



SEN PORCO

FEBREIRO 2024



LUNS

29/01/2024

MARTES

30/01/2024

MÉRCORES

31/01/2024

XOVES

01/02/2024

VENRES

02/02/2024

Semana 1

CREMA CAMPEIRA

XUDIAS CON OVO RELADO

XURELO EN SALSA DE LIMÓN

TORTILLA FRANCESA

ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E MILLO

ARROZ BRANCO

FROITA

FROITA

05/02/2024

06/02/2024

07/02/2024

08/02/2024

09/02/2024

MACARRONS CON TOMATE

CREMA DE COLIFLOR E MAZÁ

LENTELLAS VEXETAIS

CREMA DE CENORIA

SOPA DO DIA

XARDA CON ALLO E PEREXIL

ROLIÑO PRIMAVERA

TORTILLA DE PATACA

POLO STROGONOFF

TENREIRA ASADA EN SALSA

ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E MILLO

PATACA COCIDA

LEITUGA E TOMATE

ARROZ BRANCO

REPOLO, PATACAS E GARAVANZOS

IOGUR

FROITA

FROITA

IOGUR

FLOR DE ENTROIDO

Semana 2

12/02/2024

13/02/2024

14/02/2024

15/02/2024

16/02/2024

VACACIONS DE ENTROIDO

VACACIONS DE ENTROIDO

VACACIONS DE ENTROIDO

MACARRONS CON BOLOÑESA VEXETAL

POLO ASADO

ARROZ BRANCO

FROITA

FROITA

Semana 3

19/02/2024

20/02/2024

21/02/2024

22/02/2024

23/02/2024

SOPA DE CABELLIN

FABAS ESTUFADAS

CREMA CAMPEIRA

GARAVANZOS CON ESPINACAS

CALDO DE GLORIA

PESCADA EN SALSA DE CEDEIRESA

ESTUFADO DE TERNERA A XARDINEIRA

FIDEUA DE POLO

TORTILLA DE PATACA

XARDA A MARIÑEIRA

ARROZ CON VERDURAS

TOMATE

ESPIRAIS SALTEADOS

IOGUR

FROITA

FROITA

IOGUR

FROITA

Semana 4

26/02/2024

27/02/2024

28/02/2024

29/02/2024

01/03/2024

CREMA DE CABAZA

MINESTRA

SOPA DE VERDURAS

MACARRONS SALTEADOS

POLO EN SALSA AS FINAS HERBAS

FILETE DE PESCADA A ROMANA

TORTILLA FRANCESA

LENTELLAS ESTUFADAS CON POLO

PATACAS GUISADAS

CODIÑOS CON ALLO E PEREXIL

ARROZ BRANCO

FROITA

IOGUR

FROITA

IOGUR

Semana 5

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 materias primas de 1ª calidade. Se desexas consultar o menú online visita www.arumeservicios.com



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