

LUNS 26/02/2024	MARTES 27/02/2024	MÉRCORES 28/02/2024	XOVES 29/02/2024	VENRES 01/03/2024
				MAZÁ VASO DE LEITE CEREAIS DE AVENA <i>Kcal Lip Prot HC</i> 324,64 7,80 10,72 55,23
04/03/2024 MADARINA IOGUR NATURAL PAN DO DÍA <i>Aceite de oliva V. E. e mermelada</i> <i>V.M.:</i> <i>Kcal Lip Prot HC</i> 328,06 9,12 18,53 51,99	05/03/2024 ZUME DE LARANXA VASO DE LEITE GALLETAS TIPO MARIA <i>Aceite de oliva V. E. e mermelada</i> <i>V.M.:</i> <i>Kcal Lip Prot HC</i> 331,49 8,18 11,38 44,09	06/03/2024 PERA LEITE CALLADO PAN DO DIA <i>Aceite de oliva V. E. e mermelada</i> <i>V.M.:</i> <i>Kcal Lip Prot HC</i> 318,83 9,25 14,18 47,57	07/03/2024 KIWI VASO DE LEITE CON CACAO CEREAIS DE AVENA <i>Aceite de oliva V. E. e mermelada</i> <i>V.M.:</i> <i>Kcal Lip Prot HC</i> 383,10 10,50 12,13 74,59	08/03/2024 PLATANO QUEIXO FRESCO PAN DO DÍA <i>Aceite de oliva V. E. e mermelada</i> <i>V.M.:</i> <i>Kcal Lip Prot HC</i> 368,80 13,55 18,72 56,67
11/03/2024 MAZÁ VASO DE LEITE CON CACAO GALLETAS TIPO MARIA <i>Aceite de oliva V. E. e mermelada</i> <i>V.M.:</i> <i>Kcal Lip Prot HC</i> 331,34 8,28 14,55 53,48	12/03/2024 PLÁTANO QUEIXO FRESCO PAN DO DÍA <i>Aceite de oliva V. E. e mermelada</i> <i>V.M.:</i> <i>Kcal Lip Prot HC</i> 323,07 6,78 7,04 49,56	13/03/2024 PERA VASO DE LEITE FLOCOS DE MILLO <i>Aceite de oliva V. E. e mermelada</i> <i>V.M.:</i> <i>Kcal Lip Prot HC</i> 353,30 9,81 11,57 67,88	14/03/2024 ZUME DE LARANXA IOGUR NATURAL PAN DO DÍA <i>Aceite de oliva V. E. e mermelada</i> <i>V.M.:</i> <i>Kcal Lip Prot HC</i> 322,57 12,74 19,94 45,27	15/03/2024 KIWI LEITE CALLADO GALLETAS <i>Aceite de oliva V. E. e mermelada</i> <i>V.M.:</i> <i>Kcal Lip Prot HC</i> 362,64 10,94 17,30 59,58
18/03/2024 MANDARINA VASO DE LEITE PAN DO DIA <i>Aceite de oliva V. E. e mermelada</i> <i>V.M.:</i> <i>Kcal Lip Prot HC</i> 383,10 10,50 12,13 74,59	19/03/2024 PLATANO IOGUR NATURAL PAN DO DÍA <i>Aceite de oliva V. E. e mermelada</i> <i>V.M.:</i> <i>Kcal Lip Prot HC</i> 331,68 8,68 7,04 59,29	20/03/2024 MAZÁ LEITE CALLAO CEREAIS DE AVEA <i>Aceite de oliva V. E. e mermelada</i> <i>V.M.:</i> <i>Kcal Lip Prot HC</i> 326,81 10,50 15,25 55,35	21/03/2024 KIWI VASO DE LEITE CON CACAO PAN DO DÍA <i>Aceite de oliva V. E. e mermelada</i> <i>V.M.:</i> <i>Kcal Lip Prot HC</i> 371,96 11,34 19,38 61,16	22/03/2024 ZUME DE LARANXA QUEIXO FRESCO GALLETAS TIPO MARIA <i>Aceite de oliva V. E. e mermelada</i> <i>V.M.:</i> <i>Kcal Lip Prot HC</i> 395,72 11,19 14,84 71,75
25/03/2024 VACACIONES DE SEMANA SANTA	26/03/2024 VACACIONES DE SEMANA SANTA	27/03/2024 VACACIONES DE SEMANA SANTA	28/03/2024 VACACIONES DE SEMANA SANTA	29/03/2024 VACACIONES DE SEMANA SANTA

