



BASAL CONCELLO LUGO

XUÑO 2023

LUNS

29/05/2023

MARTES

30/05/2023

MÉRCORES

31/05/2023

XOVES

01/06/2023

VENRES

02/06/2023

ARROZ TRES DELICIAS
REDONDO DE PESCADA CON ALLADA
BROCOLI E CENORIA
FROITA

ENSALADA TRICOLOR
LOMBO ADUBADO
PATACA GUISADA
FROITA

05/06/2023

LENTELLAS ESTUFADAS
PESCADA EN SALSAS VERDES
PATACA O VAPOR
IOGUR

06/06/2023

CREMA DE CENORIAS
TORTILLA DE PATACA
TOMATE NATURAL
FROITA

07/06/2023

SOPA MARAVILLA CON CABAZA
TENREIRA EN SALSAS DE CENORIAS
CON PATACAS
FROITA

08/06/2023

ENREXADO DE POLO E CEBOLA
CAREMELIZADA
XURELO O FORNO
CODIÑOS SALTEADOS CON ALLO E
PEREXIL
IOGUR

09/06/2023

CREMA CAMPEIRA
POLO O CHILINDRON
ARROZ
FROITA

12/06/2023

ENSALADA TROPICAL
MACARRONS CON BOLOÑESA
VEXETAL
FROITA

13/06/2023

LENTELLAS A CASEIRA CON CHOURIZO
PESCADA A ROMANA
ENSALADA DE LEITUGA, MILLO E
OLIVAS
IOGUR

14/06/2023

ENSALADILLA CON OVO RELADO
FIAMBRE DE LOMBO ADUBADO
ARROZ
FROITA

15/06/2023

ENSALADA CON GARAVANZOS
ATÚN GUISADO CON FIDEOS
IOGUR

16/06/2023

CREMA DE COLIFLOR E MAZÁ
PAELLA DE POLO E VERDURAS
FROITA

19/06/2023

CHÍCHAROS CON XAMÓN
ROGOUT DE PORCO CON SALSAS DE
SOIA, PATACAS Y VERDURAS
IOGUR

20/06/2023

ESPAGUETIS CON VERDURAS
SAN PEDRO O FORNO
LEITUGA E TOMATE
FROITA

21/06/2023

MENU ESPECIAL FIN DE CURSO

22/06/2023

23/06/2023

Semana 1

Semana 2

Semana 3

Semana 4

Alimentación Saludable Gallega garante que estos 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.