



SEN CARNE

SETEMBRO 2025



LUNS

08/09/2025

SOPA DE FIDEOS

TORTILLA DE PATACA

ENSALADA DE LEITUGA E MILLO

FROITA

MARTES

09/09/2025

ENSALADA DE PASTA

PESCADA EN SALSA DE PORROS

BROCOLI E CENORIA

IOGUR

MÉRCORES

10/09/2025

CREMA CAMPEIRA

ROLIÑO PRIMAVERA

ARROZ BRANCO

FROITA

XOVES

11/09/2025

ENSALADA CON GARAVANZOS

EMPANADA DE ATÚN

IOGUR

VENRES

12/09/2025

CREMA DE XUDIAS

ABEXO O FORNO

PATACAS ESTUFADAS

FROITA

Semana 1

15/09/2025

CREMA DE CABACIÑA

MACARRONS CON BOLOÑESA
VEXETAL

IOGUR

16/09/2025

ENSALADA COMPLETA

GARAVANZOS CON BACALLAO

FROITA

17/09/2025

ARROZ CON VERDURAS

PESCADA EN SALSA VERDE

LEITUGA E TOMATE

IOGUR

18/09/2025

MINESTRA SALTEADA

TORTILLA FRANCESA

ARROZ BRANCO

FROITA

19/09/2025

LENTELLAS CON CABAZA

XARDA EN SALSA DE LIMON

ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E
MILLO

FROITA

Semana 2

22/09/2025

XUDIAS CON OVO RELADO

FABAS ESTUFADAS CON PATACAS

FROITA

23/09/2025

ESPIRAIS A NAPOLITANA

FILETE DE PESCADA A ROMANA

ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E
OLIVAS

IOGUR

24/09/2025

GARAVANZOS ESTUFADOS

TORTILLA DE CABACIÑA

TOMATE NATURAL

FROITA

25/09/2025

ENSALADILLA CON OVO RELADO

XURELO O FORNO

ARROZ BRANCO

FROITA

26/09/2025

CREMA DE CABACIÑA E CENORIA

ATUN GUISADO CON FIDEOS

IOGUR

Semana 3

29/09/2025

SOPA DE VERDURAS CON FIDEOS

XURELO A GALEGA

PATACAS O VAPOR

IOGUR

30/09/2025

CREMA DE CENORIA

TORTILLA FRANCESA

ARROZ BRANCO

FROITA

01/10/2025

02/10/2025

03/10/2025

Semana 4

Garante que estos menús fueron planificados segundo os principios dietéticos
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 visítate: www.arumeservicios.com



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

[Signature]