

OUTUBRO

ALMORZOS

LUNS 30/09/2019	MARTES 01/10/2019	MÉRCORES 02/10/2019	XOVES 03/10/2019	VENRES 04/10/2019
	logur Pan do día Mazá Aceite de oliva V.E. e mermelada	Vaso de leite con cacao Flocos de trigo Plátano	logur natural Pan do día Kiwi Aceite de oliva V.E. e mermelada	Vaso de leite con cacao Flocos de millo Laranxa
LUNS 07/10/2019	MARTES 08/10/2019	MÉRCORES 09/10/2019	XOVES 10/10/2019	VENRES 11/10/2019
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 Laranxa Aceite de oliva V.E. e mermelada	Vaso de leite con cacao Galletas tipo María Mazá
LUNS 14/10/2019	MARTES 15/10/2019	MÉRCORES 16/10/2019	XOVES 17/10/2019	VENRES 18/10/2019
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 21/10/2019	MARTES 22/10/2019	MÉRCORES 23/10/2019	XOVES 24/10/2019	VENRES 25/10/2019
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 mermelada	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 mermelada
LUNS 28/10/2019	MARTES 29/10/2019	MÉRCORES 30/10/2019	XOVES 31/10/2019	VENRES 01/11/2019
logur natural Galletas tipo María Laranxa	logur Pan do día Pera Aceite de oliva V.E. e mermelada	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.