

OUTUBRO

ALMORZOS

LUNS 01/10/2018	MARTES 02/10/2018	MÉRCORES 03/10/2018	XOVES 04/10/2018	VENRES 05/10/2018
logur natural Galletas tipo María Laranxa	logur Pan do día Pera Aceite de oliva V.E. e marmelada	Vaso de leite con cacao Flocos de trigo Plátano	logur natural Pan do día Kiwi Aceite de oliva V.E. e marmelada	FESTIVO
LUNS 08/10/2018	MARTES 09/10/2018	MÉRCORES 10/10/2018	XOVES 11/10/2018	VENRES 12/10/2018
Vaso de leite con azucre ou mel Pan do día Pera Aceite de oliva V.E. e marmelada	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 marmelada	FESTIVO
LUNS 15/10/2018	MARTES 16/10/2018	MÉRCORES 17/10/2018	XOVES 18/10/2018	VENRES 19/10/2018
logur natural Pan do día Mazá Aceite de oliva V.E. e marmelada	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 marmelada	Vaso de leite con cacao Galletas tipo María Laranxa
LUNS 22/10/2018	MARTES 23/10/2018	MÉRCORES 24/10/2018	XOVES 25/10/2018	VENRES 26/10/2018
Vaso de leite con cacao Galletas tipo María Mazá	logur Flocos de millo Kiwi	logur natural Pan do día Laranxa Aceite de oliva V.E. e marmelada	Vaso de leite con azucre ou mel Flocos de trigo Plátano	Vaso de leite con cacao Pan do día Mandarina Aceite de oliva V.E. e marmelada
LUNS 29/10/2018	MARTES 30/10/2018	MÉRCORES 31/10/2018	XOVES 01/11/2018	VENRES 02/11/2018
logur natural Galletas tipo María Laranxa	logur Pan do día Pera Aceite de oliva V.E. e marmelada	Vaso de leite con cacao Flocos de trigo Plátano		

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.