



LAXANTE



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 VERDURAS

CREMA DE ESPINACAS

LOMBO ASADO

XURELO O FORNO

ARROZ INTEGRAL

PATACA COCIDA

FROITA

FROITA

05/02/2024

06/02/2024

07/02/2024

08/02/2024

09/02/2024

XUDIAS CON ALLADA

PASTA SALTEADA CON VERDURAS

CREMA DE CABACIÑA

LENTELLAS ESTUFADAS

SOPA DE VERDURAS

PEITUGA DE POLO

XARDA CON ALLO E PEREXIL

GUISO DE PORCO CON PATACAS

PESCADA O FORNO

COCIDO

ARROZ INTEGRAL

ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E MILLO

LEITUGA E TOMATE

IOGUR

FROITA

IOGUR ECOLÓXICO

FROITA

IOGUR

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

CREMA DE CABACIÑA

POLO O ALLO

BOLOÑESA VEXETAL

ARROZ INTEGRAL

MACARRONS

FROITA

FROITA

Semana 3

19/02/2024

20/02/2024

21/02/2024

22/02/2024

23/02/2024

CALDO GALEGO

PISTO

FABAS VEXETAIS

CREMA DE CABACIÑA

TORTILLA DE PATACA

POLO ASADO

PESCADA EN SALSA DE CEDEIRESA

LOMBO NATURAL ADUBADO

ATÚN GUISADO

ARROZ CON VERDURAS

ARROZ INTEGRAL

PISTO DE VERDURAS

PATACAS ASADAS

MACARRONS

IOGUR

FROITA

FROITA

IOGUR

FROITA

Semana 4

26/02/2024

27/02/2024

28/02/2024

29/02/2024

01/03/2024

TALLARINS INTEGRAIS CON CHAMPIÑONES

CREMA DE CABAZA

CHÍCHAROS CON XAMON

SOPA DE VERDURAS

XARDA A MARIÑEIRA

POLO EN SALSA AS FINAS HERBAS

FILETE DE PESCADA ENFARIÑADA

ALBÓNDEGAS

BROCOLI

PATACAS GUISADAS

MACARRONS INTEGRAIS CON ALLO E PEREXIL

ARROZ INTEGRAL

FROITA

IOGUR

FROITA

IOGUR

Semana 5

Garante que estos menús fueron planificados segundo os principios dietético-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 visite: www.arumegalicia.com

