

Menú escolar

- Xaneiro 2019 -

CEIP Gregorio Sanz

982 87 07 04

	Luns 7	Martes 8	Mércores 9	Xoves 10	Venres 11
Xantar		Crema de verduras (cabaciña, cebola, alloporro, cenoira e espinacas)	Ovos recheos de atún con maionesa	Sopa de fideos con polo e verduriñas	Lentellas con verduras
	NON LECTIVO	Arroz con costela	Fabada asturiana	Bacallau ao forno con pataca panadeira e pementos asados	Tortilla campesiña (ovo, pataca, pementos, cabaciña e cebola) con ensalada de follas verdes
		Froita fresca	Froita fresca	logur sabores	Froita fresca
	14	15	16	17	18
	Ensalada de tomate, sardiñas en lata e queixo fresco	Crema de alloporro e coliflor (alloporro, coliflor, cenoira, pataca e caldo)	Pizza caseira de atún	Xudías en salsa con ovo cocido	Lasaña de carne
	  	  	 	   	   
	Estofado de tenreira con verduras e puré de pataca	Chipiróns encebolados con arroz branco	Caldo galego	Polo ao forno con ensalada de follas verdes, tomate, leituga e aguacate	Pescada á galega
	 				
	Froita fresca	logur sabores	Froita fresca	logur natural	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

	Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
	21	22	23	24	25
Xantar	Paella de marisco   	Crema de cabaza (cabaza, cenoira, alloporro, pataca, nata e sal) 	Sopa de cocido con ovo relado   	Ensalada de tomate, queixo fresco, améndoas e aguacate   	Brécol gratinado ao forno con bechamel  
	Peituga de pavo á prancha con ensalada de follas verdes, cebola e nozes  	Salmón ao forno con pataca panadeira e pementos asados 	Lacón con cachelos e grelos 	Potaxe de garavanzos con bacallau e espinacas  	Tallaríns integrais con salsa boloñesa  
	Froita fresca	logur sabores 	logur natural 	Froita fresca	Froita fresca
	28	29	30	31	1
	Repolo con pataca cocida, allada e ovo cocido 	Ensalada de pasta, zanahoria relada, tomate, mexillóns, atún e maionesa     	Revollo de setas con xamón  	Empanada de carne 	Crema de verduras (cabaciña, cenoira, alloporro e espinacas)
	Polo ao alliño con ensalada de follas verdes, tomate, cebola e olivas 	Escalopíns de tenreira rebozados con guarnición de chícharos, cenoira e champiñóns con allada  	Arroz con bacallau 	Fabas con sepia 	Tenreira á xardiñeira 
	logur natural 	Froita fresca	logur natural 	Froita fresca	logur sabores 

*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