



SEN FROITOS SECOS

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

GUISO DE PORCO CON PATACAS

FROITA

Semana 1

04/12/2023

CREMA DE CABACIÑA

LOMBO EN SALSA

MACARRONS SALTEADOS

FROITA

05/12/2023

GARAVANZOS ESTUFADOS

TORTILLA DE ATÚN

ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E MILLO

IOGUR

06/12/2023

FESTIVO

13/12/2023

CREMA CAMPEIRA

FIDEUA DE POLO

FROITA

07/12/2023

NON LECTIVO

14/12/2023

GARAVANZOS CON ESPINACAS

TORTILLA DE PATACA

ENSALADA DE LEITUGA, CEBOLA, MILLO E CENORIA

IOGUR

08/12/2023

FESTIVO

15/12/2023

TALLARINS CON TOMATE

XARDA A MARIÑEIRA

BROCOLI E CENORIA

FROITA

Semana 2

Semana 3

18/12/2023

CREMA DE CABAZA

POLO EN SALSA AS FINAS HERBAS

PATACAS COCIDAS

FROITA

19/12/2023

LENTELLAS VEXETAIS

PESCADA O FORNO

CODIÑOS CON ALLO E PEREXIL

IOGUR

20/12/2023

CALDO GALEGO

ALBÓNDEGAS CON SALSA DE TOMATE

ARROZ BRANCO

FROITA

21/12/2023

SOPA DE NADAL

PIZZA

PALMERA DE CHOCOLATE

22/12/2023

Semana 4

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 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