



FÁCIL MASTICACIÓN



FEBREIRO 2024



LUNS

29/01/2024

MARTES

30/01/2024

MÉRCORES

31/01/2024

XOVES

01/02/2024

VENRES

02/02/2024

Semana 1

SOPA DE FIDEOS

CREMA CAMPEIRA

TORTILLA FRANCESA

XURELO EN SALSA DE LIMÓN

ARROZ BRANCO

PATACAS COCIDAS

IOGUR

IOGUR

05/02/2024

06/02/2024

07/02/2024

08/02/2024

09/02/2024

XUDIAS CON ALLADA

TALLARINS CON VERDURAS

CREMA DE COLIFLOR E MAZÁ

LENTELLAS VEXETAIS

SOPA DE PASTA

FILETE RUSO EN SALSA CASTELLANA

XARDA O FORNO

ROLIÑO PRIMAVERA

FILETE DE MERLUZA EN SALSA DE LIMON

ALBÓNDEGAS

ARROZ BRANCO

CENORIA SALTEADA

PATACA COCIDA

ARROZ BRANCO

PATACAS ESTUFADAS

IOGUR

IOGUR

IOGUR ECOLÓXICO

IOGUR

IOGUR DE CHOCOLATE

Semana 2

12/02/2024

13/02/2024

14/02/2024

15/02/2024

16/02/2024

VACACIONS DE ENTROIDO

VACACIONS DE ENTROIDO

VACACIONS DE ENTROIDO

SOPA DE VERDURAS (con piñones)

CREMA DE CABACIÑA

PESCADA O FORNO

BOLOÑESA VEXETAL

ARROZ BRANCO

MACARRONS

IOGUR

IOGUR

Semana 3

19/02/2024

20/02/2024

21/02/2024

22/02/2024

23/02/2024

CALDO VEXETAL

SOPA DE CABELLIN

FABAS ESTUFADAS

CREMA CAMPEIRA

TORTILLA DE PATACA

XURELO O FORNO

PESCADA EN SALSA DE CEDEIRESA

ROLIÑO PRIMAVERA

ATUN GUISADO

ARROZ CON VERDURAS

ARROZ BRANCO

XARDIÑEIRA

PATACA ASADA

FIDEOS

IOGUR

IOGUR

IOGUR

IOGUR

IOGUR

Semana 4

26/02/2024

27/02/2024

28/02/2024

29/02/2024

01/03/2024

TALLARINS SALTEADOS

CREMA DE CABAZA

MINESTRA CON XAMÓN

SOPA DE VERDURAS

XARDA A MARIÑEIRA

TORTILLA FRANCESA

FILETE DE PESCADA A ROMANA

ALBÓNDEGAS CON SALSA DE TOMATE

BROCOLI E CENORIA

PATACAS ESTUFADAS

CODIÑOS CON ALLO E PEREXIL

ARROZ BRANCO

IOGUR

IOGUR

IOGUR

IOGUR

Semana 5

Garante que estos menús fueron planificados segundo 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 visitando: www.arumegalicia.com

