



SEN LACTOSA NIN OVO

ABRIL 2024



LUNS

MARTES

MÉRCORES

XOVES

VENRES

01/04/2024

02/04/2024

03/04/2024

04/04/2024

05/04/2024

CREMA DE CABAZA

ENSALADA CON XUDIAS VERDES

SOPA VEXETAL CON FIDEOS

LENTELLAS A CASEIRA

NON LETIVO

POLO AO FORNO

ALBONDEGAS CON TOMATE

GUIZO DE CARNE

SALMON EN SALSA

ARROZ

PURE DE PATACA (Sen lácteos)

CON VERDURAS

ESPAGUETIS

FROITA

IOGUR S/LACTOSA-Froita

FROITA

FROITA

Semana 3

08/04/2024

09/04/2024

10/04/2024

11/04/2024

12/04/2024

VERDURIZZA

SOPA DE VERDURAS

BROCOLI CON XAMON

ENSALADA DE GARAVANZOS (Sen ovo)

CREMA DE CENORIA (Sen lácteos)

FILETE A PRANCHA

XAMON ASADO

MACARRONS CON ATUN

XAMONCIÑOS DE POLO AO ALLIÑO

BACALLAU AO FORNO

TOMATE NATURAL

PATACAS ASADAS

SALSA DE TOMATE E ALBAHACA

ARROZ PILAF

PATACAS PANADEIRA

FROITA

IOGUR S/LACTOSA-Froita

FROITA

FROITA

FROITA

Semana 4

15/04/2024

16/04/2024

17/04/2024

18/04/2024

19/04/2024

ENSALADA TROPICAL

MACARRONS EN SALSA

SOPA DE LETRAS

LENTELLAS CON CHOURIZO

ENSALADA DE PASTA

GUIZO DE CARNE

GALO SAN PEDRO FRITO

CHOURIZO CON XUDIAS VERDES

ARROZ TRES DELICIAS (sen ovo)

LOMBO A PRANCHA

CON PATACAS E VERDURAS

ENSALADA DE LEITUGA E MILLO

E PATACAS COCIDAS

PATACAS FRITAS

FROITA

FROITA

FROITA

FROITA

IOGUR S/LACTOSA-Froita

Semana 5

22/04/2024

23/04/2024

24/04/2024

25/04/2024

26/04/2024

SOPA DE ESTRELAS

EMPANADA DE PAVO E QUEIXO

CREMA DE CABACIÑA (Sen lácteos)

CROQUETAS CON LEITUGA

LENTELLAS ESTUFADAS

POLO ASADO

XUREL AO FORNO

ALBONDEGAS EN SALSA

MACARRONS

PIZZA CASEIRA DE ATUN

PATACAS ASADAS

ENSALADA COMPLETA

ARROZ

CON BOLOÑESA

FROITA

FROITA

FROITA

IOGUR S/LACTOSA-Froita

FROITA

Semana 6

29/04/2024

30/04/2024

ESPAGUETES CON TOMATE

ENSALADILLA RUSA (sen ovo nin mahonesa)

PESCADA A PRANCHA

ROTI DE PAVO EN SALSA ESPAÑOLA

ENSALADA MIXTA

ARROZ PILAF

FROITA

IOGUR S/LACTOSA-Froita

Semana 1



Garantía 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

Revisado: Inés Barciela Cabaleiro
Técnico Superior en Dietética y Nutrición
DNI 53172340 C

Inés Barciela Cabaleiro