

LAXANTE

FEBREIRO

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
01/02/2021	02/02/2021	03/02/2021	04/02/2021	05/02/2021
BRECOL CON PATACAS E ALLADA	ESPINACAS CON BECHAMEL	MACARRONS INTEGRAIS CON CHAMPIÑONS	CREMA DE PORROS	BROCOLI A SALTEADO
POLO ASADO	GUIZO DE CARNE	TORTILLA PAISANA	COCIDO	TORTILLA DE CABACIÑA
PURE DE PATACA E ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E MILLO		ENSALADA DE LEITUGA, TOMATE E CEBOLA		ENSALADA
FROITA	FROITA	FROITA	IOGUR	FROITA
08/02/2021	09/02/2021	10/02/2021	11/02/2021	12/02/2021
CREMA DE CABACIÑA	CALDO GALEGO	BRECOL CON PATACAS E ALLADA	ENSALADA PRIMAVERA CON OVO	XUDIAS VERDES CON XAMON
TENREIRA ASADA	TORTILLA DE GAMBAS CON CHAMPIÑONS	POLO ASADO	PAVO O FORNO	BACALLAO GUISADO CON PATACAS E CHÍCHAROS
XUDIAS REFOGADAS	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLA E OLIVAS	PATACA GUISADA	ENSALADA DE LEITUGA, MAZA E MILLO	
IOGUR	FROITA	FROITA	FROITA	FROITA
15/02/2021	16/02/2021	17/02/2021	18/02/2021	19/02/2021
NON LECTIVO	NON LECTIVO	NON LECTIVO	CREMA DE CHÍCHAROS CON PICATOSTES	CREMA DE VERDURAS
			XURELO A GALEGA	GUIZO DE ATUN
			PATACA O VAPOR	
			IOGUR	FROITA
22/02/2021	23/02/2021	24/02/2021	25/02/2021	26/02/2021
CALDO DE REPOLO	TOSTA DE XARDIÑAS CON TOMATE	CREMA DE VERDURAS (Cabaciña e cabaza)	FABAS VEXETAIS	CHÍCHAROS CON XAMON
RAPE O FORNO	GRELOS CON OVO COCIDO, PATACAS E CHOURIZO	FILETE DE PESCADA A ROMANA	OVOS CON PISTO DE VERDURAS E PATACAS	POLO O CHILINDRON
ARROZ INTEGRAL		PATACAS COCIDAS E ENSALADA DE TOMATE		ENSALADA
FROITA	FROITA	FROITA	IOGUR	FROITA

Alimentación Saudable 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.