

**SEN OVO****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	MACARRONS CON ALLO E PEREXIL	LENTELLAS A CASEIRA
BOLOÑESA VEXETAL	XARDA O FORNO	ALBÓNDEGAS	PESCADA A GALEGA	POLO ASADO
MACARRONS	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 PASTA	ENSALADA CON GARAVANZOS	COLIFLOR A GALEGA	CREMA CAMPEIRA	MACARRONS INTEGRAIS A NAPOLITANA
PESCADA EN SALSAS DE ALBAHACA	GUIZO DE PORCO CON PATACAS	TAQUIÑO DE POLO GUISADO	XAMÓN ASADO EN SALSAS	XARDA A MARIÑEIRA
ARROZ CON VERDURAS		MACARRONS	ENSALADA DE LEITUGA, CEBOLA, MILLO E CENORIA	BROCOLI CON 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 FIDEO	XUDIAS REFOGADAS	ENSALADA COMPLETA	ARROZ TRES DELICIAS
POLO EN SALSAS AS FINAS HERBAS	XURELO O FORNO	LOMBO ASADO	MACARRONS CON CHOURIZO	FILETE DE MERLUZA EN SALSAS DE LIMON
PATACAS ESTUFADAS	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.