



XUÑO 2025



LUNS

02/06/2025

ENSALADA TRICOLOR

GUISO DE PORCO CON PATACAS

FROITA

MARTES

03/06/2025

MACARRONS SALTEADOS CON ALLO E PEREXIL

XURELO O FORNO

ENSALADA DE LEITUGA E MILLO

IOGUR

MÉRCORES

04/06/2025

XUDIAS CON XAMÓN

POLO ASADO

ARROZ BRANCO

FROITA

XOVES

05/06/2025

FABAS CON CHOURIZO

PESCADA A GALEGA

BROCOLI CON PATACA

FROITA

VENRES

06/06/2025

ENSALADA TROPICAL

ALBÓNDEGAS

ARROZ BRANCO

IOGUR

Semana 1

09/06/2025

SOPA DE VERDURAS CON FIDEO

XARDA A MARIÑEIRA

PATACA O VAPOR CON PEREXIL

IOGUR

10/06/2025

CREMA CAMPEIRA

LOMBO ASADO EN SALSA DE PIQUILLOS

ARROZ BRANCO

FROITA

11/06/2025

MINESTRA

TAQUIÑO DE POLO GUIADO

MACARRONS

IOGUR

12/06/2025

ENSALADA CON GARAVANZOS

TORTILLA DE PATACA

TOMATE

FROITA

13/06/2025

MACARRONS CON TOMATE

PESCADA EN SALSA DE ALBAHACA

BROCOLI CON CENORIA

FROITA

Semana 2

16/06/2025

CREMA DE CENORIA

CALDERETA DE TENREIRA

MACARRONS

FROITA

17/06/2025

SOPA DE FIDEOS

FILETE DE PESCADA ENFARIÑADA

ENSALADA DE LECHUGA, MAIZ Y ZANAHORIA

FROITA

18/06/2025

ENSALADILLA

POLO ASADO

LEITUGA E TOMATE

FROITA

19/06/2025

ENSALADA COMPLETA

GUISO DE PORCO CON ARROZ

IOGUR

20/06/2025

NUGGETS DE POLO

PIZZA

PATACAS CHIP

BISCOITO

Semana 3

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*