



VEGANA

XUÑO 2025



ARUME
COCINAMOS PARA TI

LUNS

MARTES

MÉRCORES

XOVES

VENRES

02/06/2025

03/06/2025

04/06/2025

05/06/2025

06/06/2025

SOPA DE PASTA EN
CALDO DE VERDURAS

ENSALADA COMPLETA
CON GARAVANZOS

CREMA DE CABACIÑA

CROQUETAS BIO DE
GARAVANZOS E
ESPINACAS

LENTELLAS VEXETAIS

PATACAS EN SALSA
VERDE

PIZZA VEGANA CON
SOIA TEXTURIZADA

ALBÓNDEGAS DE
LENTELLAS

MACARRÓNS CON

PIZZA CASEIRA DE
VERDURAS

CON CHÍCHAROS

ARROZ

BOLOÑESA VEXETAL

E CHAMPIÑÓNS

FROITA

FROITA

FROITA

LÁCTEO DE SOIA-Froita

FROITA

09/06/2025

10/06/2025

11/06/2025

12/06/2025

13/06/2025

ESPAGUETES A
NAPOLITANA

ENSALADILLA RUSA
(sen atún)

CREMA DE VERDURAS

SOPA DE PASTA EN
CALDO DE VERDURAS

CHÍCHAROS
ESTUFADOS

FALAFEL CON SALSA
DE PEMENTOS

ARROZ CALDOSO CON

HAMBURGUESA DE
GARAVANZO E
CHAMPIÑÓNS CON
TOMATE GRELLADO

XUDÍAS VERDES CON
PATACAS E
CHAMPIÑÓNS

MACARRÓNS

ENSALADA

ALBÓNDEGAS DE
LENTELLAS

CACHELOS CON
ALIOLI

COCIDAS E ALLADA

CON BOLOÑESA
VEXETAL

FROITA

LÁCTEO DE SOIA-Froita

LÁCTEO DE SOIA-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
(sen atún)

SOPA DE VERDURAS

ENSALADA PRIMAVERA

ALBÓNDEGAS DE
LENTELLAS

ARROZ SALTEADO

FALAFEL

TORTILLA DE PATACAS
E CABACIÑA

LASAÑA VEXETAL

FIDEOS

CON CHAMPIÑÓNS

LEITUGA

CON FARIÑA DE
GARAVANZOS



FROITA

FROITA

FROITA

LÁCTEO DE SOIA-Froita

FROITA



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