

MARZO

CONCELLO LUGO

LUNS 01/03/2021	MARTES 02/03/2021	MÉRCORES 03/03/2021	XOVES 04/03/2021	VENRES 05/03/2021
SOPA DE VERDURAS	FABADA	SOPA	GARAVANZOS CON ACELGAS, ESPINACAS E CABAZA	EMPANDA DE IORK E QUEIXO
BACALLAO EMPANADO	ESCALOPINS DE LOMBO FRESCO	POLO O CHILINDRON	XURELO O FORNO	MACARRONS BOLOÑESA
ENSALADA DE LEITUGA E MILLO	ARROZ	XARDIÑEIRA	CON PATACAS	
FROITA	IOGUR	FROITA	IOGUR	FROITA
LUNS 08/03/2021	MARTES 09/03/2021	MÉRCORES 10/03/2021	XOVES 11/03/2021	VENRES 12/03/2021
SOPA DE ESTELIÑAS	XUDIAS REFOGADAS	CALDO GALEGO	CREMA DE CENORIA	POTAXE DE LENTELLAS
TORTILLA DE PATACA	PAELLA MIXTA DE PEIXE, POLO E LURAS	FILETE RUSO EN SALSA CASTELLANA	TAQUIÑO DE PAVO CON MACARRONS	PESCADA A GALEGA
ENSALADA DE LEITUGA E TOMATE		PURE DE PATACA		PATACAS O VAPOR
IOGUR	FROITA	FROITA	IOGUR	FROITA
LUNS 15/03/2021	MARTES 16/03/2021	MÉRCORES 17/03/2021	XOVES 18/03/2021	VENRES 19/03/2021
SOPA DE VERDURAS	FABAS CON CABAZA	XUDIAS CON OVO COCIDO	GARAVANZOS CON CHOURIZO	
TENREIRA GOVERNADA CON ARROZ	XURELO EN SALSA VERDE	XAMONCIÑOS DE POLO O FORNO	FILETE DE PESCADILLA A ROMANA	FESTIVO
	CHÍCHAROS E PATACAS	PATACAS	ENSALADA DE LEITUGA, TOMATE E ESPARRAGOS	
FROITA	IOGUR	FROITA	IOGUR	
LUNS 22/03/2021	MARTES 23/03/2021	MÉRCORES 24/03/2021	XOVES 25/03/2021	VENRES 26/03/2021
ESPIRAIS O FORNO	COLIFLOR A GALEGA	CREMA DE VERDURAS	SOPA VEXETAL	PUCHERO DE GARAVANZOS
SALMON EN SALSA	TORTILLA DE PATACA	LOMBO ADUBADO O FORNO	RAGOUT DE PORCO CON PATACAS	FILETE DE PESCADA A MARIÑEIRA
VERDURAS	ENSALADA DE LEITUGA, CENORIAS E OLIVAS	MACARRONS SALTEADOS CON ALLO E PEREXIL		PATACAS O VAPOR
IOGUR	FROITA	IOGUR	FROITA	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.