

SEN CARNE

DECEMBRO 2023



LUNS

27/11/2023

MARTES

28/11/2023

MÉRCORES

29/11/2023

XOVES

30/11/2023

VENRES

01/12/2023

CREMA DE COLIFLOR E MAZÁ

TORTILLA FRANCESA

PATACA COCIDA

FROITA

Semana 1

04/12/2023

CREMA DE CABACIÑA

MACARRONS CON BOLOÑESA
VEXETAL

FROITA

05/12/2023

GARAVANZOS ESTUFADOS

TORTILLA DE ATÚN

ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E
MILLO

IOGUR

06/12/2023

FESTIVO

07/12/2023

NON LECTIVO

08/12/2023

FESTIVO

Semana 2

11/12/2023

SOPA DE CABELLIN

PESCADA EN SALSA DE ALBAHACA

ARROZ CON VERDURAS

IOGUR

12/12/2023

FABAS ESTUFADAS

TORTILLA FRANCESA

PATACA PANADEIRA

FROITA

13/12/2023

CREMA CAMPEIRA

MACARRONS CON TOMATE E ATÚN

FROITA

14/12/2023

GARAVANZOS CON ESPINACAS

TORTILLA DE PATACA

ENSALADA DE LEITUGA, CEBOLA,
MILLO E CENORIA

IOGUR

15/12/2023

TALLARINS CON TOMATE

XARDA A MARIÑEIRA

BROCOLI E CENORIA

FROITA

Semana 3

18/12/2023

CREMA DE CABAZA

TORTILLA FRANCESA

PATACA COCIDA

FROITA

19/12/2023

LENTELLAS VEXETAIS

PESCADA O FORNO

CODIÑOS CON ALLO E PEREXIL

IOGUR

20/12/2023

CALDO VEXETAL

ROLIÑO PRIMAVERA

ARROZ BRANCO

FROITA

21/12/2023

SOPA DE NADAL

PIZZA

CHOCOLATINA

22/12/2023

Semana 4

Garante 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

Inés Barciela Cabaleiro