

SEN CARNE

NOVEMBRO

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
04/11/2024	05/11/2024	06/11/2024	07/11/2024	08/11/2024
CREMA DE VERDURAS	GARAVANZOS CON VERDURAS	SOPA DE FIDEOS	MACARRONS INTEGRAIS CON TOMATE	CREMA DE CABAZA
ROLIÑO PRIMAVERA	XURELO O FORNO	TORTILLA DE PATACA	PESCADA A GALEGA	TORTILLA FRANCESA
ARROZ BRANCO	ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E MILLO	TOMATE NATURAL	BROCOLI CON PATACA	PATACA ASADA
FROITA	FROITA	FROITA	IOGUR	FROITA
11/11/2024	12/11/2024	13/11/2024	14/11/2024	15/11/2024
ARROZ TRES DELICIAS	CALDO DE REPOLO	CREMA DE CABACIÑA	LENTELLAS VEXETAIS	MINESTRA
PESCADA EN SALSA VERDE	XURELO O FORNO	MACARRONS CON BOLOÑESA VEXETAL	XARDA EN SALSA DE LIMON	ABADEXO EN SALSA CEDEIRESA
LEITUGA E TOMATE	PATACA COCIDA		ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E MILLO	ARROZ INTEGRAL
IOGUR	FROITA	FROITA	IOGUR	FROITA
18/11/2024	19/11/2024	20/11/2024	21/11/2024	22/11/2024
CREMA DE CENORIA	SOPA DE VERDURAS (con piñons)	POTAXE DE LENTELLAS	XUDIAS CON ALLADA	CREMA DE VERDURAS
TORTILLA DE CABACIÑA	GALLO SAN PEDRO O FORNO	PESCADA O FORNO	ROLIÑO PRIMAVERA	ATUN GUISADO CON FIDEOS
TOMATE NATURAL	PATACA COCIDA	ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E MILLO	ARROZ INTEGRAL	
FROITA	IOGUR	FROITA	FROITA	FROITA
25/11/2024	26/11/2024	27/11/2024	28/11/2024	29/11/2024
FABAS ESTUFADAS	SOPA DE PIÑONS	CREMA CAMPEIRA	LENTELLAS A CASEIRA	SOPA DE VERDURAS CON ESTRELIÑAS
ROLIÑO PRIMAVERA	PESCADA EN SALSA DE PORROS	TORTILLA FRANCESA	XURELO EN SALSA DE LIMÓN	GALLO SAN PEDRO O FORNO
XARDIÑEIRA	BROCOLI E CENORIA	MACARRONS SALTEADOS	ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E MILLO	ARROZ INTEGRAL
FROITA	FROITA	IOGUR	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.