



HIPOCALÓRICA-COLESTEROLEMIA

ABRIL 2024



	LUNS 01/04/2024	MARTES 02/04/2024	MÉRCORES 03/04/2024	XOVES 04/04/2024	VENRES 05/04/2024
Semana 1	VACACIONES DE SEMANA SANTA	SOPA DE FIDEOS	CREMA DE COLIFLOR E MAZÁ	LENTELLAS VEXETAIS	CREMA DE CENORIA
		TORTILLA FRANCESA	XAMON ASADO	POLO ASADO	XURELO O FORNO
		LEITUGA E TOMATE	PATACA COCIDA	ARROZ BRANCO	FIDEOS
		IOGUR DESNATADO	FROITA	IOGUR DESNATADO	FROITA
Semana 2	08/04/2024	09/04/2024	10/04/2024	11/04/2024	12/04/2024
	CREMA DE CABACIÑA	GARAVANZOS ESTUFADOS	SOPA DE VERDURAS (con piñones)	CODIÑOS CON ALLO E PEREXIL	CALDO VEXETAL
	TENREIRA ASADA	XURELO O FORNO	XAMON ASADO	PESCADA A GALEGA	POLO ASADO
	MACARRONS SALTEADOS	ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E OLIVAS	ARROZ BRANCO	BROCOLI CON PATACA	ARROZ BRANCO
	FROITA	IOGUR DESNATADO	FROITA	FROITA	IOGUR DESNATADO
Semana 3	15/04/2024	16/04/2024	17/04/2024	18/04/2024	19/04/2024
	SOPA DE CABELLIN	FABAS ESTUFADAS	CREMA DE XUDIAS	GARAVANZOS CON ESPINACAS	TALLARINS SALTEADOS
	PESCADA EN SALSA DE ALBAHACA	GUIISO DE PORCO CON PATACAS	PEITUGA DE POLO	TORTILLA FRANCESA	XARDA O FORNO
	ARROZ CON VERDURAS		MACARRONS SALTEADOS	ENSALADA DE LEITUGA, CEBOLA, MILLO E CENORIA	BROCOLI CON CENORIA
	IOGUR DESNATADO	FROITA	FROITA	IOGUR DESNATADO	FROITA
Semana 4	22/04/2024	23/04/2024	24/04/2024	25/04/2024	26/04/2024
	CREMA DE CABAZA	MINISTRA CON XAMÓN	SOPA DE VERDURAS	MACARRONS SALTEADOS	SOPA DE ESTRELIÑAS
	POLO EN SALSA AS FINAS HERBAS	XURELO O FORNO	LOMBO ASADO	LENTELLAS ESTUFADAS CON POLO	PESCADA O FORNO
	PATACAS GUIADAS	CODIÑOS CON ALLO E PEREXIL	ARROZ BRANCO		LEITUGA E TOMATE
	FROITA	IOGUR DESNATADO	FROITA	IOGUR DESNATADO	FROITA
Semana 5	29/04/2024	30/04/2024	01/05/2024	02/05/2024	03/05/2024
	CREMA DE VERDURAS	SOPA DE PIÑONS			
	TENREIRA ASADA	PEITUGA DE POLO			
	ARROZ BRANCO	PATACA ASADA			
	ARROZ INTEGRAL	FROITA			

Garantía que estos menús fueron planificados segundo los principios dietético-nutricionales establecidos por la OMS (Organización Mundial de la Salud) en alimentación escolar y van ser elaborados con materias primas de 1ª calidad. Se desea consultar el menú online visite: www.arumeservicios.com



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