

LUNS 06/01/2020	MARTES 07/01/2020	MÉRCORES 08/01/2020	XOVES 09/01/2020	VENRES 10/01/2020
FESTIVO	NON LECTIVO	SOPA DE XAMÓN POLO ASADO EN SALSAS DE AMENDOAS MINISTRA DE VERDURAS FROITA	CREMA DE CABAZA PESCADA EN SALSAS VERDES PATACAS COCIDAS FROITA	LENTELLAS CON CHOURIZO MILANESA ENSALADA DE LEITUGA E TOMATE FROITA
LUNS 13/01/2020	MARTES 14/01/2020	MÉRCORES 15/01/2020	XOVES 16/01/2020	VENRES 17/01/2020
CREMA DE CABACIÑA CON QUEIXO TORTILLA DE PATACA TOMATE NATURAL FROITA	ENSALADA PRIMAVERA ALBÓNDEGAS CON TOMATE ARROZ FROITA	SOPA DE FIDEOS CON OVO BACALLAU CON PIPERRADA PATACA COCIDA FROITA	FABAS VEXETAIS ESTUFADO DE PAVO CON VERDURAS FROITA	ARROZ TRES DELICIAS PESCADA Á ROMANA LEITUGA E CENORIA IOGUR
LUNS 20/01/2020	MARTES 21/01/2020	MÉRCORES 22/01/2020	XOVES 23/01/2020	VENRES 24/01/2020
MACARRÓNS CON TOMATE RABAS LEITUGA E TOMATE IOGUR	XUDIAS CON OVO HAMBURGUESA Á CASTELÁ ARROZ FROITA	CHÍCHAROS CON XAMÓN FIDEUÁ DE ATÚN CON PISTO FROITA	POTAXE DE GARAVANZOS CON VERDURAS POLO EN SALSAS DE LARANXA PATACA PANADEIRA FROITA	SOPA DE PICADILLO PAELLA DE PAVO E VERDURAS FROITA
LUNS 27/01/2020	MARTES 28/01/2020	MÉRCORES 29/01/2020	XOVES 30/01/2020	VENRES 31/01/2020
BRÓCOLI CON PATACAS Á GALEGA LOMBO ADUBADO AO FORNO CON SALSAS DE TOMATE ARROZ FROITA	ESPAGUETES CON TOMATE E QUEIXO MARMITAKO DE ATÚN CON CHÍCHAROS FROITA	CREMA DE VERDURAS GUIZO DE CARNE IOGUR	LENTELLAS CON CHOURIZO PESCADA A ROMANA ENSALADA DE LEITUGA E TOMATE FROITA	SOPA DE COCIDO COCIDO FROITA

Alimentación Saudable Gallega garante que estes menús foron planificados segundo os principios dietéticos-nutricionais establecidos pola OMS (Organización Mundial da Saúde) en alimentación escolar e van a ser elaborados con materias primas de primeira calidade.