



# SEN CARNE



## DECEMBRO 2024



### LUNS

02/12/2024

SOPA DE VERDURAS CON FIDEOS

GALLO SAN PEDRO O FORNO

ARROZ BRANCO

IOGUR

### MARTES

03/12/2024

CREMA DE CABACIÑA

BOLOÑESA VEXETAL

MACARRONS

FROITA

### MÉRCORES

04/12/2024

LENTELLAS GUIADAS

XARDA EN SALSA VERDE

CHÍCHAROS CON CENORIAS

FROITA

### XOVES

05/12/2024

TORTILLA DE PATACA

ARROZ CON VERDURAS

IOGUR

### VENRES

06/12/2024

FESTIVO

Semana 1

09/12/2024

CREMA DE CENORIA

PESCADA EN SALSA

ARROZ BRANCO

FROITA

10/12/2024

PISTO

TORTILLA FRANCESA

PATACA COCIDA

IOGUR ECOLÓXICO

11/12/2024

CODIÑOS CON ALLO E PEREXIL

XURELO O FORNO

ENSALADA DE LEITUGA E MILLO

FROITA

12/12/2024

SOPA DE VERDURAS CON ESTRELIÑAS

ROLIÑO PRIMAVERA

ARROZ BRANCO

IOGUR

13/12/2024

LENTELLAS CON CABAZA

PESCADA A GALEGA

BROCOLI CON PATACA

FROITA

Semana 2

16/12/2024

XUDIAS REFOGADAS

GALLO SAN PEDRO O FORNO

PURÉ DE CENORIA

IOGUR

17/12/2024

CALDO DE REPOLO

XARDA A MARIÑEIRA

ARROZ BRANCO

FROITA

18/12/2024

TORTILLA DE PATACA

PESCADA O FORNO

ENSALADA DE LEITUGA, CEBOLA, MILLO E CENORIA

IOGUR

19/12/2024

CREMA CAMPEIRA

ATUN GUISADO

FIDEOS

FROITA

20/12/2024

SOPA DE CABELLIN

ROLIÑO PRIMAVERA

PATACA ASADA

CHOCOLATINA

Semana 3

Garante que estos menús fueron planificados segundo os principios dietético-nutricionais establecidos polo 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.arumeeservicios.com](http://www.arumeeservicios.com)

