

# SEN PEIXE

# FEBREIRO

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
31/01/2022	01/02/2022	02/02/2022	03/02/2022	04/02/2022
	ESPINACAS CON BECHAMEL	LENTELLAS CON VERDURAS E ARROZ	BRECOL CON PATACAS E ALLADA	CREMA DE CENORIA
	XAMÓN ASADO EN SALSA	TORTILLA PAISANA	POLO ASADO	TORTILLA DE CABACIÑA
	ARROZ BRANCO	ENSALADA DE LEITUGA, TOMATE E CEBOLA	PURE DE PATACA E ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E MILLO	TOMATE NATURAL
	FROITA	FROITA	FROITA	FROITA
07/02/2022	08/02/2022	09/02/2022	10/02/2022	11/02/2022
MINISTRA DE VERDURAS CON OVO COCIDO	POTAXE DE GARAVANZOS CON VERDURAS E PASTA	BRECOL CON PATACAS E ALLADA	ESPGUETTIS CON TOMATE	XUDIAS VERDES CON XAMON
ARROZ CON TENREIRA E VERDURAS	LOMBO ASADO	POLO O CHILINDRON	PAVO O FORNO	TENREIRA EN SALSA DE CENORIA CON PATACAS
FROITA	PATACA ASADA	ARROZ BRANCO	ENSALADA DE LEITUGA, MAZA E MILLO	FROITA
	IOGUR	FROITA	FROITA	FROITA
14/02/2022	15/02/2022	16/02/2022	17/02/2022	18/02/2022
CREMA DE CHÍCHAROS	ESTUFADO DE FABAS CON VERDURAS	COLIFLOR A GALEGA	CREMA DE VERDURAS	ENSALADILLA DE PASTA DE CORES
COELLO O FORNO	ESTUFADO DE PORCO CON PATACAS	XAMON ASADO	PAELLA DE PAVO CON VERDURAS	TORTILLA DE PATACA
ARROZ CON VERDURAS	FROITA	LEITUGA E TOMATE	FROITA	ENSALADA DE LEITUGA E MILLO
IOGUR	FROITA	FROITA	FROITA	FROITA
21/02/2022	22/02/2022	23/02/2022	24/02/2022	25/02/2022
CALDO DE REPOLO	FABADA	CREMA DE CABAZA E CABACIÑA	SOPA DE CABELLIN	CHÍCHAROS CON XAMON
LOMBO DE PORCO	GRELOS CON OVO COCIDO, PATACAS E CHOURIZO	XAMON ASADO	OVOS CON PISTO DE VERDURAS E PATACAS	LOMBO ASADO
ARROZ CON PEMENTOS	FROITA	CODIÑOS SALTEADOS	FROITA	PATACA COCIDA
FROITA	FROITA	FROITA	IOGUR	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.