

**SEN FROITOS SECOS****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<br>TORTILLA DE PATACA<br>ENSALADA DE LEITUGA E MILLO<br>FROITA    | ENSALADA DE PASTA<br>PESCADA A GALEGA<br>BROCOLI CON PATACA<br>IOGUR                               | CREMA DE CABAZA<br>POLO ASADO<br>ARROZ INTEGRAL CON VERDURAS<br>FROITA |
| 16/09/2024  | 17/09/2024  | 18/09/2024   | 19/09/2024   | 20/09/2024   |
| ARROZ A MILANESA<br>PESCADA EN SALSA VERDE<br>LEITUGA E TOMATE<br>IOGUR | ENSALADA COMPLETA<br>CALDERETA DE TENREIRA<br>MACARRONS<br>FROITA                                   | CREMA DE CABACIÑA<br>PUCHERO DE POLO<br>FROITA                                   | LENTELLAS A CASEIRA CON CHOURIZO<br>XURELO O FORNO<br>CHÍCHAROS CON CENORIAS<br>FROITA             | ENSALADA TROPICAL<br>LOMBO NATURAL ADUBADO<br>ARROZ BRANCO<br>FROITA   |
| 23/09/2024  | 24/09/2024  | 25/09/2024   | 26/09/2024   | 27/09/2024   |
| CREMA DE VERDURAS<br>TORTILLA DE CABACIÑA<br>TOMATE NATURAL<br>FROITA   | POTAXE DE LENTELLAS<br>FILETE DE PESCADA A ROMANA<br>ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E MILLO<br>FROITA | XUDIAS CON ALLADA<br>POLO EN SALSA AS FINAS HERBAS<br>PATACA PANADEIRA<br>FROITA | ENSALADA CON GARAVANZOS<br>ALBÓNDEGAS CON SALSA DE TOMATE<br>ARROZ INTEGRAL CON VERDURAS<br>FROITA | CREMA DE CENORIA<br>ATUN GUISADO CON FIDEOS<br>IOGUR                   |
| 30/09/2024  | 01/10/2024  | 02/10/2024   | 03/10/2024   | 04/10/2024   |
| SOPA DE ESTRELIÑAS<br>POLO O CHILINDRON<br>PATACAS GUISADAS<br>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.