

SIN CERDO**DECEMBRO**

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
30/11/2020	01/12/2020	02/12/2020	03/12/2020	04/12/2020
	POTAXE DE GARAVANZOS CON VERDURAS E PASTA TORTILLA DE GAMBAS CON CHAMPIÑONS ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA E OLIVAS IOGUR	BRECOL CON PATACAS E ALLADA SALMON ARROZ CON VERDURAS FROITA	ESPAGUETTIS CON TOMATE PAVO O FORNO ENSALADA DE LEITUGA, MAZA E MILLO FROITA	CREMA DE CABACIÑA BACALLAO GUISADO CON PATACAS E CHÍCHAROS FROITA
07/12/2020	08/12/2020	09/12/2020	10/12/2020	11/12/2020
NON LECTIVO	FESTIVO	COLIFLOR CON ALLADA PESCADA EN SALSA VERDE PATACAS COCIDAS FROITA	CREMA DE CHÍCHAROS CON PICATOSTES COELLO O FORNO ARROZ CON VERDURAS IOGUR	ENSALADILLA DE PASTA DE CORES GUISO DE ATUN FROITA
14/12/2020	15/12/2020	16/12/2020	17/12/2020	18/12/2020
CALDO DE REPOLO GUISO DE CALAMARES CON ARROZ FROITA	SOPA DE FIDEOS PEITUGA DE PAVO ASADA XARDIÑEIRA FROITA	CREMA DE VERDURAS (Cabaciña e cabaza) FILETE DE PESCADA A ROMANA PATACAS COCIDAS E ENSALADA DE TOMATE FROITA	SOPA DE ESTRELIÑAS Pisto de verduras con patacas e ovo IOGUR	SOPA DO DIA CANELONS DE ATÚN CON VERDURAS FROITA
21/12/2020	22/12/2020	23/12/2020	24/12/2020	25/12/2020
BRECOL CON PATACAS E ALLADA POLO ASADO Pure de pataca en ensalada de leituga, cenoria e millo FROITA	Espinacas con bechamel gratinada ARROZ CON LURAS 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.