

SEN FROITOS SECOS

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 FILETE DE PESCADA ENFARIÑADA CON ALLO E PEREXIL ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E OLIVAS FROITA	XUDIAS CON TOMATE ARROZ CON LURAS FROITA	LENTELLAS CON VERDURAS E ARROZ TORTILLA PAISANA ENSALADA DE LEITUGA, TOMATE E CEBOLA FROITA	SOPA DE FIDEOS COCIDO IOGUR	CREMA DE CENORIA XURELO O FORNO ESPAGUETTIS O ALLO FROITA
08/02/2021	09/02/2021	10/02/2021	11/02/2021	12/02/2021
MINESTRA DE VERDURAS CON OVO COCIDO ARROZ CON TENREIRA E VERDURAS IOGUR	POTAXE DE GARAVANZOS CON VERDURAS E PASTA TORTILLA DE GAMBAS CON CHAMPIÑONS ENSALADA DE TOMATE, CEBOLA E OLIVAS FROITA	BRECOL CON PATACAS E ALLADA SALMON O FORNO ARROZ CON VERDURAS FROITA	ESPAGUETTIS CON TOMATE PAVO O FORNO ENSALADA DE LEITUGA, MAZA E MILLO FROITA	XUDIAS VERDES CON XAMON BACALLAO GUISADO CON PATACAS E CHÍCHAROS FROITA
15/02/2021	16/02/2021	17/02/2021	18/02/2021	19/02/2021
NON LECTIVO	NON LECTIVO	NON LECTIVO	LENTELLAS A CASEIRA COELLO O FORNO ARROZ CON VERDURAS IOGUR	ENSALADILLA DE PASTA DE CORES GUISO DE ATUN FROITA
22/02/2021	23/02/2021	24/02/2021	25/02/2021	26/02/2021
CALDO DE REPOLO LOMBO DE PORCO ARROZ CON PEMENTOS FROITA	SOPA DO DIA GRELOS CON OVO COCIDO, PATACAS E CHOURIZO FROITA	CREMA DE VERDURAS (Cabaciña e cabaza) FILETE DE PESCADA A ROMANA PATACAS COCIDAS E ENSALADA DE TOMATE FROITA	SOPA DE PEIXE E ESTRELIÑAS OVOS CON PISTO DE VERDURAS E PATACAS IOGUR	CHÍCHAROS CON XAMON POLO O CHILINDRON ENSALADA 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.