



CELIACO



XANEIRO 2026



LUNS

05/01/2026

NON LECTIVO

MARTES

06/01/2026

FESTIVO

MÉRCORES

07/01/2026

NON LECTIVO

XOVES

08/01/2026

CALDO GALEGO

POLO ASADO

PATACA ASADA

IOGUR

VENRES

09/01/2026

CREMA DE CENORIA

ALBÓNDEGAS

XARDIÑEIRA

FROITA

Semana 1

12/01/2026

ARROZ CON VERDURAS

XURELO A GALEGA

BROCOLI

FROITA

13/01/2026

ENSALADA TROPICAL

GUISO DE PORCO CON PATACAS

FROITA

14/01/2026

ESPIRAIS A NAPOLITANA CON CHAMPIÑONS

FILETE DE PESCADA ENFARIÑADA

ENSALADA DE LEITUGA, TOMATE E CENORIA

FROITA

15/01/2026

TORTILLA DE CABACIÑA

GARAVANZOS CON CHOURIZO

FROITA

16/01/2026

SOPA DE VERDURAS CON FIDEO

POLO STROGONOFF

ARROZ BRANCO

IOGUR ECOLÓXICO

Semana 2

19/01/2026

CREMA DE CABACIÑA E CENORIA

ATÚN GUISADO

MACARRONS

IOGUR

20/01/2026

GARAVANZOS CON CHOURIZO

XAMÓN ASADO EN SALSA

PURÉ DE CENORIA

FROITA

21/01/2026

CREMA DE CABAZA

POLO GUISADO CON PATACAS

FROITA

22/01/2026

SOPA DE FIDEOS

LOMBO ASADO

ENSALADA DE LECHUGA, MAIZ Y ZANAHORIA

FROITA

23/01/2026

FABAS VEXETAIS

FIDEUA DE PEIXE

IOGUR

Semana 3

26/01/2026

XUDIAS CON ALLADA

GARAVANZOS CON ESPINACAS E PATACAS

IOGUR

27/01/2026

CREMA DE CABACIÑA

POLO O ALLO

ARROZ BRANCO

FROITA

28/01/2026

GARAVANZOS ESTUFADOS

PESCADA O FORNO

ENSALADA DE LEITUGA E MILLO

IOGUR

29/01/2026

TORTILLA DE PATACA

ARROZ TRES DELICIAS

FROITA

30/01/2026

CHÍCHAROS CON XAMON

XARDA EN SALSA VERDE

PATACA O VAPOR

FROITA

Semana 4

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.arumeservicios.com

