



SEN GLUTE

FEBREIRO 2026



LUNS

MARTES

MÉRCORES

XOVES

VENRES

02/02/2026

03/02/2026

04/02/2026

05/02/2026

06/02/2026

CREMA DE CABAZA

SOPA DE VERDURAS CON
FIDEOS

EMPANADA DE XAMÓN E
QUEIXO

VERDURAS REFOGADAS

CREMA DE VERDURAS

POLO GUISADO

ESCALOPÍNS EN SALSA
DE CHAMPIÑÓNS

FILETE DE PESCADA
REBOZADA

TORTILLA DE PATACA

LASAÑA DE ATÚN

CON FIDEOS

ARROZ PILAF

MINESTRA SALTEADA

ENSALADA DE TOMATE

FROITA

FROITA

LÁCTEO-Froita

FROITA

FROITA

09/02/2026

10/02/2026

11/02/2026

12/02/2026



13/02/2026

REVOLTO DE ESPINACAS

CREMA VEXETAL

ENSALADA CON XUDIAS
VERDES

SOPA VEXETAL CON
FIDEOS

CREMA DE VERDURAS

PESCADA A GALEGA

POLO AO FORNO

ALBÓNDEGAS CON
TOMATE

GUIZO DE CARNE

SALMÓN EN SALSA

PATACAS CON ALLADA

ARROZ

PATACAS COCIDAS

CON VERDURAS

ESPAGUETES

FROITA

FROITA

LÁCTEO-Froita

FROITA

SOBREMESA DO
ENTROIDO

16/02/2026

17/02/2026

18/02/2026



19/02/2026

20/02/2026

VACACIÓNS DO
ENTROIDO

VACACIÓNS DO
ENTROIDO

VACACIÓNS DO
ENTROIDO

ARROZ INTEGRAL CON
CHÍCHAROS

BRÓCOLI E PATACAS CON
XAMÓN

XAMONCIÑOS DE POLO
AO ALLIÑO

MACARRÓNS CON ATÚN,
SALSA DE TOMATE E
ALBÁFEGA

ENSALADA
CRUNCHYBANZOS

FROITA

FROITA

23/02/2026

24/02/2026

25/02/2026

26/02/2026

27/02/2026

CALDO DE GLORIA

SOPA DE PASTA

PASTA INTEGRAL * AO
GRATÉN

CREMA DE CABAZA

PATACAS ESTUFADAS
CON VERDURIÑAS

GUIZO DE CARNE

OVOS COCIDOS,
CHOURIZO

PESCADA REBOZADA

ARROZ TRES DELICIAS

LOMBO A PRANCHA

CON PATACAS

CON XUDÍAS VERDES E
PATACAS COCIDAS

ENSALADA DE LEITUGA E
MILLO

ENSALADA MIXTA

FROITA

FROITA

FROITA

FROITA

LÁCTEO- 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