13/09/2023

SOPA DE FIDEOS

TORTILLA DE PATACA

TOMATE NATURAL

IOGUR

**XOVES**

14/09/2023

ENSALADA CON GARAVANZOS

EMPANADA DE ATÚN

FROITA

**VENRES**

15/09/2023

CREMA DE COLIFLOR E MAZÁ

XURELO O FORNO

ARROZ BRANCO

IOGUR

Semana 1

18/09/2023

ENSALADA COMPLETA

MACARRONS CON BOLOÑESA VEXETAL

IOGUR

19/09/2023

LENTELLAS VEXETAIS

PESCADA EN SALSAS VERDE

LEITUGA E TOMATE

FROITA

20/09/2023

CREMA DE CABACIÑA

TORTILLA FRANCESA

ARROZ BRANCO

FROITA

21/09/2023

CODIÑOS CON TOMATE

XURELO O FORNO

BROCOLI E CENORIA

PIÑA NO SEU ZUME

22/09/2023

ENSALADA TROPICAL

GALLO SAN PEDRO O FORNO

PATACA GUISADA

IOGUR

Semana 2

25/09/2023

CREMA DE VERDURAS

TORTILLA DE CABACIÑA

TOMATE NATURAL

FROITA

26/09/2023

LENTELLAS VEXETAIS

FILETE DE PESCADA A ROMANA

ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E MILLO

IOGUR

27/09/2023

XUDIAS CON ALLADA

ROLIÑO PRIMAVERA

PATACA PANADEIRA

FROITA

28/09/2023

SOPA DE ESTRELIÑAS

TORTILLA FRANCESA

XARDIÑEIRA

FROITA

29/09/2023

CREMA DE CENORIA

ATUN GUISADO CON FIDEOS

IOGUR

Semana 3

Garantía que estos menús fueron planificados segundo los principios dietético-nutricionales establecidos para OMS (Organización Mundial de la Salud) 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