



SEN SAL

SETEMBRO 2024



LUNS

MARTES

MÉRCORES

XOVES

VENRES

09/09/2024

10/09/2024

11/09/2024

12/09/2024

13/09/2024

CHÍCHAROS SALTEADOS

TORTILLA DE PATATA

MACARRONS SALTEADOS

XAMONCIÑOS DE POLO ASADOS

XAMÓN ASADO

PESCADA A GALEGA

MACARRONS SALTEADOS

ENSALADA DE LEITUGA E MILLO

BROCOLI CON PATACA

FROITA

IOGUR

FROITA

16/09/2024

17/09/2024

18/09/2024

19/09/2024

20/09/2024

CREMA DE CABAZA

ARROZ TRES DELICIAS

ENSALADA COMPLETA

CREMA DE CABACIÑA

LENTELLAS VEXETAIS

POLO ASADO

PESCADA EN SALSAS VERDES

TENREIRA ASADA

LOMBO ASADO

XURELO O FORNO

PATACAS ASADAS

LEITUGA E TOMATE

MACARRONS SALTEADOS

ARROZ BLANCO

CHÍCHAROS CON CENORIAS

IOGUR

FROITA

FROITA

IOGUR ECOLÓXICO

FROITA

23/09/2024

24/09/2024

25/09/2024

26/09/2024

27/09/2024

ENSALADA TROPICAL

TORTILLA DE PATATA

LENTELLAS VEXETAIS

XUDIAS CON ALLADA

ENSALADA CON GARAVANZOS

GALLO SAN PEDRO O FORNO

ARROZ TRES DELICIAS

FILETE DE PESCADA ENFARIÑADA

POLO EN SALSAS FINAS HERBAS

XAMÓN ASADO

PATACAS ESTUFADAS

ENSALADA DE LEITUGA E CENORIA

PATACAS ASADAS

ARROZ CON VERDURAS

FROITA

IOGUR

FROITA

FROITA

IOGUR

30/09/2024

01/10/2024

02/10/2024

03/10/2024

04/10/2024

CREMA DE CENORIA

XURELO O FORNO

FIDEO

FROITA

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



Semana 1

Semana 2

Semana 3

Semana 4