



# CELIACO

## SETEMBRO 2024



LUNS

MARTES

MÉRCORES

XOVES

VENRES

09/09/2024

10/09/2024

11/09/2024

12/09/2024

13/09/2024

SOPA DE FIDEOS

MACARRONS CON TOMATE

CREMA DE CABAZA

TORTILLA DE PATACA

PESCADA A GALEGA

POLO ASADO

ENSALADA DE LEITUGA E MILLO

BROCOLI CON PATACA

ARROZ CON VERDURAS

FROITA

IOGUR

FROITA

Semana 1

16/09/2024

17/09/2024

18/09/2024

19/09/2024

20/09/2024

ARROZ A MILANESA

ENSALADA COMPLETA

CREMA DE CABACIÑA

FABAS CON CHOURIZO

ENSALADA TROPICAL

PESCADA EN SALSA VERDE

CALDERETA DE TENREIRA

POLO ESTUFADO CON PATACAS

XURELO O FORNO

LOMBO EN SALSA

LEITUGA E TOMATE

MACARRONS

CHÍCHAROS CON CENORIAS

ARROZ BRANCO

IOGUR

FROITA

FROITA

IOGUR

FROITA

Semana 2

23/09/2024

24/09/2024

25/09/2024

26/09/2024

27/09/2024

CREMA DE VERDURAS

FABAS VEXETAIS

XUDIAS CON ALLADA

ENSALADA CON GARAVANZOS

CREMA DE CENORIA

TORTILLA DE CABACIÑA

FILETE DE PESCADA ENFARIÑADA

POLO EN SALSA AS FINAS HERBAS

ALBÓNDEGAS

ATÚN GUISADO

TOMATE NATURAL

ENSALADA DE LEITUGA E CENORIA

PATACA PANADEIRA

ARROZ CON VERDURAS

MACARRONS

FROITA

IOGUR

FROITA

FROITA

IOGUR

Semana 3

30/09/2024

01/10/2024

02/10/2024

03/10/2024

04/10/2024

SOPA DE LETRAS

PEITUGA DE POLO ENFARIÑADA

PATACAS ESTUFADAS

FROITA

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 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 *Inés*