

CELIACO**ABRIL**

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
05/04/2021	06/04/2021	07/04/2021	08/04/2021	09/04/2021
NON LECTIVO	XUDIAS CON TOMATE	MACARRONS CON CHAMPIÑONS	CREMA DE PORROS	SOPA DE PASTA
	GUIISO DE CARNE	SALMON O FORNO	POLO O ALLO	TORTILLA DE CABACIÑA
	FROITA	PISTO DE VERDURAS	ARROZ BRANCO	ENSALADA
12/04/2021	13/04/2021	14/04/2021	15/04/2021	16/04/2021
CREMA DE CABACIÑA	CALDO GALEGO	SOPA DE VERDURAS	ENSALADA PRIMAVERA CON OVO	CREMA DE VERDURAS
TENREIRA EN SALSA DE CENORIA CON PATACAS	ATÚN GUIISADO	POLO ASADO	GUIISO DE BACALLAO CON PATACAS	PAELLA DE PAVO CON VERDURAS
FROITA	MACARRONS	PATACA GUIISADA	FROITA	FROITA
19/04/2021	20/04/2021	21/04/2021	22/04/2021	23/04/2021
BROCOLI A SALTEADO	FABAS VEXETAIS	SOPA DE PASTA	MACARRONS CON TOMATE	CREMA DE VERDURAS
LOMBO ASADO	PESCADA O FORNO	TORTILLA DE CABACIÑA	XURELO A GALEGA	TAQUIÑO DE POLO GUIISADO
ARROZ BRANCO	ENSALADA	ENSALADA	PATACA O VAPOR	MACARRONS
FROITA	FROITA	FROITA	FROITA	IOGUR
26/04/2021	27/04/2021	28/04/2021	29/04/2021	30/04/2021
ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA, PEMENTO MORRON, OLIVAS VERDES E GUIISO DE CALAMARES CON ARROZ	CREMA DE CENORIA E BROCOLI	MACARRONS SALTEADOS CON CHAMPIÑONS, ALLO E PEREXIL	FABAS VEXETAIS	CREMA DE CENORIA
FROITA	ALBÓNDEGAS	MARUCA O FORNO	GUIISO DE CARNE	POLO O CHILINDRON
	XARDIÑEIRA	PURÉ DE PATACA	FROITA	ENSALADA
	FROITA	IOGUR		FROITA

Alimentación Saludable Gallega 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.