

## SEN MARISCO

## 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	GALLO SAN PEDRO 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
TORTILLA DE ATÚN	PUCHERO DE POLO	MACARRONS CON BOLOÑESA VEXETAL	GALLO SAN PEDRO O FORNO	LOMBO NATURAL ADUBADO
LEITUGA E TOMATE			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	TENREIRA GUISADA CON MACARRONS	TORTILLA DE ATÚN	POLO ASADO
XARDIÑEIRA	BROCOLI CON 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.