



SEN LEGUMINOSAS

MARZO 2026



	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
Semana 1	02/03/2026	03/03/2026	04/03/2026	05/03/2026	06/03/2026
	CREMA CAMPEIRA	ESPIRAIS A NAPOLITANA CON CHAMPIÑONS	COLIFLOR A GALEGA	CREMA DE CENORIA	ENSALADA COMPLETA
	GUIISO DE PORCO CON PATACAS	PESCADA O FORNO	TORTILLA DE CABACIÑA	POLO STROGONOFF	CALDERETA DE TENREIRA
	FROITA	ENSALADA DE LEITUGA E CENORIA	TOMATE NATURAL	ARROZ BRANCO	MACARRONS
Semana 2	09/03/2026	10/03/2026	11/03/2026	12/03/2026	13/03/2026
	PISTO	CREMA DE CABAZA	ENSALADA COMPLETA	BROCOLI A CASEIRA	SOPA DE FIDEOS
	XURELO A GALEGA	PEITUGA DE POLO	LOMBO NATURAL ADUBADO	XARDA CON ALLADA	TENREIRA ASADA EN SALSAS
	LEITUGA, TOMATE E CENORIA	PATACA ASADA	ARROZ BRANCO	MACARRONS	PATACAS ESTUFADAS
Semana 3	16/03/2026	17/03/2026	18/03/2026	19/03/2026	20/03/2026
	COLIFLOR A GALEGA	MACARRONS CON TOMATE	SOPA DE VERDURAS CON FIDEO		CREMA DE CENORIA
	POLO O ALLO	FILETE DE PESCADA ENFARIÑADA	TORTILLA DE PATACA	FESTIVO	ATÚN GUISADO
	ARROZ BRANCO	ENSALADA DE LEITUGA E MILLO	LEITUGA E TOMATE		MACARRONS
Semana 4	23/03/2026	24/03/2026	25/03/2026	26/03/2026	27/03/2026
	CREMA DE CABACIÑA	PISTO	MACARRONS CON TOMATE	CREMA CAMPEIRA	SOPA DE FIDEOS
	XAMON ASADO	PEITUGA DE POLO	PESCADA A GALEGA	TENREIRA ASADA EN SALSAS	PEITUGA DE POLO ENFARIÑADA
	ARROZ INTEGRAL	PATACA COCIDA	BROCOLI E CENORIA	PATACAS ESTUFADAS	ENSALADA DE LEITUGA E CENORIA
Semana 5	30/03/2026	31/03/2026	01/04/2026	02/04/2026	03/04/2026
	NON LECTIVO	NON LECTIVO			

Garante que estes menús fosen planificados segundo os principios dietético-nutricionais establecidos pola OMS (Organización Mundial da Saúde) en alimentación escolar e van ser elaborados con materiais primos de 1ª calidade. Se desexas consultar o menú online visita: www.arumeservicios.com



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