

ABRIL

CONCELLO LUGO

LUNS 05/04/2021	MARTES 06/04/2021	MÉRCORES 07/04/2021	XOVES 08/04/2021	VENRES 09/04/2021
NON LECTIVO	LENTELLAS CON CHOURIZO  FOGONEIRO EN SALSA DE CABAZA  ENSALADA DE LEITUGA, ESPÁRRAGOS E CENORIA  IOGUR	CREMA DE CABAZA  CALDERETA DE TENREIRA CON FIDEOS  FROITA	FABAS CON VERDURAS  PESCADA REBOZADA CON ALLO E PEREXIL  ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E OLIVAS VERDES  FROITA	ENREXADO DE POLO CON CEBOLA CAMELIZADA  ALBONDEGAS EN SALSA  ARROZ  IOGUR
LUNS 12/04/2021	MARTES 13/04/2021	MÉRCORES 14/04/2021	XOVES 15/04/2021	VENRES 16/04/2021
CREMA CAMPEIRA  CALDEIRADA DE PEIXE CON PATACAS  FROITA	ARROZ TRES DELICIAS  POLO O ALLO  BRECOL E CENORIA  FROITA	SOPA DE COCIDO  COCIDO  IOGUR	CALDO GALEGO  PAELLA DE PAVO E VERDURAS  FROITA	CREMA DE CABACIÑA  ATÚN GUISADO CON FIDEOS  IOGUR
LUNS 19/04/2021	MARTES 20/04/2021	MÉRCORES 21/04/2021	XOVES 22/04/2021	VENRES 23/04/2021
CAZUELA DE FIDEOS CON VERDURAS  POLO ASADO  ARROZ O FORNO  IOGUR	GARAVANZOS CON VERDURAS  ASADO DE TENREIRA EN SALSA DE CENORIAS CON PATACAS  FROITA	CREMA DE CABAZA  MACARRONS CON BOLOÑESA VEXETAL  IOGUR	SOPA MARAVILLA CON CABAZA, CENORIA E CEBOLA  LOMBO NATURAL ADUBADO  BROCOLI  FROITA	FABAS ESTUFADAS  PESCADA O FORNO  ENSALADA DE LEITUGA, TOMATE E ESPÁRRAGOS  FROITA
LUNS 26/04/2021	MARTES 27/04/2021	MÉRCORES 28/04/2021	XOVES 29/04/2021	VENRES 30/04/2021
SOPA DE ESTRELIÑAS  TORTILLA DE CABACIÑA  ENSALADA DE LEITUGA E TOMATE  IOGUR	LENTELLAS A CASEIRA  PASTEL DE SALMON  SALSA DE TOMATE  FROITA	CREMA DE VERDURAS  POLO EN SALSA AS FINAS HERBAS CON MACARRONS  FROITA	XUDIAS CON ALLADA  LURAS ENCEBOLADAS CON ARROZ  IOGUR	CREMA DE BROCOLI E CENORIA  ALBONDEGAS EN SALSA  XARDIÑEIRA  FROITA

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.