



# CELIACO



## FEBREIRO 2026



LUNS

02/02/2026

TORTILLA DE PATACA  
POTAXE DE GARAVANZOS CON  
ESPINACAS E CHOURIZO

FROITA

MARTES

03/02/2026

CREMA DE CABACIÑA  
CALDERETA DE TENREIRA

MACARRONS

IOGUR

MÉRCORES

04/02/2026

ENSALADA COMPLETA  
POLO GUISADO CON PATACAS

FROITA

XOVES

05/02/2026

FABAS VEXETAIS  
PESCADA A GALEGA

BROCOLI CON CENORIA

FROITA

VENRES

06/02/2026

SOPA DE FIDEOS  
ALBÓNDEGAS

ARROZ CON VERDURAS

FROITA

Semana 1

09/02/2026

CREMA CAMPEIRA

XURELO O FORNO

LEITUGA E TOMATE

FLAN

10/02/2026

GARAVANZOS CON ESPINACAS E  
PATACAS

CALDERETA DE TENREIRA

MACARRONS

FROITA

11/02/2026

CALDO GALEGO

PESCADA A MARIÑEIRA

ARROZ BRANCO

FROITA

12/02/2026

CREMA DE CABAZA

XAMÓN ASADO EN SALSA

PATACA ASADA

IOGUR

13/02/2026

SOPA DE FIDEOS

CARNE DE COCIDO

REPOLO, PATACAS E GARAVANZOS

PALMERA DE CHOCOLATE

Semana 2

16/02/2026

NON LECTIVO

17/02/2026

NON LECTIVO

18/02/2026

NON LECTIVO

19/02/2026

CREMA CAMPEIRA

POLO O ALLO

ARROZ BRANCO

IOGUR

20/02/2026

FABAS VEXETAIS

FILETE DE PESCADA ENFARIÑADA

ENSALADA DE LEITUGA E MILLO

FROITA

Semana 3

23/02/2026

TORTILLA DE CABACIÑA

ARROZ TRES DELICIAS

FROITA

24/02/2026

ENSALADA TROPICAL

POLO O CHILINDRON

PATACAS ESTUFADAS

IOGUR ECOLÓXICO

25/02/2026

ARROZ A MILANESA

BOLOÑESA DE GARAVANZOS CON  
VERDURAS

FROITA

26/02/2026

SOPA DE FIDEOS

PESCADA EN SALSA VERDE

CHÍCHAROS CON CENORIAS

FROITA

27/02/2026

CREMA VEXETAL

LOMBO ASADO

CRUNCHYBANZOS

IOGUR

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](http://www.arumeservicios.com)

