

MARZO

CONCELLO DE LUGO

LUNS 26/02/2018	MARTES 27/02/2018	MÉRCORES 28/02/2018	XOVES 01/03/2018	VENRES 02/03/2018
			PURE DE CENORIAS	PATACAS CON XUDIAS VERDES E ALLADA
			TORTILLA ESPAÑOLA CON ENSALADA	POLO EN SALSA DE ALMENDRAS CON CENORIA BABY
			FROITA	FROITA
LUNS 05/03/2018	MARTES 06/03/2018	MÉRCORES 07/03/2018	XOVES 08/03/2018	VENRES 09/03/2018
SOPA DE FIDEOS	LENTELLAS CON XAMÓN	MACARRONS CON TOMATE E ATÚN	CALDO GALEGO	CREMA DE CABAZA
ALBONDEGAS CON VEDURIÑAS	VARIÑAS DE PESCADA CON ENSALADA DE TOMATE	POLO ASADO CON ENSALADA	LOMBO ASADO CON ARROZ CINCO DELICIAS	PESCADA CON PURE DE PATACA
FROITA	FROITA	FROITA	LÁCTEO	FROITA
LUNS 12/03/2018	MARTES 13/03/2018	MÉRCORES 14/03/2018	XOVES 15/03/2018	VENRES 16/03/2018
PURE DE CABACIÑA E QUESITOS	CROQUETAS CON ENSALADA	COCIDO GALEGO:	FABAS VEXETAIS	SOPA DE XAMÓN
CHIPIRONS CON ARROZ BRANCO E TOMATE	ESTUFADO DE TENREIRA CON VERDURIÑAS	PATACAS, LACÓN, REPOLO, CHOURIZO E GARABANZOS	MELVA EN SALSA VERDE CON PATACAS	COSTELETA A PRANCHA CON ENSALADA
FROITA	FROT	LÁCTEO	FROITA	FROITA
LUNS 19/03/2018	MARTES 20/03/2018	MÉRCORES 21/03/2018	XOVES 22/03/2018	VENRES 23/03/2018
LENTELLAS CON VERDURAS	SOPA DE ESTRELIÑAS	POTAXE DE GARAVANZOS	ENSALADILLA RUSA	SOPA DE CUS CUS CON SALMÓN
PESCADA CON PATACAS	TORTILLA CON ENSALADA	ALBÓNDEGAS A XARDIÑEIRA	TALLARINS A BOLOÑESA	HAMBURGUESA DE TENREIRA CON ARROZ CON VERDURAS
LÁCTEO	FROITA	FROITA	FROITA	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.