26/03/2024				27/03/2024				28/03/2024				29/03/2024				01/03/2024											
PISTO DE VERDURAS CON OVO (berenxena, cabaciña, cebola, pemento vermello, pemento verde, tomate, ovo)																											
ESTUFADO DE CARNE DE PORCO																											
PATACAS GUIADASAS																											
LARANXA																											
												<table border="1"> <tr> <td>Kcal</td> <td>Prot</td> <td>Lip</td> <td>HC</td> </tr> <tr> <td>667,75</td> <td>24,46</td> <td>22,7</td> <td>86,37</td> </tr> <tr> <td>% VET</td> <td>15%</td> <td>31%</td> <td>52%</td> </tr> </table>				Kcal	Prot	Lip	HC	667,75	24,46	22,7	86,37	% VET	15%	31%	52%
Kcal	Prot	Lip	HC																								
667,75	24,46	22,7	86,37																								
% VET	15%	31%	52%																								
04/03/2024				05/03/2024				06/03/2024				07/03/2024				08/03/2024											
ARROZ TRES DELICIAS (arroz, millo, chícharos e ovo líquido)				FABAS PINTAS CON CHOURIZO				COLIFLOR A GALEGA				GARAVANZOS CON ACELGAS, ESPINACAS E CABAZA				CREMA DE CENORIA											
XAMONCIÑOS DE POLO O FORNO				FILETE DE PESCADA EN SALSA DE TOMATE E ALBAHACA				TENREIRA GUIASADA CON FIDEOS				TORTILLA DE CABACIÑA (pataca, cabaciña, ovo)				BACALLAO ESTUFADO CON PATACAS											
LEITUGA, CEBOLA E OLIVAS VERDES				MINESTRA REFOGADA (cenoria, xudía e chícharos)				LEITUGA E TOMATE																			
PERA				PLATANO				MACEDONIA DE FROITAS				IOGUR				KIWI											
Kcal	Prot	Lip	HC	Kcal	Prot	Lip	HC	Kcal	Prot	Lip	HC	Kcal	Prot	Lip	HC	Kcal	Prot	Lip	HC								
680,54	28,03	22,75	87,33	718,26	29,03	23,34	91,41	671,36	23,08	24,09	57,31	733,38	26,98	25,83	89,45	636,12	19,25	18,9	67,56								
% VET	16%	30%	51%	% VET	16%	29%	51%	% VET	14%	32%	34%	% VET	15%	32%	49%	% VET	12%	27%	42%								
11/03/2024				12/03/2024				13/03/2024				14/03/2024				15/03/2024											
CREMA DE CHÍCHAROS (chícharos, patacas)				ENSALADA TROPICAL (leituga, ananás, cenoria e millo)				SOPA DE VERDURAS (coliflor, cenoria, porro, apio, xudías, pemento e cebola)				GARAVANZOS CON ESPINACAS				ESPIRAIS CON VERDURAS (pasta, cenoria, cabaza, chícharos e porro)											
LOMBO ASADO EN SALSA E LARANXA				ATÚN GUIASADO CON FIDEOS				ESTUFADO DE PAVO CON PATACAS				TORTILLA DE BACALLAO (pataca, ovo e bacallao)				XARDA A GALEGA											
XARDIÑEIRA (pataca, cenoria, coliflor, xudía, coles de bruxelas e fabas)												TOMATE FRESCO				REPOLO SALTEADO											
IOGUR				MAZA				MACEDONIA DE FROITAS				PLATANO				LARANXA											
Kcal	Prot	Lip	HC	Kcal	Prot	Lip	HC	Kcal	Prot	Lip	HC	Kcal	Prot	Lip	HC	Kcal	Prot	Lip	HC								
686,94	24,8	21,87	76,35	612,79	20,09	20,89	82,38	630,97	23,99	20,75	57,74	758,9	27,12	28,24	92,25	624,31	24,13	20,71	86,8								
% VET	15%	30%	46%	% VET	13%	31%	54%	% VET	15%	30%	37%	% VET	14%	33%	49%	% VET	15%	30%	56%								
18/03/2024				19/03/2024				20/03/2024				21/03/2024				22/03/2024											
LENTELLAS A CASEIRA (con chourizo)				CREMA DE PORROS (porro, pataca)				MACARRONS CON PISTO (pasta, berenxena, cabaciña, pemento vermello, pemento verde, cebola, tomate)				FABAS ESTUFADAS (cebola, cenoria, pemento vermello, cabaciña)				MINESTRA DE VERDURAS (cenoria, xudía, chícharos, coliflor)											
TORTILLA DE PATACA (pataca e ovo)				ESTUFADO DE TENREIRA (tenreira, cebola, pemento)				FILETE FILETE DE PESCADA EN SALSA VERDE				POLO EN PEPITORIA (Polo, cebola, pemento, tomate)				GUIZO DE LURAS CON ARROZ											
TOMATE FRESCO				XARDIÑEIRA (xudía, chícharos, cebola, pemento)				VERDURAS GUIASADAS (cenoria, xudía, coliflor)				XUDIAS SALTEADAS															
KIWI				MACEDONIA DE FROITAS				IOGUR				MANDARINA				PERA											
Kcal	Prot	Lip	HC	Kcal	Prot	Lip	HC	Kcal	Prot	Lip	HC	Kcal	Prot	Lip	HC	Kcal	Prot	Lip	HC								
710,69	27,32	24,97	85,67	714,92	26,32	26,64	79,52	732	28,33	23,87	99,83	629,02	25,74	21,82	70,02	690,33	19,15	21,14	76,32								
% VET	15%	32%	48%	% VET	15%	34%	44%	% VET	15%	29%	55%	% VET	16%	31%	45%	% VET	11%	28%	44%								
25/03/2024				26/03/2024				27/03/2024				28/03/2024				29/03/2024											
VACACIONS SEMANA SANTA				VACACIONS SEMANA SANTA				VACACIONS SEMANA SANTA				VACACIONS SEMANA SANTA				VACACIONS SEMANA SANTA											

