



SEN CARNE



FEBREIRO 2026



LUNS

02/02/2026

TORTILLA DE PATACA
GARAVANZOS CON ESPINACAS E PATACAS

FROITA

MARTES

03/02/2026

CREMA DE CABACIÑA
BOLOÑESA VEXETAL

MACARRONS

IOGUR

MÉRCORES

04/02/2026

ENSALADA COMPLETA
ROLIÑO PRIMAVERA

PATACA ASADA

FROITA

XOVES

05/02/2026

FABAS ESTUFADAS
PESCADA A GALEGA

BROCOLI E CENORIA

FROITA

VENRES

06/02/2026

SOPA DE CABELLIN
TORTILLA FRANCESA

ARROZ CON VERDURAS

FROITA

Semana 1

09/02/2026

CREMA CAMPEIRA

XURELO O FORNO

LEITUGA E TOMATE

FLAN

10/02/2026

GARAVANZOS CON ESPINACAS

FOGONEIRO O FORNO

FIDEOS

FROITA

11/02/2026

CALDO DE REPOLO

PESCADA A MARIÑEIRA

ARROZ BRANCO

FROITA

12/02/2026

CREMA DE CABAZA

MACARRONS CON TOMATE E ATÚN

IOGUR

13/02/2026

SOPA DE CABELLIN

TORTILLA FRANCESA

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

ROLIÑO PRIMAVERA

ARROZ BRANCO

IOGUR

20/02/2026

FABAS ESTUFADAS

FILETE DE PESCADA A ROMANA

ENSALADA DE LEITUGA E MILLO

FROITA

Semana 3

23/02/2026

TORTILLA DE CABACIÑA

ARROZ CON VERDURAS

FROITA

24/02/2026

ENSALADA TROPICAL

FOGONEIRO EN SALSA DE CEDEIRESA

PATACAS ESTUFADAS

IOGUR ECOLÓXICO

25/02/2026

ARROZ TRES DELICIAS

BOLOÑESA DE LENTELLAS CON VERDURAS

FROITA

26/02/2026

SOPA DE PIÑONS

PESCADA EN SALSA VERDE

CHÍCHAROS CON CENORIAS

FROITA

27/02/2026

CREMA DE VERDURAS

TORTILLA FRANCESA

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

