

ABRIL

ALMORZOS

LUNS 01/04/2019	MARTES 02/04/2019	MÉRCORES 03/04/2019	XOVES 04/04/2019	VENRES 05/04/2019
Vaso de leite con azucre ou mel Pan do día Pera Aceite de oliva V.E. e mermelada	logur natural Galletas tipo María Kiwi	Vaso de leite con cacao Flocos de arroz Plátano	Leite callado Pan do día Mandarina Aceite de oliva V.E. e mermelada	Vaso de leite con azucre ou mel Pan do día Laranxa Aceite de oliva V.E. e mermelada
LUNS 08/04/2019	MARTES 09/04/2019	MÉRCORES 10/04/2019	XOVES 11/04/2019	VENRES 12/04/2019
logur natural Pan do día Mazá Aceite de oliva V.E. e mermelada	Vaso de leite con azucre ou mel Galletas tipo María Plátano	Vaso de leite con cacao Flocos de millo Pera	logur natural Pan do día Kiwi Aceite de oliva V.E. e mermelada	Vaso de leite con cacao Galletas tipo María Laranxa
LUNS 15/04/2019	MARTES 16/04/2019	MÉRCORES 17/04/2019	XOVES 18/04/2019	VENRES 19/04/2019
VACACIONS SEMANA SANTA	VACACIONS SEMANA SANTA	VACACIONS SEMANA SANTA	VACACIONS SEMANA SANTA	VACACIONS SEMANA SANTA
LUNS 22/04/2019	MARTES 23/04/2019	MÉRCORES 24/04/2019	XOVES 25/04/2019	VENRES 26/04/2019
VACACIONS SEMANA SANTA	logur Pan do día Pera Aceite de oliva V.E. e mermelada	Vaso de leite con caco Flocos de trigo Plátano	logur natural Pan do día Kiwi Aceite de oliva V.E. e mermelada	Vaso de leite con azucre ou mel Flocos de millo Mazá
LUNS 29/04/2019	MARTES 30/04/2019	MÉRCORES 01/05/2019	XOVES 02/05/2019	VENRES 03/05/2019
Vaso de leite con azucre ou mel Pan do día Pera Aceite de oliva V.E. e mermelada	logur natural Galletas tipo María Kiwi			

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.