



CELIACO

XANEIRO 2026



LUNS

05/01/2026

NON LECTIVO

MARTES

06/01/2026

FESTIVO

MÉRCORES

07/01/2026

NON LECTIVO

XOVES

08/01/2026

GARAVANZOS CON ACELGAS

TORTILLA DE CABACIÑA

TOMATE NATURAL

FROITA

VENRES

09/01/2026

CREMA DE CENORIA

FOGONEIRO O FORNO

ENSALADA DE LECHUGA, MAIZ Y ZANAHORIA

FROITA

12/01/2026

CREMA DE CHÍCHAROS

LOMBO ASADO EN SALSA DE LARANXA

ARROZ BRANCO

IOGUR

13/01/2026

FABAS ESTUFADAS

ATÚN GUISADO

MACARRONS

FROITA

14/01/2026

SOPA DE VERDURAS CON FIDEO

ESTUFADO DE POLO CON PATACAS

FROITA

15/01/2026

POTAXE DE GARAVANZOS

TORTILLA DE PATACA

TOMATE NATURAL

FROITA

16/01/2026

MACARRONS CON VERDURAS

PESCADA O FORNO

PATACA COCIDA

IOGUR

19/01/2026

POTAXE DE GARAVANZOS

XAMÓN ASADO EN SALSA

MACARRONS

FROITA

20/01/2026

CREMA DE PORROS

ESTUFADO DE TENREIRA A XARDIÑEIRA

IOGUR

21/01/2026

MACARRONS CON TOMATE

PESCADA EN SALSA VERDE

VERDURAS

FROITA

22/01/2026

FABAS ESTUFADAS

POLO EN PEPITORIA

XUDIAS REFOGADAS

FROITA

23/01/2026

SOPA DE FIDEOS

RAXO DE ATUN

ARROZ CON VERDURAS

FROITA

26/01/2026

ARROZ CON VERDURAS

TORTILLA DE PATACA

ENSALADA DE TOMATE E OLIVAS

FROITA

27/01/2026

SOPA DE FIDEOS

FILETE DE PESCADA ENFARIÑADA

ENSALADA DE LECHUGA, MAIZ Y ZANAHORIA

FROITA

28/01/2026

GARAVANZOS CON ACELGAS

XAMÓN ASADO EN SALSA

VERDURAS

IOGUR

29/01/2026

CREMA DE CABAZA

GUIZO DE PORCO CON ARROZ

FROITA

30/01/2026

MACARRONS CON TOMATE

XARDA EN SALSA DE LIMON

PATACA COCIDA

IOGUR

Garante que estos menús fueron planificados segundo os principios dietéticos -
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

