



SEN CARNE

DECEMBRO 2024



LUNS

02/12/2024

CREMA DE CABACIÑA
MACARRONS CON BOLOÑESA
VEXETAL

IOGUR

MARTES

03/12/2024

LENTELLAS GUIADAS
XARDA EN SALSA VERDE
CHÍCHAROS CON CENORIAS

FROITA

MÉRCORES

04/12/2024

SOPA DE PIÑONS
TORTILLA DE PATACA
TOMATE

FROITA

XOVES

05/12/2024

CREMA DE CENORIA
PESCADA EN SALSA
ARROZ BRANCO

IOGUR

VENRES

06/12/2024

FESTIVO

Semana 1

09/12/2024

CREMA DE COLIFLOR E MAZÁ
TORTILLA FRANCESA
PATACA COCIDA

FROITA

10/12/2024

CODIÑONS CON ALLO E PEREXIL
XURELO O FORNO
ENSALADA DE LEITUGA E MILLO

IOGUR

11/12/2024

SOPA DE VERDURAS CON ESTRELIÑAS
ROLIÑO PRIMAVERA
ARROZ BRANCO

FROITA

12/12/2024

LENTELLAS CON CABAZA
PESCADA A GALEGA
BROCOLI CON PATACA

IOGUR

13/12/2024

XUDIAS REFOGADAS
GALLO SAN PEDRO O FORNO
ARROZ BRANCO

FROITA

Semana 2

16/12/2024

CALDO DE REPOLO
XARDA A MARIÑEIRA
ARROZ BRANCO

IOGUR

17/12/2024

FABAS ESTUFADAS
TORTILLA DE PATACA
ENSALADA DE LEITUGA, CEBOLA,
MILLO E CENORIA

FROITA

18/12/2024

CREMA CAMPEIRA
ATÚN GUIADO
FIDEOS

IOGUR

19/12/2024

GARAVANZOS CON ESPINACAS
EMPANADA

FROITA

20/12/2024

SOPA DE CABELLIN
PIZZA

CHOCOLATINA

Semana 3

Garante que estos menús fueron planificados seguindo os principios dietético-nutricionais establecidos pola OMS (Organización Mundial da Saúde) en alimentación escolar e que son 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