



CELIACO



XANEIRO 2024



LUNS

08/01/2024

SOPA DE LETRAS

ALBÓNDEGAS

XARDIÑEIRA

FROITA

MARTES

09/01/2024

CREMA CAMPEIRA

LOMBO EN SALSA

MACARRONS

FROITA

MÉRCORES

10/01/2024

POTAXE DE GARAVANZOS

PESCADA EN SALSA VERDE

PATACA O VAPOR CON PEREXIL

IOGUR

XOVES

11/01/2024

MINESTRA

POLO O ALLO

ARROZ BRANCO

FROITA

VENRES

12/01/2024

SOPA DE FIDEOS

XARDA A MARIÑEIRA

BROCOLI CON CENORIA

IOGUR

Semana 1

15/01/2024

TORTILLA DE CABACIÑA

ARROZ CON VERDURAS

FROITA

16/01/2024

CALDO GALEGO

GALLO SAN PEDRO O FORNO

MACARRONS

IOGUR

17/01/2024

SOPA DE VERDURAS CON FIDEO

LOMBO NATURAL ADUBADO EN SALSA

PATACAS ESTUFADAS

FROITA

18/01/2024

FABAS VEXETAIS

GUIZO DE BACALLAO CON PATACAS

IOGUR ECOLÓXICO

19/01/2024

CREMA DE CABAZA E CABACIÑA

TENREIRA GOVERNADA CON ARROZ

FROITA

Semana 2

22/01/2024

XUDIAS CON ALLADA

FILETE DE PESCADA ENFARIÑADA

ENSALADA DE LEITUGA E CENORIA

IOGUR

23/01/2024

CREMA DE CABAZA

RAGOUT DE PORCO CON CHAMPIÑONS E PATACAS

FROITA

24/01/2024

TORTILLA DE PATACA

TENREIRA ASADA

BROCOLI CON CENORIA

IOGUR

25/01/2024

CREMA DE CENORIA

PAELLA DE POLO CON VERDURAS

FROITA

26/01/2024

GARAVANZOS CON ESPINACAS

ATÚN GUISADO

MACARRONS

FROITA

Semana 3

29/01/2024

SOPA DE VERDURAS

GUIZO DE PORCO CON PATACAS

FROITA

30/01/2024

FABAS CON CHOURIZO

POLO ASADO

VERDURAS

FROITA

31/01/2024

CREMA DE COLIFLOR E MAZÁ

PESCADA EN SALSA

MACARRONS SALTEADOS CON ALLO E PEREXIL

FLAN

01/02/2024

02/02/2024

02/02/2024

Semana 4

Garante que estos menús fueron planificados según los principios dietético-nutricionales establecidos por la OMS (Organización Mundial de la Salud) en alimentación escolar e van ser elaborados con materias primas de 1ª calidade. Se desexa consultar o menú online visite: www.arumeservicios.com

