

SEN PORCO

SETEMBRO 2024



LUNS

MARTES

MÉRCORES

XOVES

VENRES

09/09/2024

10/09/2024

11/09/2024

12/09/2024

13/09/2024

Semana 1

SOPA DE FIDEOS

ENSALADA DE PASTA

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

16/09/2024

17/09/2024

18/09/2024

19/09/2024

20/09/2024

Semana 2

ARROZ TRES DELICIAS

ENSALADA COMPLETA

CREMA DE CABACIÑA

LENTELLAS VEXETAIS

ENSALADA TROPICAL

PESCADA EN SALSA VERDE

MACARRONS CON BOLOÑESA VEXETAL

PUCHERO DE POLO

EMPANADA DE ATÚN

TORTILLA FRANCESA

LEITUGA E TOMATE

ARROZ BRANCO

IOGUR

FROITA

FROITA

IOGUR

FROITA

23/09/2024

24/09/2024

25/09/2024

26/09/2024

27/09/2024

Semana 3

CREMA DE VERDURAS

POTAXE DE LENTELLAS

XUDIAS CON ALLADA

ENSALADA CON GARAVANZOS

CREMA DE CENORIA

TORTILLA DE CABACIÑA

FILETE DE PESCADA A ROMANA

POLO EN SALSA AS FINAS HERBAS

TENREIRA ASADA EN SALSA

ATUN GUISADO CON FIDEOS

TOMATE NATURAL

ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E MILLO

PATACA PANADEIRA

ARROZ CON VERDURAS

FROITA

IOGUR

FROITA

FROITA

IOGUR

30/09/2024

01/10/2024

02/10/2024

03/10/2024

04/10/2024

Semana 4

SOPA DE ESTRELIÑAS

MILANESA

PATACAS GUISADAS

FROITA

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



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

Inés Barciela Cabaleiro