



SEN GLUTE

FEBREIRO 2025



LUNS

MARTES

MÉRCORES

XOVES

VENRES

03/02/2025

04/02/2025

05/02/2025

06/02/2025

07/02/2025

CREMA DE CABAZA

FABAS CON VEXETAIS

EMPANADA DE XAMÓN E QUEIXO

SOPA DE AVE

CREMA DE VERDURAS

POLO GUISADO

ESCALOPÍNS EN SALSA DE CHAMPIÑÓNS

FILETE DE PESCADA REBOZADA

TORTILLA DE PATACA

LASAÑA DE ATÚN

CON FIDEOS

ARROZ PILAF

MINISTRA SALTEADA

ENSALADA DE TOMATE

FROITA

FROITA

FROITA

LÁCTEO-Froita

FROITA

10/02/2025

11/02/2025

12/02/2025

13/02/2025

14/02/2025

REVOLTO DE ESPINACAS

CREMA VEXETAL

ENSALADA CON XUDIAS VERDES ALBÓNDEGAS CON TOMATE

SOPA VEXETAL CON FIDEOS

ENSALADA MIXTA

PESCADA A GALEGA

POLO AO FORNO

PURÉ DE PATACA

GUISO DE CARNE

SALMÓN EN SALSA

PATACAS CON ALLADA

ARROZ

CON VERDURAS

ESPAGUETES

FROITA

FROITA

LÁCTEO-Froita

FROITA

FROITA

17/02/2025

18/02/2025

19/02/2025

20/02/2025

21/02/2025

VERDURAS FRESCAS

BRÓCOLI CON XAMÓN

SOPA DE VERDURAS

GARAVANZOS CON ESPINACAS

CREMA DE CENORIA

TORTILLA DE PATACA

MACARRÓNS CON ATÚN, SALSA DE TOMATE, QUEIXO E ALBÁFEGA

ARROZ CON BACALLAU

XAMONCIÑOS DE POLO AO ALLIÑO

CHEESSE FRISBEE

TOMATE NATURAL

LÁCTEO-Froita

FROITA

PATACAS

FROITA

FROITA



24/02/2025

25/02/2025

26/02/2025

27/02/2025

28/02/2025



CALDO DE GLORIA

MACARRÓNS EN SALSA DE QUEIXO

SOPA DE PASTA

CREMA DE CABAZA

ENSALADA DE PASTA

GUISO DE CARNE

GALO SAN PEDRO REBOZADO

OVOS COCIDOS, CHOURIZO

ARROZ TRES DELICIAS

LOMBO Á PRANCHA

CON PATACAS E VERDURAS

ENSALADA DE LEITUGA E MILLO

CON XUDÍAS VERDES E PATACAS COCIDAS

FROITA

FROITA

FROITA

FROITA

PATACAS FRITAS

SOBREMESA DE ENTROIDO



Garante 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: Marien Rodiño Fariña
Técnico Superior en Dietética y Nutrición
DNI 35472376 M