

SEN FROITOS SECOS

ABRIL

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
05/04/2021	06/04/2021	07/04/2021	08/04/2021	09/04/2021
NON LECTIVO	ENSALADA DE REMOLACHA, MILLO, CENORIA E CEBOLA	MINESTRA DE VERDURAS	CREMA DE PORROS	SALMOREJO
	TENREIRA ESTUFADA CON VERDURAS	ARROZ CON LURAS	POLO O ALLO	TORTILLA PAISANA
	ESPAGUETTIS		ARROZ BRANCO	ENSALADA DE LEITUGA, TOMATE E CEBOLA
	FROITA	FROITA	IOGUR	FROITA
12/04/2021	13/04/2021	14/04/2021	15/04/2021	16/04/2021
ENSALADA DE TOMATE, LEITUGA, QUEIXO E OLIVAS	SALPICÓN (salmón, mexillons e patacas)	CREMA DE CABAZA E CABACIÑA	PISTO DE VERDURAS	SOPA XULIANA CON FIDEOS
POLO O FORNO	TORTILLA DE ESPINACAS	XURELO O FORNO	PESCADA O FORNO	ENSALADA DE GARAVANZOS CON SARDIÑAS E ARROZ
ARROZ CON VERDURAS	CHAMPIÑONS	PATACA GUISADA	PATACAS COCIDAS E ENSALADA DE TOMATE	
FROITA	IOGUR	FROITA	FROITA	FROITA
19/04/2021	20/04/2021	21/04/2021	22/04/2021	23/04/2021
ENSALADILLA DE PASTA DE CORES	BROCOLI O ALLO	ENSALADILLA	OVOS CON BONITO	CREMA FRIA DE PORROS CON PATACAS
FILETE DE PESCADA A ROMANA	TENREIRA ESTUFADA CON ARROZ	SALMON	ENSALADA DE FABAS CON TOMATE E QUEIXO	COELLO O FORNO
ENSALADA DE REMOLACHA, MILLO, CENORIA E CEBOLA		LEITUGA E TOMATE		TALLARINS O ALLO
FROITA	FROITA	FROITA	FROITA	IOGUR
26/04/2021	27/04/2021	28/04/2021	29/04/2021	30/04/2021
ENSALADA DE TOMATE E MEXILLONS	CREMA DE VERDURAS	MELON CON XAMON	XUDIAS CON SALSA DE TOMATE	CREMA DE CENORIA
FIDEUA DE POLO CON VERDURAS	BACALLAO CON ARROZ, CHÍCHAROS E CENORIAS	LENTELLAS ESTUFADAS CON PATACAS E VERDURAS	PESCADA O FORNO	OVOS CON ARROZ, CHICHAROS E TOMATE
			PATACAS O FORNO CON ENSALADA DE TOMATE, LEITUGA E CEBOLA	
FROITA	FROITA	IOGUR	FROITA	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.