

SEN OVO**FEBREIRO**

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
01/02/2021	02/02/2021	03/02/2021	04/02/2021	05/02/2021
FABAS VEXETAIS FILETE DE PESCADA ENFARIÑADA CON ALLO E PEREXIL ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E OLIVAS FROITA	XUDIAS CON TOMATE GUISO DE CARNE FROITA	MACARRONS CON CHAMPIÑONS SALMON O FORNO PISTO DE VERDURAS FROITA	CREMA DE PORROS POLO O ALLO ARROZ BRANCO IOGUR	LENTELLAS CON CENORIAS E CHOURIZO LOMBO ASADO ENSALADA FROITA
LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
08/02/2021	09/02/2021	10/02/2021	11/02/2021	12/02/2021
CREMA DE CABACIÑA TENREIRA EN SALSA DE CENORIA CON PATACAS IOGUR	CALDO GALEGO ATÚN GUISADO MACARRONS FROITA	SOPA DE VERDURAS POLO ASADO PATACA GUISADA FROITA	ENSALADA PRIMAVERA ARROZ CON BACALLO E VERDURAS FROITA	SOPA DE PASTA CARNE DE COCIDO REPOLO, PATACAS E GARAVANZOS 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 XURELO A GALEGA PATACA O VAPOR IOGUR	CREMA DE VERDURAS TAQUIÑO DE POLO GUISADO MACARRONS FROITA
22/02/2021	23/02/2021	24/02/2021	25/02/2021	26/02/2021
ENSALADA DE LEITUGA, PEMENTO MORRON, MILLO E CENORIA GUISO DE CALAMARES CON ARROZ FROITA	CREMA DE CENORIA E BROCOLI ALBÓNDEGAS XARDIÑEIRA FROITA	MACARRONS CON CHAMPIÑONS, ALLO E PEREXIL MARUCA O FORNO ENSALADA DE LEITUGA E MILLO FROITA	FABAS VEXETAIS GUISO DE CARNE IOGUR	SOPA DE PASTA 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.