



CONCELLO LUGO

XUÑO 2024

LUNS

03/06/2024

ARROZ TRES DELICIAS
XARDA CON ALLO E PEREXIL
LEITUGA E TOMATE
FROITA

MARTES

04/06/2024

ENREXADO
POLO AS FINAS HERBAS
CODIÑOS SALTEADOS
IOGUR

MÉRCORES

05/06/2024

SOPA DE ESTRELIÑAS
TORTILLA DE PATACA
ENSALADA DE LEITUGA, MILLO E
CENORIAS
FROITA

XOVES

06/06/2024

ENSALADA TROPICAL
FILETE RUSO EN SALSA
CASTELLANA
ARROZ
IOGUR

VENRES

07/06/2024

XUDIAS CON ALLADA
ATUN GUISADO CON FIDEOS
FROITA

Semana 1

10/06/2024

BRECOL A CASEIRA
MACARRONS CON BOLOÑESA
VEXETAL
IOGUR

11/06/2024

CREMA DE CABACIÑA
TORTILLA DE ATÚN
ENSALADA DE TOMATE E OLIVAS
FROITA

12/06/2024

ENSALADA PRIMAVERA CON OVO
ALBONDEGAS EN SALSA DE
TOMATE
ARROZ
FROITA

13/06/2024

MACARRONS CON CHOURIZO
PESCADA A ROMANA
ENSALADLA DE LEITUGA, MILLO E
CENORIA
IOGUR

14/06/2024

LENTELLAS ESTUFADAS
XAMONCIÑOS DE POLO O FORNO
PATACAS ESTUFADAS
FROITA

Semana 2

17/06/2024

SOPA DE CABELLIN
FILETE DE PESCADA EN SALSA DE
TOMATE E ALBAHACA
ARROZ ECOLOXICO CON
VERDURAS
FROITA

18/06/2024

ENSALADA CON GARAVANZOS
LOMBO NATURAL ADUBADO
PATACAS GUISADAS
IOGUR

19/06/2024

ENSALADILLA CON OVO RELADO
FIDEUA DE POLO
FROITA

20/06/2024

CREMA CAMPEIRA
TORTILLA DE PATACA
ENSALADA DE LEITUGA, CEBOLA,
MILLO E CENORIA
IOGUR

21/06/2024

CROQUETAS CON ENSALADA
HAMBURGUESA CON QUEIXO
PATACAS CHIP
CHOCOLATINA

Semana 3

Alimentación Saludable Callega garante que estos menús foram planificados segundo os principios dietético-nutricionais establecidos polo OMS (Organización Mundial da Saúde) en alimentación escolar e van ser elaborados con materias primas de 1ª calidade.