

# MENÚ ESCOLAR XANEIRO 2022



**Gregorio Sanz**  
Avda. de Luarca s/n  
27700 - RIBADEO (Lugo)

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
10	11	12	13	14
Crema de verduras de tempada  Polo ao forno con pataca panadeira e pementos  logur natural	Pastelón de xamón e queixo  Fabas estofadas con verduras  Froita fresca	Coliflor con cabala en lata desmigada e ovo relado  Arroz con costela e verduras  Froita fresca	Ensalada de pasta con tomate, cenoira, olivas e queixo semicurado  Pescada á gallega  logur natural	Xudías verdes con xamón e ovo  Bacallau ao forno con pataca e pementos  Froita fresca
17	18	19	20	21
Macarróns con salsa de tomate caseira e atún  Raxo de pavo con ensalada de follas verdes  Froita fresca	Brócoli ao gratén  Guiso mariñeiro de chipiróns  logur natural	Sopa de cocido  Cocido galego  Froita fresca	Arroz 3 delicias  Milanesa de tenreira con ensalada de leituga, tomate e cebola  Froita fresca	Crema de verduras de tempada  Salmón ao forno con pataca e verduriñas  logur natural
24	25	26	27	28
Sardiñas con tomate e ovo duro  Guiso de tenreira con pataca e verduriñas  Froita fresca	Lentellas estofadas con verduras  Pescada á romana con ensalada de follas verdes e olivas  logur bebible	Caldo galego  Costela ao forno con ensalada de tomate  Froita fresca	Brócoli con xamón, ovo duro e allada  Paella de marisco  logur natural	Sopa de peixe con fideos  Tortilla española con pementos  Flan
31				
Xudías verdes con pataca e bonito  Arroz con polo e verduriñas  Froita fresca				

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

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