

# MENÚ ESCOLAR FEBREIRO 2024 - exento de porco e derivados



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 Chicharos con ovo  Arroz con polo e verduras  Froita fresca
5 Caldo galego	6 Fabas estofadas con verduras	7 Espaguetis con gambas ao allio  Milanesa de polo con ensalada de leituga e cebola  Froita fresca 	8 Crema de verduras de tempada	9 Sopa de fideos  Garavanzos con grelos, pataca e tenreira  Doce de Entroido 
12 Empanada de bonito  Froita fresca	13 Salmón ao forno con pataca panadeira  logur natural 	14 Milanesa de polo con ensalada de leituga e cebola  Froita fresca 	15 Brócoli ao gratén  Tenreira asada con verduras e pataca Froita fresca	16 Crema de verduras de tempada Lasaña caseira de carne de tenreira  Froita fresca
<p><b>N O N</b> <b>L E C T I V O</b></p>				
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 allio con ensalada de leituga e cebola  Froita fresca
26 Menestra de verduras con ovo  Arroz con costela de tenreira e verduras Froita fresca	27 Ensaladiña rusa  Pescada á romana con pataca cocida  logur natural 	28 Caldo galego Pastelón caseiro de pavo e queixo  Froita fresca	29 Crema de verduras de tempada Macarróns con boloñesa de tenreira  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