

# SEN LEGUMINOSAS

## SETEMBRO 2024



LUNS

MARTES

MÉRCORES

XOVES

VENRES

09/09/2024

10/09/2024

11/09/2024

12/09/2024

13/09/2024

SOPA DE PASTA

MACARRONS CON TOMATE

CREMA DE CABAZA

TORTILLA DE PATACA

PESCADA A GALEGA

POLO ASADO

ENSALADA DE LEITUGA E MILLO

BROCOLI CON PATACA

ARROZ BRANCO

FROITA

IOGUR

FROITA

16/09/2024

17/09/2024

18/09/2024

19/09/2024

20/09/2024

ARROZ CON CENORIA

ENSALADA COMPLETA

CREMA DE CABACIÑA

SOPA DE PASTA

ENSALADA TROPICAL

PESCADA A PRANCHA

CALDERETA DE TENREIRA

POLO ESTUFADO CON PATACAS

XURELO O FORNO

LOMBO NATURAL ADUBADO

LEITUGA E TOMATE

MACARRONS SALTEADOS

PISTO DE VERDURAS

ARROZ BRANCO

IOGUR

FROITA

FROITA

IOGUR

FROITA

23/09/2024

24/09/2024

25/09/2024

26/09/2024

27/09/2024

CREMA DE VERDURAS

SOPA DE PASTA

CREMA DE CABACIÑA

BROCOLI A CASEIRA

CREMA DE CENORIA

TORTILLA DE CABACIÑA

FILETE DE PESCADA A ROMANA

POLO EN SALSAS AS FINAS HERBAS

XAMÓN ASADO EN SALSAS

ATÚN GUISADO

TOMATE NATURAL

ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E MILLO

PATACA PANADEIRA

ARROZ BRANCO

MACARRONS

FROITA

IOGUR

FROITA

FROITA

IOGUR

30/09/2024

01/10/2024

02/10/2024

03/10/2024

04/10/2024

SOPA DE PASTA

PEITUGA DE POLO ENFARIÑADA

PATACAS ESTUFADAS

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](http://www.arumeservicios.com)



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

*Inés Barciela Cabaleiro*