

FEBREIRO

BASAL

LUNS 01/02/2021	MARTES 02/02/2021	MÉRCORES 03/02/2021	XOVES 04/02/2021	VENRES 05/02/2021
MINISTRA SALTEADA	LENTELLAS CON CHOURIZO	CREMA DE CABAZA	FABAS CON VERDURAS	ENREXADO DE POLO C CEBOLA CAMELIZA
POLO O CHILINDRON	FOGONEIRO EN SALSA DE CABAZA	ATÚN GUISADO CON FIDEOS	PESCADA REBOZADA CON ALLO E PEREXIL	ALBONDEGAS EN SAL
ARROZ	ENSALADA DE LEITUGA, ESPÁRRAGOS E CENORIA		ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E OLIVAS VERDES	ARROZ
FROITA	IOGUR	FROITA	FROITA	IOGUR
LUNS 08/02/2021	MARTES 09/02/2021	MÉRCORES 10/02/2021	XOVES 11/02/2021	VENRES 12/02/2021
CREMA CAMPEIRA	ARROZ TRES DELICIAS	CREMA DE CABACIÑA	CALDO GALEGO	SOPA DE COCIDO
CALDEIRADA DE PEIXE CON PATACAS	POLO O ALLO	TAQUIÑOS DE ATUN EN SALSA CON FIDEOS	PAELLA DE PAVO E VERDURAS	COCIDO
	BRECOL E CENORIA			
FROITA	FROITA	IOGUR	FROITA	PALMEIRA DE CHOCOL
LUNS 15/02/2021	MARTES 16/02/2021	MÉRCORES 17/02/2021	XOVES 18/02/2021	VENRES 19/02/2021
VACACIONS DE ENTROIDO	VACACIONS DE ENTROIDO	VACACIONS DE ENTROIDO	BROCOLI SALTEADO	FABAS ESTUFADAS
			LOMBO NATURAL ADUBADO	PESCADO O FORNO
			PATACAS ASADAS	ENSALADA DE LEITUC TOMATE E ESPARRAG
			FROITA	FROITA
LUNS 22/02/2021	MARTES 23/02/2021	MÉRCORES 24/02/2021	XOVES 25/02/2021	VENRES 26/02/2021
SOPA DE ESTRELIÑAS	LENTELLAS A CASEIRA	CREMA DE VERDURAS	XUDIAS CON ALLADA	CREMA DE BROCOLI E CE
TORTILLA DE CABACIÑA	LOMBOS DE XURELO A GALEGA	POLO EN SALSA AS FINAS HERBAS CON MACARRONS	LURAS ENCEBOLADAS CON ARROZ	ALBONDEGAS EN SAL
ENSALADA DE LEITUGA E TOMATE	PATACAS O VAPOR			XARDIÑEIRA
IOGUR	FROITA	FROITA	IOGUR	FROITA

Alimentación Saludable Galega 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.