



# SEN SAL



## FEBREIRO 2026



LUNS

02/02/2026

TORTILLA DE PATATA  
GARAVANZOS CON ESPINACAS

FROITA

MARTES

03/02/2026

CREMA DE CABACIÑA  
TENREIRA ASADA  
MACARRONS SALTEADOS

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 CABELLIN  
XAMÓN ASADO  
ARROZ INTEGRAL CON VERDURAS

FROITA

Semana 1

09/02/2026

CREMA CAMPEIRA

XURELO O FORNO

LEITUGA E TOMATE

FLAN

10/02/2026

GARAVANZOS CON ESPINACAS

TENREIRA ASADA

FIDEO

FROITA

11/02/2026

CALDO DE REPOLO

PESCADA A MARIÑEIRA

ARROZ BLANCO

FROITA

12/02/2026

CREMA DE CABAZA

XAMÓN ASADO

PATACAS ASADAS

IOGUR

13/02/2026

SOPA DE CABELLIN

POLO COCIDO

REPOLO, PATACAS E GARAVANZOS

FROITA

Semana 2

16/02/2026

NON LECTIVO

17/02/2026

NON LECTIVO

18/02/2026

NON LECTIVO

19/02/2026

CREMA CAMPEIRA

POLO ASADO

ARROZ BLANCO

IOGUR

20/02/2026

FABAS VEXETAIS

FILETE DE PESCADA ENFARIÑADA

ENSALADA DE LEITUGA E MILLO

FROITA

Semana 3

23/02/2026

TORTILLA DE PATATA

ARROZ CON VERDURAS

FROITA

24/02/2026

ENSALADA TROPICAL

POLO ASADO

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 VEXETAL

LOMBO ASADO

ARROZ BLANCO

IOGUR

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