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.

Revisado: Inés Barciela Cabaleiro
Técnico Superior en Dietética y Nutrición Humana
Departamento de Calidad de Alimentación Saludable
Gallega
DNI: 53172340 C

Tódolos días os menús incluírán pan e auga mineral sen límite.

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
26/02/2024	27/02/2024	28/02/2024	29/02/2024	01/03/2024
				PISTO DE VERDURAS
				GUIZO DE CARNE CON VERDURAS
				FROITA
04/03/2024	05/03/2024	06/03/2024	07/03/2024	08/03/2024
ARROZ TRES DELICIAS	FABAS PINTAS CON CHOURIZO	COLIFLOR A GALEGA	GARAVANZOS CON ACELGAS, ESPINACAS E CABAZA	CREMA DE CENORIA
XAMONCIÑOS DE POLO Ó FORNO	PESCADA EN SALSA DE TOMATE E ALBAHACA	CALDERETA DE TENREIRA	TORTILLA DE CABACIÑA	GUIZO DE BACALAO CON PATACAS
ENSALADA DE LEITUGA, CEBOLA E OLIVAS	VERDURAS	MACARRONS	LEITUGA E TOMATE	
FROITA	FROITA	MACEDONIA	IOGUR	FROITA
11/03/2024	12/03/2024	13/03/2024	14/03/2024	15/03/2024
CREMA DE CHÍCHAROS	ENSALADA TROPICAL	SOPA DE VERDURAS	GARAVANZOS CON ESPINACAS	MACARRONS CON VERDURAS
LOMBO ASADO EN SALSA DE LARANXA	ATÚN GUISADO	ESTUFADO DE POLO CON PATACAS	TORTILLA DE BACALAO	XARDA A GALEGA
XARDIÑEIRA	MACARRONS		TOMATE NATURAL	REPOLO SALTEADO
IOGUR	FROITA	MACEDONIA	FROITA	FROITA
18/03/2024	19/03/2024	20/03/2024	21/03/2024	22/03/2024
POTAXE DE GARAVANZOS	CREMA DE PORROS	MACARRONS CON PISTO	FABAS ESTUFADAS	MINESTRA
TORTILLA DE PATACA	ESTUFADO DE TENREIRA A XARDIÑEIRA	PESCADA EN SALSA VERDE	POLO EN PEPITORIA	GUIZO DE CALAMARES CON ARROZ
TOMATE NATURAL		VERDURAS SALTEADAS	XUDIAS REFOGADAS	
FROITA	MACEDONIA	IOGUR	FROITA	FROITA

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.

