



SEN LEGUMINOSAS

DECEMBRO 2024



LUNS

02/12/2024

CREMA DE CABACIÑA

CALDERETA DE TENREIRA

MACARRONS SALTEADOS

IOGUR

MARTES

03/12/2024

COLIFLOR A GALEGA

XARDA O FORNO

PATACA COCIDA

FROITA

MÉRCORES

04/12/2024

SOPA DE PASTA

TORTILLA DE PATACA

TOMATE

FROITA

XOVES

05/12/2024

CREMA DE CENORIA

POLO STROGONOFF

ARROZ BRANCO

IOGUR

VENRES

06/12/2024

FESTIVO

Semana 1

09/12/2024

CREMA DE COLIFLOR E MAZÁ

GUIISO DE PORCO CON PATACAS

FROITA

10/12/2024

MACARRONS CON ALLO E PEREXIL

XURELO O FORNO

ENSALADA DE LEITUGA E MILLO

IOGUR

11/12/2024

SOPA DE VERDURAS CON FIDEO

XAMON ASADO

ARROZ BRANCO

FROITA

12/12/2024

CREMA DE CENORIA

PESCADA A GALEGA

BROCOLI CON PATACA

IOGUR

13/12/2024

COLIFLOR A GALEGA

XAMONCIÑOS DE POLO O FORNO

ARROZ BRANCO

FROITA

Semana 2

16/12/2024

CALDO VEXETAL

XARDA A MARIÑEIRA

ARROZ BRANCO

IOGUR

17/12/2024

BROCOLI A CASEIRA

TORTILLA DE PATACA

ENSALADA DE LEITUGA, CEBOLA, MILLO E CENORIA

FROITA

18/12/2024

CREMA CAMPEIRA

TAQUIÑO DE POLO GUISADO

MACARRONS

IOGUR

19/12/2024

PISTO

ABADEXO EN SALSA CEDEIRESA

PATACA PANADEIRA

FROITA

20/12/2024

SOPA DE PASTA

PEITUGA DE POLO ENFARIÑADA

ARROZ BRANCO

CHOCOLATINA

Semana 3

Garante que estos menús fueron planificados siguiendo 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