



SEN CARNE



SETEMBRO 2024



LUNS

09/09/2024

MARTES

10/09/2024

MÉRCORES

11/09/2024

XOVES

12/09/2024

VENRES

13/09/2024

Semana 1

CHÍCHAROS SALTEADOS

TORTILLA DE PATACA

ENSALADA DE PASTA

MACARRONS CON TOMATE E ATÚN

GALLO SAN PEDRO O FORNO

PESCADA A GALEGA

ENSALADA DE LEITUGA E MILLO

BROCOLI CON PATACA

FROITA

IOGUR

FROITA

16/09/2024

CREMA DE CABAZA

17/09/2024

ARROZ TRES DELICIAS

18/09/2024

ENSALADA COMPLETA

19/09/2024

CREMA DE CABACIÑA

20/09/2024

LENTELLAS VEXETAIS

XURELO O FORNO

PESCADA EN SALSA VERDE

BOLOÑESA VEXETAL

ROLIÑO PRIMAVERA

EMPANADA DE ATÚN

PATACA ASADA

LEITUGA E TOMATE

MACARRONS

ARROZ BRANCO

IOGUR

FROITA

FROITA

IOGUR ECOLÓXICO

FROITA

Semana 2

23/09/2024

ENSALADA TROPICAL

24/09/2024

TORTILLA DE CABACIÑA

25/09/2024

POTAXE DE LENTELLAS

26/09/2024

XUDIAS CON ALLADA

27/09/2024

ENSALADA CON GARAVANZOS

GALLO SAN PEDRO O FORNO

ARROZ TRES DELICIAS

FILETE DE PESCADA A ROMANA

TORTILLA FRANCESA

ROLIÑO PRIMAVERA

PATACAS GUIASADAS

ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E MILLO

PATACA PANADEIRA

ARROZ CON VERDURAS

FROITA

IOGUR

FROITA

FROITA

IOGUR

Semana 3

30/09/2024

CREMA DE CENORIA

01/10/2024

ATUN GUIASADO

02/10/2024

FIDEOS

03/10/2024

FROITA

04/10/2024

Semana 4

Garante que estos menús foron 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.arumeservicios.com

