

SEN FROITOS SECOS

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 CHOURIZO	SOPA DE FIDEOS	MACARRONS INTEGRAIS CON TOMATE	CREMA DE CABAZA
ALBÓNDEGAS CON SALSA DE TOMATE	XURELO O FORNO	TORTILLA DE PATACA	PESCADA A GALEGA	XAMONCIÑOS DE POLO O FORNO
ARROZ BRANCO	ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E MILLO	TOMATE NATURAL	BROCOLI CON PATACA	PATACAS ASADAS
FROITA	FROITA	FROITA	IOGUR	FROITA
11/11/2024	12/11/2024	13/11/2024	14/11/2024	15/11/2024
ARROZ A MILANESA	CALDO GALEGO	CREMA DE CABACIÑA	LENTELLAS A CASEIRA CON CHOURIZO	MINESTRA CON XAMÓN
PESCADA EN SALSA VERDE	PUCHERO DE POLO	CALDERETA DE TENREIRA	XARDA EN SALSA DE LIMON	LOMBO NATURAL ADUBADO
LEITUGA E TOMATE		MACARRONS SALTEADOS	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	RAGOUT DE PORCO CON PATACAS	PESCADA O FORNO	POLO EN SALSA AS FINAS HERBAS	ATUN GUISADO CON FIDEOS
TOMATE NATURAL		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
LOMBO ASADO EN SALSA DE PIQUILLOS	PESCADA EN SALSA DE PORROS	TENREIRA GUISADA CON MACARRONS	XURELO EN SALSA DE LIMÓN	POLO ASADO
XARDIÑEIRA	BROCOLI E CENORIA		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.