Revisado: Inés Barciela Cabaleiro
Técnico Superior en Dietética y Nutrición Humana
Departamento de Alimentación Saludable Gallega
DNI.: 53172340-C

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
26/02/2024	27/02/2024	28/02/2024	29/02/2024	01/03/2024
				PISTO DE VEDURAS CON OVO
				PESCADA O FORNO
				PATACA COCIDA
				IOGUR
04/03/2024	05/03/2024	06/03/2024	07/03/2024	08/03/2024
SOPA DE VERDURAS	FABAS PINTAS CON VERDURAS	COLIFLOR A GALEGA	GARAVANZOS CON ACELGAS, ESPINACAS E CABAZA	CREMA DE CENORIA
TORTILLA FRANCESA	PESCADA EN SALSA DE TOMATE E ALBAHACA	FILETE RUSO	TORTILLA DE CABACIÑA	GUIISO DE BACALLAO CON PATACAS
PURÉ DE PATACA	MINESTRA	FIDEOS	-	
IOGUR	IOGUR	MACEDONIA	IOGUR	IOGUR
11/03/2024	12/03/2024	13/03/2024	14/03/2024	15/03/2024
CREMA DE CHÍCHAROS	MINESTRA	SOPA DE VERDURAS	GARAVANZOS CON ESPINACAS	ESPIRAIS CON VERDURAS
GALLO SAN PEDRO O FORNO	ATÚN GUIISADO CON FIDEOS	ROLIÑO PRIMAVERA	TORTILLA DE BACALAO	XARDA A GALEGA
XARDIÑEIRA		PATACA ASADA	-	REPOLO SALTEADO
IOGUR	IOGUR	MACEDONIA	IOGUR	IOGUR
18/03/2024	19/03/2024	20/03/2024	21/03/2024	22/03/2024
LENTELLAS VEXETAIS	CREMA DE PORROS	MACARRONS CON PISTO	FABAS ESTUFADAS	MINESTRA SALTEADA
TORTILLA DE PATACA	ROLIÑO PRIMAVERA	PESCADA EN SALSA VERDE	TORTILLA FRANCESA	GALLO SAN PEDRO O FORNO
-	PATACA ASADA	VERDURAS	XUDIAS REFOGADAS	ARROZ BRANCO
IOGUR	MACEDONIA	IOGUR	IOGUR	IOGUR

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.

Revisado: Inés Barciela Cabaleiro
Técnico Superior en Dietética y Nutrición Humana
Departamento de Alimentación Saludable Gallega
DNI.: 53172340-C

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
26/02/2024	27/02/2024	28/02/2024	29/02/2024	01/03/2024
				PISTO DE VEDURAS CON OVO
				LOMBO ASADO
				PATACA COCIDA
				FROITA
04/03/2024	05/03/2024	06/03/2024	07/03/2024	08/03/2024
ARROZ TRES DELICIAS	FABAS PINTAS CON VERDURAS	COLIFLOR A GALEGA	GARAVANZOS CON ACELGAS, ESPINACAS E CABAZA	CREMA DE CENORIA
XAMONCIÑOS DE POLO Ó FORNO	PESCADA EN SALSA DE TOMATE E ALBAHACA	TENREIRA ASADA	TORTILLA FRANCESA	BACALLAO O FORNO
ENSALADA DE LEITUGA, CEBOLA E OLIVAS	MINESTRA	FIDEOS	LEITUGA E TOMATE	PATACA COCIDA
FROITA	FROITA	MACEDONIA	IOGUR DESNATADO	FROITA
11/03/2024	12/03/2024	13/03/2024	14/03/2024	15/03/2024
CREMA DE CHÍCHAROS	ENSALADA TROPICAL	SOPA DE VERDURAS	GARAVANZOS CON ESPINACAS	ESPIRAIS SALTEADAS CON VERDURAS
LOMBO ASADO	GALLO SAN PEDRO O FORNO	ESTUFADO DE PAVO CON PATACAS	TORTILLA FRANCESA	XARDA A GALEGA
XARDIÑEIRA	FIDEOS		TOMATE NATURAL	REPOLO SALTEADO
IOGUR DESNATADO	FROITA	MACEDONIA	FROITA	FROITA
18/03/2024	19/03/2024	20/03/2024	21/03/2024	22/03/2024
LENTELLAS VEXETAIS	CREMA DE PORROS	MACARRONS SALTEADOS	FABAS ESTUFADAS	MINESTRA SALTEADA
TORTILLA FRANCESA	ESTUFADO DE TENREIRA A XARDIÑEIRA	PESCADA EN SALSA VERDE	XAMONCIÑOS DE POLO ASADOS	XURELO O FORNO
TOMATE NATURAL		VERDURAS	XUDIAS REFOGADAS	ARROZ BRANCO
FROITA	MACEDONIA	IOGUR DESNATADO	FROITA	FROITA

