

MENÚ ESCOLAR FEBREIRO 2024 - celiacuía



Gregorio SANZ
Avda. de Luarca s/n
27700 - RIBADEO (LUGO)

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
			1 Xudías verdes salteadas con ovo Marmitako de bonito logur natural 	2 Chícharos con chourizo Arroz con polo e verduras Froita fresca
5 Caldo galego Torrada s/ glute con bonito Froita fresca	6 Fabas estofadas con verduras Salmón ao forno con pataca panadeira logur natural 	7 Espaguetis s/ glute con gambas ao allieño Polo á prancha con ensalada de leituga e cebola Froita fresca	8 Crema de verduras de tempada Bacallau en salsa de tomate e arroz branco logur ecolóxico 	9 Sopa de cocido s/ glute Cocido galego Doce de Entroido s/ glute
12	13	14	15 Brócoli ao gratén Tenreira asada con verduras e pataca Froita fresca	16 Crema de verduras de tempada Espaguetis s/ glute con tomate e carne Froita fresca
<h2 style="font-size: 2em; letter-spacing: 0.5em;">NON LECTIVO</h2>				
19 Ensalada mixta completa con aguacate e atún Raxo de pavo con patacas fritas logur natural 	20 Lentellas estofadas con verduras Bacallau ao forno con verduras e pataca Froita fresca	21 Coliflor salteada con ovo e allada Pizza caseira de tomate, mozzarella e pavo Froita fresca	22 Garavanzos estofados con verduras Paella de marisco logur natural 	23 Ensalada campeira de pataca con pementos asados, cebola, olivas e xarda en lata Polo ao allieño con ensalada de leituga e cebola Froita fresca
26 Menestra de verduras con ovo e xamón Arroz con costela e verduras Froita fresca	27 Ensaladiña rusa Pescada á prancha con pataca cocida logur natural 	28 Caldo galego Torrada s/ glute de pavo e queixo Froita fresca	29 Crema de verduras de tempada Macarróns s/ glute con boloñesa logur natural 	

*As elaboracións con froitos secos serviránse exentas destes a nenos/as menores de 5 anos

Menús elaborados por Olga Yanes Marqués, dietista-nutricionista col nº GA00113