

**SEN FROITOS SECOS****XUÑO**

<b>LUNS</b>	<b>MARTES</b>	<b>MÉRCORES</b>	<b>XOVES</b>	<b>VENRES</b>
03/06/2024	04/06/2024	05/06/2024	06/06/2024	07/06/2024
ENSALADA TRICOLOR	CREMA DE CABACIÑA	ENSALADA PRIMAVERA CON OVO	CODIÑOS CON ALLO E PEREXIL	LENTELLAS VEXETAIS
CALDERETA DE TENREIRA	TORTILLA DE ATÚN	ALBÓNDEGAS CON SALSA DE TOMATE	PESCADA A GALEGA	POLO ASADO
MACARRONS SALTEADOS	ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E OLIVAS	ARROZ INTEGRAL	BROCOLI CON PATACA	LEITUGA E TOMATE
FROITA	IOGUR	FROITA	FROITA	FROITA
10/06/2024	11/06/2024	12/06/2024	13/06/2024	14/06/2024
SOPA DE CABELLIN	ENSALADA CON GARAVANZOS	ENSALADILLA CON OVO	CREMA CAMPEIRA	MACARRONS INTEGRAIS CON TOMATE
PESCADA EN SALSA DE ALBAHACA	FILETE RUSO EN SALSA CASTELLANA	FIDEUA DE POLO	TORTILLA DE PATACA	XARDA A MARIÑEIRA
ARROZ CON VERDURAS	PATACAS ASADAS		ENSALADA DE LEITUGA, CEBOLA, MILLO E CENORIA	BROCOLI E CENORIA
IOGUR	FROITA	FROITA	FROITA	FROITA
17/06/2024	18/06/2024	19/06/2024	20/06/2024	21/06/2024
CREMA DE CABAZA	SOPA DE VERDURAS (con piñones)	XUDIAS CON OVO RELADO	ENSALADA COMPLETA	ARROZ TRES DELICIAS
POLO EN SALSA AS FINAS HERBAS	XURELO O FORNO	LOMBO ASADO	MACARRONS CON CHOURIZO	FILETE DE MERLUZA EN SALSA DE LIMON
PATACAS GUIADAS	LEITUGA E TOMATE	ARROZ INTEGRAL		ENSALADA DE LEITUGA E MILLO
FROITA	FROITA	FROITA	FROITA	IOGUR

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.