

# SEN PROTEINA DE VACA



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 SALTEADOS

IOGUR DE SOIA

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 DO DIA

XAMON ASADO

ARROZ CON VERDURAS

FROITA

Semana 1

09/02/2026

CREMA CAMPEIRA

XURELO O FORNO

LEITUGA E TOMATE

IOGUR DE SOIA

10/02/2026

GARAVANZOS CON ESPINACAS E PATACAS

LOMBO EN SALSAS

FIDEOS

FROITA

11/02/2026

CALDO DE REPOLO

PESCADA A MARIÑEIRA

ARROZ BRANCO

FROITA

12/02/2026

CREMA DE CABAZA

XAMÓN ASADO EN SALSAS

PATACA ASADA

IOGUR DE SOIA

13/02/2026

SOPA DE CABELLIN

POLO 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 DE SOIA

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 DE SOIA

25/02/2026

ARROZ TRES DELICIAS

BOLOÑESA DE LENTELLAS CON VERDURAS

FROITA

26/02/2026

SOPA DE PIÑONS

PESCADA EN SALSAS VERDES

CHÍCHAROS CON CENORIAS

FROITA

27/02/2026

CREMA VEXETAL

LOMBO ASADO

CRUNCHYBANZOS

IOGUR DE SOIA

Semana 4

Garante que estas 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](http://www.arumeservicios.com)