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.

Revisado: Inés Barciela Cabaleiro
Técnico Superior en Dietética y Nutrición Humana
Departamento de Alimentación Saludable Gallega
DNI.: 53172340-C

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
26/02/2024	27/02/2024	28/02/2024	29/02/2024	01/03/2024
				PISTO DE VEDURAS CON OVO
				GUIISO DE CARNE CON VERDURAS
				FROITA
04/03/2024	05/03/2024	06/03/2024	07/03/2024	08/03/2024
SOPA DE VERDURAS	FABAS PINTAS (con chourizo)	COLIFLOR A GALEGA	GARAVANZOS CON ACELGAS, ESPINACAS E CABAZA	CREMA DE ESPINACAS
XAMONCIÑOS DE POLO Ó FORNO	PESCADA EN SALSA DE TOMATE E ALBAHACA	CALDERETA DE TENREIRA	TORTILLA DE CABACIÑA	GUIISO DE BACALLAO CON PATACAS
ENSALADA DE LEITUGA, CEBOLA E OLIVAS	BROCOLI	MACARRONS	LEITUGA E TOMATE	
FROITA	FROITA	MACEDONIA	IOGUR	FROITA
11/03/2024	12/03/2024	13/03/2024	14/03/2024	15/03/2024
CREMA DE CHÍCHAROS	ENSALADA TROPICAL	SOPA DE VERDURAS	GARAVANZOS CON ESPINACAS	MACARRONS INTEGRAIS CON VERDURAS
LOMBO ASADO	ATÚN GUIISADO	ESTUFADO DE PAVO CON PATACAS	TORTILLA DE BACALAO	XARDA A GALEGA
BROCOLI	MACARRONS		TOMATE NATURAL	REPOLO SALTEADO
IOGUR	FROITA	MACEDONIA	FROITA	FROITA
18/03/2024	19/03/2024	20/03/2024	21/03/2024	22/03/2024
LENTELLAS A CASEIRA	CREMA DE PORROS	MACARRONS INTEGRAIS CON PISTO	FABAS ESTUFADAS	XUDIAS REFOGADAS
TORTILLA DE PATACA	ESTUFADO DE TENREIRA A XARDIÑEIRA	PESCADA EN SALSA VERDE	POLO EN PEPITORIA	XURELO O FORNO
TOMATE NATURAL		COLIFLOR	XUDIAS	ARROZ INTEGRAL
FROITA	MACEDONIA	IOGUR	FROITA	FROITA

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.

Revisado: Inés Barciela Cabaleiro
Técnico Superior en Dietética y Nutrición Humana
Departamento de Alimentación Saludable Gallega
DNI.: 53172340-C

