



SEN GLUTE

XUÑO 2024



LUNS

MARTES

MÉRCORES

XOVES

VENRES

03/06/2024

04/06/2024

05/06/2024

06/06/2024

07/06/2024

SOPA DE PASTA

EMPANADA DE PAVO E QUEIXO

CREMA DE CABACIÑA

CROQUETAS CON LEITUGA

ENSALADA COMPLETA

POLO ASADO

GALO SAN PEDRO AO FORNO

ALBONDEGAS EN SALSA

MACARRONS

PIZZA CASEIRA DE ATUN

PATACAS ASADAS

ENSALADA COMPLETA

ARROZ

CON BOLOÑESA

FROITA

FROITA

FROITA

LÁCTEO-Froita

FROITA

Semana 6

10/06/2024

11/06/2024

12/06/2024

13/06/2024

14/06/2024

ESPAGUETES CON TOMATE

ENSALADA COMPLETA

CREMA DE VERDURAS

SOPA DE PASTA

SALPICON DE PEIXE

PESCADA A PRANCHA

ROTI DE PAVO EN SALSA ESPAÑOLA

HAMBURGUESA CON QUEIXO E TOMATE GRELADO

OVOS COCIDOS, CHOURIZO

MACARRONS

ENSALADA MIXTA

ARROZ PILAF

PATACAS FRITAS

CON XUDIAS VERDES E PATACAS COCIDAS

CON BOLOÑESA VEXETAL

FROITA

LACTEO-Froita

FROITA/XEADO

FROITA

FROITA

Semana 1

17/06/2024

18/06/2024

19/06/2024

20/06/2024

21/06/2024

CREMA DE CABAZA

FABAS CON VINAGRETA ESCALOPINS EN SALSA DE CHAMPIÑONS

EMPANADA DE XAMON E QUEIXO

SOPA DE VERDURAS CON FIDEOS

ENSALADA PRIMAVERA

POLO GUISADO

ARROZ PILAF

FILETE DE PESCADA REBOZADA

TORTILLA DE PATACA

LASAÑA DE ATUN

CON FIDEOS

ARROZ PILAF

MINESTRA SALTEADA

ENSALADA DE TOMATE

FROITA

FROITA

FROITA

LACTEO-Froita

POSTRE ESPECIAL

Semana 2



Garante que estos 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

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