



HIPOCALÓRICA-COLESTEROLEMIA



MAIO 2025



LUNS

28/04/2025

MARTES

29/04/2025

MÉRCORES

30/04/2025

XOVES

01/05/2025

VENRES

02/05/2025

Semana 1

FESTIVO

NON LECTIVO

05/05/2025

CREMA DE CABAZA

XAMON ASADO

PATACAS ESTUFADAS

IOGUR DESNATADO

06/05/2025

ARROZ CON VERDURAS

PESCADA EN SALSA VERDE

LEITUGA E TOMATE

FROITA

07/05/2025

SOPA DE VERDURAS CON ESTRELIÑAS

ESTUFADO DE PAVO CON PATACAS

FROITA

08/05/2025

CREMA DE CABACIÑA

TENREIRA ASADA

MACARRONS SALTEADOS

FROITA

09/05/2025

LENTELLAS VEXETAIS

XARDA EN SALSA DE LIMON

ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E MILLO

IOGUR DESNATADO

Semana 2

12/05/2025

MINISTRA CON XAMÓN

LOMBO ASADO

ARROZ BRANCO

FROITA

13/05/2025

CREMA DE CENORIA

XURELO O FORNO

FIDEOS

IOGUR DESNATADO

14/05/2025

ENSALADA TROPICAL

RAGOUT DE PORCO CON PATACAS

FROITA

15/05/2025

FABAS ESTUFADAS

PESCADA O FORNO

ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E MILLO

IOGUR DESNATADO

16/05/2025

XUDIAS CON ALLADA E OVO

POLO EN SALSA AS FINAS HERBAS

ARROZ BRANCO

FROITA

Semana 3

19/05/2025

BROCOLI A CASEIRA

PEITUGA DE POLO

LEITUGA E TOMATE

FROITA

20/05/2025

CREMA CAMPEIRA

XAMON ASADO

ARROZ BRANCO

FROITA

21/05/2025

SOPA DE PIÑONS

PESCADA EN SALSA DE PORROS

BROCOLI E CENORIA

IOGUR DESNATADO

22/05/2025

ENSALADA PRIMAVERA

XAMONCIÑOS DE POLO ASADOS

MACARRONS SALTEADOS

FROITA

23/05/2025

LENTELLAS VEXETAIS

XARDA CON ALLADA

ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E MILLO

IOGUR DESNATADO

Semana 4

26/05/2025

CREMA DE CABACIÑA

XURELO O FORNO

ENSALADA DE LEITUGA E MILLO

IOGUR DESNATADO

27/05/2025

SOPA DE VERDURAS CON FIDEOS

POLO ASADO

PATACA ASADA

FROITA

28/05/2025

LENTELLAS GUIASADAS

FOGONEIRO O FORNO

PATACA COCIDA

FROITA

29/05/2025

ENSALADA CON GARAVANZOS

XARDA CON ALLADA

MACARRONS SALTEADOS

IOGUR DESNATADO

30/05/2025

CREMA DE CENORIA

GUISO DE PORCO CON ARROZ CON VERDURAS

FROITA

Semana 5

Garante que estes 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.arume.es/servicios