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
26/02/2024	27/02/2024	28/02/2024	29/02/2024	01/03/2024
				PISTO DE VERDURAS
				GUIISO DE CARNE CON VERDURAS
				FROITA
04/03/2024	05/03/2024	06/03/2024	07/03/2024	08/03/2024
ARROZ TRES DELICIAS	FABAS PINTAS CON CHOURIZO	COLIFLOR A GALEGA	GARAVANZOS CON ACELGAS, ESPINACAS E CABAZA	CREMA DE CENORIA
XAMONCIÑOS DE POLO Ó FORNO	PESCADA EN SALSA DE TOMATE E ALBAHACA	CALDERETA DE TENREIRA	TORTILLA DE CABACIÑA	GUIISO DE BACALLAO CON PATACAS
ENSALADA DE LEITUGA, CEBOLA E OLIVAS	VERDURAS	FIDEOS	LEITUGA E TOMATE	
FROITA	FROITA	MACEDONIA	IOGUR DE SOIA	FROITA
11/03/2024	12/03/2024	13/03/2024	14/03/2024	15/03/2024
CREMA DE CHÍCHAROS	ENSALADA TROPICAL	SOPA DE VERDURAS	GARAVANZOS CON ESPINACAS	ESPIRAIS CON VERDURAS
LOMBO ASADO EN SALSA DE LARANXA	ATÚN GUIISADO	ESTUFADO DE POLO CON PATACAS	TORTILLA DE BACALAO	XARDA A GALEGA
XARDIÑEIRA	FIDEOS		TOMATE NATURAL	REPOLO SALTEADO
IOGUR DE SOIA	FROITA	MACEDONIA	FROITA	FROITA
18/03/2024	19/03/2024	20/03/2024	21/03/2024	22/03/2024
LENTELLAS A CASEIRA	CREMA DE PORROS	MACARRONS CON PISTO	FABAS ESTUFADAS	MINESTRA
TORTILLA DE PATACA	ESTUFADO DE TENREIRA A XARDIÑEIRA	PESCADA EN SALSA VERDE	POLO EN PEPITORIA	GUIISO DE CALAMARES CON ARROZ
TOMATE NATURAL		VERDURAS SALTEADAS	XUDIAS REFOGADAS	
FROITA	MACEDONIA	IOGUR DE SOIA	FROITA	FROITA

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.

Revisado: **Inés Barciela Cabaleiro**
Técnico Superior en Dietética y Nutrición Humana
Departamento de Alimentación Saludable Gallega
DNI.: 53172340-C

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
26/02/2024	27/02/2024	28/02/2024	29/02/2024	01/03/2024
				PISTO DE VEDURAS CON OVO
				PESCADA O FORNO
				PATACA COCIDA
				FROITA
04/03/2024	05/03/2024	06/03/2024	07/03/2024	08/03/2024
ARROZ TRES DELICIAS	FABAS PINTAS CON VERDURAS	COLIFLOR A GALEGA	GARAVANZOS CON ACELGAS, ESPINACAS E CABAZA	CREMA DE CENORIA
TORTILLA FRANCESA	PESCADA EN SALSA DE TOMATE E ALBAHACA	ROLIÑO PRIMAVERA	TORTILLA DE CABACIÑA	GUIZO DE BACALLAO CON PATACAS
ENSALADA DE LEITUGA, CEBOLA E OLIVAS	MINESTRA	FIDEOS	LEITUGA E TOMATE	
FROITA	FROITA	MACEDONIA	IOGUR	FROITA
11/03/2024	12/03/2024	13/03/2024	14/03/2024	15/03/2024
CREMA DE CHÍCHAROS	ENSALADA TROPICAL	SOPA DE VERDURAS	GARAVANZOS CON ESPINACAS	ESPIRAIS CON VERDURAS
GALLO SAN PEDRO O FORNO	ATÚN GUISADO CON FIDEOS	ROLIÑO PRIMAVERA	TORTILLA DE BACALAO	XARDA A GALEGA
XARDIÑEIRA		PATACA ASADA	TOMATE NATURAL	REPOLO SALTEADO
IOGUR	FROITA	MACEDONIA	FROITA	FROITA
18/03/2024	19/03/2024	20/03/2024	21/03/2024	22/03/2024
LENTELLAS VEXETAIS	CREMA DE PORROS	MACARRONS CON PISTO	FABAS ESTUFADAS	MINESTRA SALTEADA
TORTILLA DE PATACA	ROLIÑO PRIMAVERA	PESCADA EN SALSA VERDE	TORTILLA FRANCESA	GUIZO DE LURAS CON ARROZ
TOMATE NATURAL	PATACA ASADA	VERDURAS	XUDIAS REFOGADAS	
FROITA	MACEDONIA	IOGUR	FROITA	FROITA

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.

