



SEN OVO

NOVEMBRO 2024

LUNS

04/11/2024

CREMA DE VERDURAS

ALBÓDEGAS

ARROZ BRANCO

FROITA

MARTES

05/11/2024

POTAXE DE GARAVANZOS

XURELO O FORNO

ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E MILLO

IOGUR

MÉRCORES

06/11/2024

SOPA DE PASTA

LOMBO EN SALSA

TOMATE NATURAL

FROITA

XOVES

07/11/2024

PASTA TRIS-TRAS

PESCADA A GALEGA

BROCOLI CON PATACA

IOGUR

VENRES

08/11/2024

CREMA DE CABAZA

POLO ASADO

PATACA ASADA

FROITA

Semana 1

11/11/2024

ARROZ A MILANESA

PESCADA EN SALSA VERDE

LEITUGA E TOMATE

IOGUR

12/11/2024

CALDO GALEGO

POLO ESTUFADO CON PATACAS

FROITA

13/11/2024

CREMA DE CABACIÑA

BOLOÑESA VEXETAL

MACARRONS

FROITA

14/11/2024

LENTELLAS CON CHOURIZO

XARDA EN SALSA DE LIMÓN

ENSALADA DE LEITUGA E CENORIA

IOGUR

15/11/2024

MINISTRA CON XAMÓN

LOMBO EN SALSA

ARROZ BRANCO

FROITA

Semana 2

18/11/2024

CREMA DE CENORIA

PEITUGA DE POLO

TOMATE NATURAL

FROITA

19/11/2024

SOPA DE VERDURAS CON FIDEO

GUISO DE PORCO CON PATACAS

IOGUR

20/11/2024

LENTELLAS VEXETAIS

PESCADA O FORNO

ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E MILLO

FROITA

21/11/2024

XUDIAS CON ALLADA

POLO EN SALSA AS FINAS HERBAS

PATACA PANADEIRA

FROITA

22/11/2024

CREMA DE VERDURAS

ATÚN GUISADO

MACARRONS

IOGUR

Semana 3

25/11/2024

FABAS VEXETAIS

LOMBO ASADO EN SALSA DE PIQUILLOS

PURÉ DE CENORIA

FROITA

26/11/2024

SOPA DE PASTA

PESCADA EN SALSA

BROCOLI CON CENORIA

FROITA

27/11/2024

CREMA CAMPEIRA

CALDERETA DE TENREIRA

MACARRONS

IOGUR

28/11/2024

LENTELLAS A CASEIRA

XURELO EN SALSA DE LIMÓN

ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E MILLO

FROITA

29/11/2024

SOPA DE VERDURAS CON FIDEO

XAMONCIÑOS DE POLO ASADOS

ARROZ BRANCO

IOGUR

Semana 4

Alimentación Saludable Galega garante que estos 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.