



SEN LEGUMINOSAS



FEBREIRO 2026



LUNS

02/02/2026

TORTILLA DE PATACA

LOMBO ASADO

TOMATE NATURAL

FROITA

MARTES

03/02/2026

CREMA DE CABACIÑA

CALDERETA DE TENREIRA

MACARRONS

IOGUR

MÉRCORES

04/02/2026

ENSALADA COMPLETA

PEITUGA DE POLO

PATACA ASADA

FROITA

XOVES

05/02/2026

CREMA VEXETAL

PESCADA A GALEGA

BROCOLI E CENORIA

FROITA

VENRES

06/02/2026

SOPA DE FIDEOS

XAMON ASADO

ARROZ BRANCO

FROITA

Semana 1

09/02/2026

CREMA CAMPEIRA

XURELO O FORNO

LEITUGA E TOMATE

FLAN

10/02/2026

PISTO

CALDERETA DE TENREIRA

MACARRONS

FROITA

11/02/2026

CALDO VEXETAL

PESCADA A MARIÑEIRA

ARROZ BRANCO

FROITA

12/02/2026

CREMA DE CABAZA

XAMON ASADO

PATACA ASADA

IOGUR

13/02/2026

SOPA DE FIDEOS

POLO COCIDO

REPOLO E PATACA

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

CREMA DE CENORIA

FILETE DE PESCADA ENFARIÑADA

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 GUIADAS

IOGUR ECOLÓXICO

25/02/2026

CREMA DE CABACIÑA

TENREIRA ASADA

ARROZ BRANCO

FROITA

26/02/2026

SOPA DE FIDEOS

PESCADA A PRANCHA

CENORIA SALTEADA

FROITA

27/02/2026

CREMA VEXETAL

LOMBO ASADO

ARROZ BRANCO

IOGUR

Semana 4

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.arumeservicios.com

