



SEN FROITOS SECOS

XANEIRO 2025



LUNS

MARTES

MÉRCORES

XOVES

VENRES

LUNS

MARTES

MÉRCORES

XOVES

VENRES

06/01/2025

07/01/2025

08/01/2025

09/01/2025

10/01/2025

COLIFLOR A GALEGA

GARAVANZOS ESTUFADOS

CREMA DE CENORIA

LOMBO O FORNO

TORTILLA DE CABACIÑA

RABAS

PATACAS GUISADAS

TOMATE NATURAL

LEITUGA, CENORIA E MILLO

FROITA

FROITA

FROITA

13/01/2025

14/01/2025

15/01/2025

16/01/2025

17/01/2025

CREMA DE CHÍCHAROS

FABAS ESTUFADAS

SOPA DE VERDURAS (con piñones)

GARAVANZOS CON CHOURIZO

ESPIRAIS CON VERDURAS

LOMBO ASADO EN SALSA DE LARANXA

ATÚN GUISADO CON FIDEOS

ESTUFADO DE PAVO CON PATACAS

TORTILLA DE PATACA

PESCADA O FORNO

ARROZ BRANCO

TOMATE NATURAL

PATACAS COCIDAS

IOGUR

FROITA

FROITA

FROITA

IOGUR

20/01/2025

21/01/2025

22/01/2025

23/01/2025

24/01/2025

MACARRONS CON TOMATE

LENTELLAS A CASEIRA

CREMA DE PORROS

FABAS ESTUFADAS

SOPA DE FIDEOS

PESCADA EN SALSA VERDE

ESTUFADO DE TENREIRA A XARDIÑEIRA

XAMÓN ASADO EN SALSA

POLO EN PEPITORIA

RAXO DE ATUN

VERDURAS

MACARRONS SALTEADOS

XUDIAS

ARROZ CON VERDURAS

FROITA

IOGUR

FROITA

IOGUR

FROITA

27/01/2025

28/01/2025

29/01/2025

30/01/2025

31/01/2025

CREMA DE CABACIÑA

SOPA DE ESTELIÑAS

GARAVANZOS ESTUFADOS

CREMA DE CABAZA

ESPIRAIS GRATINADOS

TORTILLA DE PATACA

PESCADA A ROMANA

FILETE RÚSO EN SALSA

GUIZO DE PORCO CON ARROZ E VERDURAS

SAN MARTIÑO O FORNO EN SALSA DE LIMON

ENSALADA DE TOMATE E OLIVAS

LEITUGA, CENORIA E MILLO

VERDURAS

PATACAS COCIDAS

FROITA

FROITA

IOGUR

FROITA

IOGUR

Garante que estes 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 visítate: www.arumeservicios.com

