



## CONCELLO DE LUGO

### XUÑO 2022

LUNS

30/05/2022

MARTES

31/05/2022

MÉRCORES

01/06/2022

XOVES

02/06/2022

VENRES

03/06/2022

Semana 1

TALLARINS A NAPOLITANA  
ALBONDEGAS EN SALSA  
PATACAS COCIDAS  
IOGUR

ARROZ TRES DELICIAS  
TORTILLA DE CABACIÑA  
TOMATE NATURAL  
FROITA

ENSALADA ITALIANA  
PESCADA A MARIÑEIRA  
BRECOL E CENORIA  
IOGUR

06/06/2022

CAZUELA DE VERDURAS CON FIDEOS  
BACALLAO EMPANADO  
ENSALADA DE LEITUGA, MILLO E CENORIA  
IOGUR

07/06/2022

CALDO VEXETAL  
LOMBO ADUBADO  
PATACAS ASADAS  
FROITA

08/06/2022

CREMA CAMPEIRA  
POLO O CHILINDRON  
ARROZ  
IOGUR

09/06/2022

ENSALADA DE ARROZ  
XURELO O FORNO  
PATACAS O VAPOR  
FROITA

10/06/2022

SOPA MARAVILLA CON CABAZA E CENORIA  
ASADO DE TENREIRA EN SALSA DE CENORIAS CON PATACAS  
FROITA

Semana 2

13/06/2022

SOPA DE ESTRELIÑAS  
ATÚN GUISADO CON FIDEOS  
IOGUR

14/06/2022

ENSALADA MIXTA  
PAELLA DE POLO E VERDURAS  
FROITA

15/06/2022

ESPAGUETTIS CON TOMATE  
FILETE RUSO EN SALSA CASTELLANA  
XARDIÑEIRA  
FROITA

16/06/2022

CREMA DE BROCOLI E CENORIA  
TORTILLA DE PATACA  
LEITUGA E MILLO  
IOGUR

17/06/2022

LENTELLAS A CASEIRA  
PESCADA A GALEGA  
ENSALADA DE LEITUGA E TOMATE  
FROITA

Semana 3

20/06/2022

CREMA DE CABACIÑA  
POLO O ALLO  
ARROZ  
FROITA

21/06/2022

FABADA  
BACALLAO ESTUFADO CON PATACAS  
IOGUR

22/06/2022

SOPA DE VERDURAS  
LOMBO ADUBADO  
ARROZ  
FROITA

23/06/2022

24/06/2022

Semana 4

Alimentación Saludable Gallega garante que estos menús foron planificados seguindo os principios dietético-nutricionais establecidos pola OMS (Organización Mundial da Saúde) en alimentación escolar e van ser elaborados con materias primas de 1ª calidade.