



SEN GLUTE

XUÑO 2025



LUNS

MARTES

MÉRCORES

XOVES

VENRES

02/06/2025

03/06/2025

04/06/2025

05/06/2025

06/06/2025

SOPA DE PASTA

EMPANADA DE PAVO E
QUEIXO

CREMA DE CABACIÑA

CROQUETAS CON
LEITUGA

ENSALADA COMPLETA

POLO ASADO

PESCADA AO FORNO

ALBÓNDEGAS EN
SALSA

MACARRÓNS

PIZZA CASEIRA DE
ATÚN

PATACAS ASADAS

ENSALADA COMPLETA

ARROZ

CON BOLOÑESA

FROITA

FROITA

FROITA

LÁCTEO-Froita

FROITA

09/06/2025

10/06/2025

11/06/2025

12/06/2025

13/06/2025

ESPAGUETES CON
TOMATE

ENSALADA DE
GARAVANZOS

CREMA DE VERDURAS

SOPA DE PASTA

SALPICÓN DE PEIXE

PESCADA Á PRANCHA

ROTI DE PAVO EN
SALSA ESPAÑOLA

HAMBURGUESA CON
QUEIXO E TOMATE

TORTILLA DE PATACA

MACARRÓNS

ENSALADA MIXTA

ARROZ PILAF

PATACAS FRITAS

CON XUDÍAS VERDES
E PATACAS COCIDAS

CON BOLOÑESA DE
ATÚN

FROITA

LACTEO-Froita-XEADO

FROITA

FROITA

FROITA

16/06/2025

17/06/2025

18/06/2025

19/06/2025

20/06/2025

CREMA DE CABAZA

FABAS CON
VINAGRETA

ENSALADILLA RUSA

SOPA DE VERDURAS
CON FIDEOS

ENSALADA
PRIMAVERA

POLO GUISADO

ESCALOPINS EN
SALSA DE
CHAMPIÑÓNS

FILETE DE PESCADA
REBOZADA

OVOS COCIDOS,
CHORIZO

LASAÑA DE ATÚN

CON FIDEOS

ARROZ PILAF

LEITUGA

CON XUDIAS VERDES
E PATACAS COCIDAS



FROITA

FROITA

FROITA

LÁCTEO-Froita

FROITA



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