

VEXETARIANO

ABRIL



ARUME
COCINAMOS PARA TI

LUNS

MARTES

MÉRCORES

XOVES

VENRES

31/03/2025

01/04/2025

02/04/2025

03/04/2025

04/04/2025

SALTEADO DE CHICHAROS CON
CENORIAS

SOPA DE PIÑONS

CREMA DE CENORIA

MINESTRA SALTEADA

PASTA CON TOMATE E CHAMPIÑONS

TORTILLA DE PATACA

ARROZ INTEGRAL CON CABAZA, PASAS
E ESPINACAS

LENTELLAS GUIADAS

TOMATE FRITO

FROITA

FROITA

IOGUR

FROITA

07/04/2025

08/04/2025

09/04/2025

10/04/2025

11/04/2025

CREMA CAMPEIRA

ENSALDA MIXTA (leituga, tomate e
cebola)

CREMA DE CABAZA

BRECOL A CASEIRA

SOPA DE VERDURAS CON ESTRELIÑAS

ROLIÑO PRIMAVERA

TALLARINS CON VERDURAS E SALSA
DE SOIA

ARROZ TRES DELICIAS

LENTELLAS CON CABAZA

XARDIÑEIRA DE VERDURAS CON
PATACA COCIDA

ARROZ

FROITA

IOGUR

FROITA

FROITA

BISCOITO

14/04/2025

15/04/2025

16/04/2025

17/04/2025

18/04/2025

VACACIONS SEMANA SANTA

VACACIONS SEMANA SANTA

VACACIONS SEMANA SANTA

VACACIONS SEMANA SANTA

VACACIONS SEMANA SANTA

21/04/2025

22/04/2025

23/04/2025

24/04/2025

25/04/2025

VACACIONS SEMANA SANTA

SOPA DE ESTRELIÑAS
PATACAS EN SALSA VERDE CON
CHICHAROS

ENSALADA DE LEITUGA, TOMATE,
MILLO E CENORIA

POTAXE DE LENTELLAS

CREMA DE XUDIAS

ARROZ CON VERDURAS

ESPINACAS O ALLO

GARAVANZOS CON VERDURAS

FROITA

FROITA

IOGUR

FROITA

28/04/2025

29/04/2025

30/04/2025

01/05/2025

02/05/2025

CREMA DE VERDURAS

ENSALADA MIXTA (leituga, tomate e
cebola)

SOPA DE FIDEOS

TORTILLA DE CABACIÑA

MACARRONS CON BOLOÑESA
VEXETAL

ARROZ TRES DELICIAS

TOMATE NATURAL

IOGUR

FROITA

FROITA

Semana 1

Semana 2

Semana 3

Semana 4

Semana 5

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

[Signature]