

SETEMBRO

ALMORZOS

| LUNS 07/09/2020 | MARTES 08/09/2020 | MÉRCORES 09/09/2020 | XOVES 10/09/2020 | VENRES 11/09/2020 |
|---|---|--|---|--|
| | | | logur natural Galletas tipo María Kiwi | Vaso de leite con cacao Cereais de arroz Plátano |
| LUNS 14/09/2020 | MARTES 15/09/2020 | MÉRCORES 16/09/2020 | XOVES 17/09/2020 | VENRES 18/09/2020 |
| logur natural Pan do día Mazá Aceite de oliva V.E. e mermelada | Vaso de leite con sucre ou mel Galletas tipo María Plátano | logur Pan do día Kiwi Aceite de oliva V.E. e mermelada | Vaso de leite con cacao Copos de millo Pera | logur natural Galletas tipo María Laranxa |
| LUNS 21/09/2020 | MARTES 22/09/2020 | MÉRCORES 23/09/2020 | XOVES 24/09/2020 | VENRES 25/09/2020 |
| Vaso de leite con cacao Galletas tipo María Laranxa | logur natural Flocos de millo Kiwi | Vaso de leite con sucre ou mel Pan do día Pera Aceite de oliva V.E. e mermelada | logur natural Flocos de trigo Plátano | Vaso de leite con cacao Pan do día Mandarina Aceite de oliva V.E. e mermelada |
| LUNS 28/09/2020 | MARTES 29/09/2020 | MÉRCORES 30/09/2020 | XOVES 01/10/2020 | VENRES 02/10/2020 |
| logur natural Galletas tipo María Plátano | Vaso de leite con cacao Pan do día Pera Aceite de oliva V.E. e mermelada | logur natural Flocos de trigo Kiwi | | |

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.

SETEMBRO

CONCELLO LUGO

| LUNS 07/09/2020 | MARTES 08/09/2020 | MÉRCORES 09/09/2020 | XOVES 10/09/2020 | VENRES 11/09/2020 |
|------------------------------|--|-------------------------------|---------------------|---|
| | | | CREMA DE CENORIA | XUDIAS REFOGADAS |
| | | | GUIZO DE CARNE | XAMONCIÑOS DE POLO O FORNO |
| | | | | PATACA PANADEIRA |
| | | | FROITA | IOGUR |
| LUNS 14/09/2020 | MARTES 15/09/2020 | MÉRCORES 16/09/2020 | XOVES 17/09/2020 | VENRES 18/09/2020 |
| SOPA DE VERDURAS | GARAVANZOS CON ESPINCAS | CREMA DE BROCOLI E CENORIA | ESPIRAIS O FORNO | COLIFLOR A GALEGA |
| TENREIRA ESTUFADA | FILETE DE PESCADA A ROMANA | PAVO GUISADO CON PATACAS | SALMON EN SALSA | TORTILLA DE PATACA |
| ARROZ BRANCO | ENSALADA DE LEITUGA, TOMATE E ESPARRAGOS | | VERDURAS | ENSALADA DE LEITUGA, CENORIAS E OLIVAS |
| IOGUR | FROITA | IOGUR | FROITA | FROITA |
| LUNS 21/09/2020 | MARTES 22/09/2020 | MÉRCORES 23/09/2020 | XOVES 24/09/2020 | VENRES 25/09/2020 |
| ENSALADA TROPICAL | SOPA VEXETAL | GARAVANZOS CON VERDURAS | MINESTRA SALTEADA | LENTELLAS A CASEIRA |
| LOMBO ADUBADO O FORNO | ALBONDEGAS EN SALSA | FILETE DE PESCADA A MARINEIRA | POLO O CHILINDRON | PEZ PAO O FORNO |
| MACARRONS CON ALLO E PEREXIL | ARROZ PILAW | PATACAS O VAPOR | ARROZ BRANCO | ENSALADA DE LEITUGA, ESPARRAGOS E CENORIA |
| FROITA | IOGUR | FROITA | FROITA | IOGUR |
| LUNS 28/09/2020 | MARTES 29/09/2020 | MÉRCORES 30/09/2020 | XOVES 01/10/2020 | VENRES 02/10/2020 |
| CREMA DE CABAZA | FABAS CON VERDURAS | XUDIAS EN SALSA DE TOMATE | | |
| TENREIRA GUISADA | PESCADA REBOZADA CON ALLO E PEREXIL | GUIZO DE PORCO CON PATACAS | | |
| CON FIDEOS | ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E OLIVAS | | | |
| FROITA | FROITA | IOGUR | | |

Alimentación Saudable Galega garante que estes menus foron planificados segundo os principios dietéticos-nutricionais establecidos pola OMS (Organización Mundial da Saúde) en alimentación escolar e van a ser elaborados con materias primas de primeira calidade.