

**SEN MARISCO****SETEMBRO**

<b>LUNS</b>	<b>MARTES</b>	<b>MÉRCORES</b>	<b>XOVES</b>	<b>VENRES</b>
09/09/2024	10/09/2024	11/09/2024	12/09/2024	13/09/2024
		SOPA DE FIDEOS TORTILLA DE PATACA ENSALADA DE LEITUGA E MILLO FROITA	ENSALADA DE PASTA TENREIRA ASADA EN SALSA BROCOLI CON PATACA IOGUR	CREMA DE CABAZA POLO ASADO ARROZ CON VERDURAS FROITA
16/09/2024	17/09/2024	18/09/2024	19/09/2024	20/09/2024
ARROZ A MILANESA TORTILLA DE ATÚN LEITUGA E TOMATE IOGUR	ENSALADA COMPLETA BOLOÑESA VEXETAL CON MACARRONS INTEGRAIS FROITA	CREMA DE CABACIÑA PUCHERO DE POLO FROITA	LENTELLAS A CASEIRA CON CHOURIZO MACARRONS CON TOMATE E ATÚN FROITA	ENSALADA TROPICAL LOMBO NATURAL ADUBADO ARROZ BRANCO FROITA
23/09/2024	24/09/2024	25/09/2024	26/09/2024	27/09/2024
CREMA DE VERDURAS TORTILLA DE CABACIÑA TOMATE NATURAL FROITA	POTAXE DE LENTELLAS LOMBO ASADO ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E MILLO FROITA	XUDIAS CON ALLADA POLO EN SALSA AS FINAS HERBAS PATACA PANADEIRA FROITA	ENSALADA CON GARAVANZOS ALBÓNDEGAS CON SALSA DE TOMATE ARROZ INTEGRAL CON VERDURAS FROITA	CREMA DE CENORIA ATUN GUISADO CON FIDEOS IOGUR
30/09/2024	01/10/2024	02/10/2024	03/10/2024	04/10/2024
SOPA DE ESTRELIÑAS POLO O CHILINDRON PATACAS GUISADAS 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.