

FEBREIRO

CONCELLO DE LUGO

LUNS 29/01/2018	MARTES 30/01/2018	MÉRCORES 31/01/2018	XOVES 01/02/2018	VENRES 02/02/2018
			XUDIÁS VERDES CON ALLADA E PATACAS	CREMA DE CABAZA
			POLO CON SALSA DE AMÉNDOA E CENORIA BABY	TORTILLA ESPAÑOLA
			FROITA	FROITA
LUNS 05/02/2018	MARTES 06/02/2018	MÉRCORES 07/02/2018	XOVES 08/02/2018	VENRES 09/02/2018
LURAS	SOPA DE XAMÓN	COCIDO GALEGO	SOPA DE ESTRELIÑAS CON SALMÓN	CALDO GALEGO
ESTUFADO DE CARNE	PESCADA CON PATACA Ó VAPOR	PATACA, REPOLO, GARAVANZOS, CHOURIZO E LACÓN	HAMBURGUESA DE TENREIRA CON ARROZ BLANCO E TOMATE	VARITA DE PESCADA CON ENSALADA
FROITA	FROITA	LÁCTEO	FROITA	FROITA
LUNS 12/02/2018	MARTES 13/02/2018	MÉRCORES 14/02/2018	XOVES 15/02/2018	VENRES 16/02/2018
NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	EMPANADA DE ATÚN	PURÉ DE CABACIÑA CON QUEIXIÑOS
			LOMO CON PURÉ DE PATACA	MILANESA CON ENSALADA
			FROITA	LÁCTEO
LUNS 19/02/2018	MARTES 20/02/2018	MÉRCORES 21/02/2018	XOVES 22/02/2018	VENRES 23/02/2018
SOPA DE FIDEOS	MENESTRA CON PATACA E ALLADA	FABADA	CROQUETAS CON ENSALADA	ENSALADILLA RUSA
ARROZ CON FROITOS DE MAR	POLO Á MOSTAZA	MELVA EN SALSA VERDE CON PATACA Ó VAPOR	ESTUFADO DE PAVO	ALBÓNDEGAS CON VERDURIÑAS
FROITA	LÁCTEO	FROITA	FROITA	FROITA
LUNS 26/02/2018	MARTES 27/02/2018	MÉRCORES 28/02/2018	XOVES 01/03/2018	VENRES 02/03/2018
CREMA DE PORROS	LENTELLAS	ENSALADA DE PASTA		
TALLARÍNS CON ATÚN E TOMATE	CHIPIRÓNS CON ARROZ	MILANESA CON ENSALADA		
FROITA	FROITA	LÁCTEO		

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.