



LAXANTE



FEBREIRO 2026



LUNS

02/02/2026

TORTILLA DE PATACA
POTAXE DE GARAVANZOS CON
ESPINACAS E CHOURIZO

FROITA

MARTES

03/02/2026

CREMA DE CABACIÑA
BOLOÑESA VEXETAL
MACARRONS

IOGUR

MÉRCORES

04/02/2026

ENSALADA COMPLETA
PEITUGA DE POLO
PATACA ASADA

FROITA

XOVES

05/02/2026

FABAS VEXETAIS
PESCADA A GALEGA
BROCOLI

FROITA

VENRES

06/02/2026

PISTO
ALBÓNDEGAS CON SALSA DE TOMATE
ARROZ INTEGRAL CON VERDURAS

FROITA

Semana 1

09/02/2026

CREMA DE PORROS
XURELO O FORNO
LEITUGA E TOMATE
FLAN

10/02/2026

GARAVANZOS CON ESPINACAS
CALDERETA DE TENREIRA
MACARRONS
FROITA

11/02/2026

CALDO GALEGO
PESCADA A MARIÑEIRA
ARROZ INTEGRAL
FROITA

12/02/2026

CREMA DE CABAZA
FILETE RUSO EN SALSA CASTELLANA
PATACAS ASADAS
IOGUR

13/02/2026

SOPA DE VERDURAS
COCIDO
PALMEIRA DE HOXALDRE

Semana 2

16/02/2026

NON LECTIVO

17/02/2026

NON LECTIVO

18/02/2026

NON LECTIVO

19/02/2026

CREMA DE CABACIÑA
POLO O ALLO
ARROZ INTEGRAL
IOGUR

20/02/2026

FABAS VEXETAIS
FILETE DE PESCADA A ROMANA
ENSALADA DE LEITUGA E MILLO
FROITA

Semana 3

23/02/2026

TORTILLA DE CABACIÑA
XAMÓN ASADO EN SALSA
TOMATE NATURAL
FROITA

24/02/2026

ENSALADA TROPICAL
POLO O CHILINDRON
PATACAS GUISADAS
IOGUR ECOLÓXICO

25/02/2026

ARROZ A LA MILANESA
TENREIRA ASADA
PISTO DE VERDURAS
FROITA

26/02/2026

SOPA DE VERDURAS
PESCADA EN SALSA VERDE
CHÍCHAROS SALTEADOS
FROITA

27/02/2026

CREMA VEXETAL
LOMBO NATURAL ADUBADO
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

