

SEN PEIXE**SETEMBRO**

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
06/09/2021	07/09/2021	08/09/2021	09/09/2021	10/09/2021
			PISTO DE VERDURAS	SOPA XULIANA CON FIDEOS
			TENREIRA GOBERNADA CON ARROZ	PUCHERO DE PAVO CON PATACAS
			FROITA	FROITA
13/09/2021	14/09/2021	15/09/2021	16/09/2021	17/09/2021
ENSALADILLA DE PASTA DE CORES	BROCOLI O ALLO	CREMA DE VERDURAS	ENSALADA DE ARROZ	CREMA FRIA DE PORROS CON PATACAS
TORTILLA FRANCESA	TENREIRA ESTUFADA CON ARROZ	BOLOÑESA VEXETAL	ENSALADA DE FABAS CON TOMATE E QUEIXO	COELLO O FORNO
VERDURAS		MACARRONS SALTEADOS		TALLARINS O ALLO
FROITA	FROITA	FROITA	FROITA	IOGUR
20/09/2021	21/09/2021	22/09/2021	23/09/2021	24/09/2021
MINESTRA	CREMA DE VERDURAS	MELON CON XAMON	XUDIAS CON SALSA DE TOMATE	CREMA DE PATACA
FIDEUA DE POLO CON VERDURAS	LOMBO ASADO	LENTELLAS ESTUFADAS CON PATACAS E VERDURAS	TORTILLA DE PATACA	OVOS CON ARROZ, CHÍCHAROS E TOMATE
	PATACA O VAPOR		ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E OLIVAS	
FROITA	FROITA	IOGUR	FROITA	FROITA
27/09/2021	28/09/2021	29/09/2021	30/09/2021	01/10/2021
SALMOREJO	ENSALADA DE REMOLACHA, MILLO, CENORIA E CEBOLA	MINESTRA DE VERDURAS	CREMA DE CHÍCHAROS	
TORTILLA PAISANA	ESPAGUETTIS CON TACOS DE TENREIRA E VERDURAS	ESTUFADO DE PORCO CON PATACAS E VERDURAS	ENSALADA DE POLLO, LECHUGA, REMOLACHA, MANZANA Y NUECES	
ENSALADA DE LEITUGA, TOMATE E CEBOLA				
FROITA	FROITA	FROITA	IOGUR	

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.