



# CELIACO



## FEBREIRO 2023



LUNS

30/01/2023

MARTES

31/01/2023

MÉRCORES

01/02/2023

XOVES

02/02/2023

VENRES

03/02/2023

Semana 1

POTAXE DE GARAVANZOS  
GUIZO DE CALAMARES CON ARROZ  
FROITA

SOPA DE FIDEOS  
ALBÓNDEGAS  
XARDIÑEIRA  
FROITA

CREMA DE CABACIÑA  
REDONDO DE PESCADA CON ALLADA  
BROCOLI CON CENORIA  
IOGUR DE CHOCOLATE

06/02/2023

TORTILLA DE CABACIÑA  
GUIZO DE PORCO CON ARROZ  
IOGUR

07/02/2023

PASTA SALTEADA CON VERDURAS  
FILETE DE PESCADA ENFARIÑADA  
ENSALADA DE LEITUGA, MILLO E CENORIA  
FROITA

08/02/2023

CHÍCHAROS CON XAMÓN E PATACAS  
LOMBO ASADO  
ARROZ BRANCO  
IOGUR

09/02/2023

CREMA CAMPEIRA  
POLO O CHILINDRON  
PURÉ DE PATACA  
FROITA

10/02/2023

FABAS VEXETAIS  
XARDA O FORNO  
PATACA PANADEIRA  
FROITA

Semana 2

13/02/2023

SOPA MARAVILLA CON CABAZA E CENORIA  
GUIZO DE BACALLAO CON PATACAS  
IOGUR

14/02/2023

XUDIAS CON ALLADA  
LOMBO ASADO  
MACARRONS  
FROITA

15/02/2023

BROCOLI A CASEIRA  
PESCADA EN SALSAS VERDES  
PATACA O VAPOR CON PEREXIL  
FROITA

16/02/2023

CREMA VEXETAL  
XAMÓN ASADO EN SALSAS  
ARROZ BRANCO  
IOGUR ECOLÓXICO

17/02/2023

SOPA DE PASTA  
CARNE DE COCIDO  
REPOLO, PATACAS E GARAVANZOS  
PALMEIRA DE HOXALDRE

Semana 3

20/02/2023

VACACIONES DE ENTROIDO

21/02/2023

VACACIONES DE ENTROIDO

22/02/2023

VACACIONES DE ENTROIDO

23/02/2023

GARAVANZOS ESTUFADOS  
ATÚN GUISADO  
MACARRONS  
IOGUR

24/02/2023

CREMA DE CABACIÑA  
POLO O ALLO  
ARROZ BRANCO  
FROITA

Semana 4

27/02/2023

GARAVANZOS ESTUFADOS  
XARDA CON ALLADA  
PATACA COCIDA  
FLAN

28/02/2023

TORTILLA DE CABACIÑA  
ARROZ MILANESA  
FROITA

01/03/2023

02/03/2023

03/03/2023

Semana 5

Garante que estas menús foron planificados segundo os principios dietético-nutricionais establecidos pola OMS (Organización Mundial de Saúde) en alimentación escolar e van ser elaborados con materias primas de 1ª calidade. Se desexa consultar o menú online visita: [www.arumeservicios.com](http://www.arumeservicios.com)