Revisado: Inés Barciela Cabaleiro
Técnico Superior en Dietética y Nutrición Humana
Departamento de Alimentación Saludable Gallega
DNI.: 53172340-C

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
26/02/2024	27/02/2024	28/02/2024	29/02/2024	01/03/2024
				PISTO DE VEDURAS CON OVO
				PEITUGA DE POLO
				PATACA COCIDA
				FROITA
04/03/2024	05/03/2024	06/03/2024	07/03/2024	08/03/2024
ARROZ TRES DELICIAS	FABAS PINTAS CON VERDURAS	COLIFLOR A GALEGA	GARAVANZOS CON ACELGAS, ESPINACAS E CABAZA	CREMA DE CENORIA
XAMONCIÑOS DE POLO Ó FORNO	PESCADA EN SALSA DE TOMATE E ALBAHACA	TENREIRA GUISADA CON FIDEOS	TORTILLA DE CABACIÑA	GUISO DE BACALLAO CON PATACAS
ENSALADA DE LEITUGA, CEBOLA E OLIVAS	MINESTRA		LEITUGA E TOMATE	
FROITA	FROITA	MACEDONIA	IOGUR	FROITA
11/03/2024	12/03/2024	13/03/2024	14/03/2024	15/03/2024
CREMA DE CHÍCHAROS	ENSALADA TROPICAL	SOPA DE VERDURAS	GARAVANZOS CON ESPINACAS	ESPIRAIS CON VERDURAS
PEITUGA DE POLO	ATÚN GUISADO CON FIDEOS	ESTUFADO DE PAVO CON PATACAS	TORTILLA DE BACALAO	XARDA A GALEGA
XARDIÑEIRA			TOMATE NATURAL	REPOLO SALTEADO
IOGUR	FROITA	MACEDONIA	FROITA	FROITA
18/03/2024	19/03/2024	20/03/2024	21/03/2024	22/03/2024
LENTELLAS VEXETAIS	CREMA DE PORROS	MACARRONS CON PISTO	FABAS ESTUFADAS	MINESTRA SALTEADA
TORTILLA DE PATACA	ESTUFADO DE TENREIRA A XARDIÑEIRA	PESCADA EN SALSA VERDE	POLO EN PEPITORIA	GUISO DE LURAS CON ARROZ
TOMATE NATURAL		VERDURAS	XUDIAS	
FROITA	MACEDONIA	IOGUR	FROITA	FROITA

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.

Revisado: Inés Barciela Cabaleiro
Técnico Superior en Dietética y Nutrición Humana
Departamento de Alimentación Saludable Gallega
DNI.: 53172340-C

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
26/02/2024	27/02/2024	28/02/2024	29/02/2024	01/03/2024
				MACARRONS SALTEADOS
				LOMBO ASADO
				PATACA COCIDA
				IOGUR
04/03/2024	05/03/2024	06/03/2024	07/03/2024	08/03/2024
SOPA DE PIÑONS	CREMA DE PATACA	CODIÑOS SALTEADOS	SOPA DE FIDEOS	CREMA DE PATACA
XAMONCIÑOS DE POLO Ó FORNO	PESCADA O FORNO	TENREIRA ASADA	TORTILLA FRANCESA	PESCADA O FORNO
PURÉ DE PATACA	ARROZ BRANCO	PATACA COCIDA	ARROZ BRANCO	MACARRONS SALTEADOS
IOGUR	IOGUR	IOGUR	IOGUR	IOGUR
11/03/2024	12/03/2024	13/03/2024	14/03/2024	15/03/2024
SOPA DE FIDEOS	MACARRONS SALTEADOS	SOPA DE PASTA	SOPA DE ARROZ	ESPIRAIS SALTEADOS
LOMBO ASADO	GALLO SAN PEDRO O FORNO	PEITUGA DE POLO	TORTILLA DE PATACA	XARDA O FORNO
ARROZ BRANCO	PURÉ DE PATACA	PATACA ASADA		PURÉ DE PATACA
IOGUR	IOGUR	IOGUR	IOGUR	IOGUR
18/03/2024	19/03/2024	20/03/2024	21/03/2024	22/03/2024
SOPA DE CABELLIN	SOPA DE ARROZ	MACARRONS SALTEADOS	SOPA DE PASTA	CREMA DE PATACA
TORTILLA DE PATACA	TENREIRA ASADA	PESCADA O FORNO	XAMONCIÑOS DE POLO ASADOS	GALLO SAN PEDRO O FORNO
	PATACA ASADA	PURÉ DE PATACA	PATACA COCIDA	ARROZ BRANCO
IOGUR	IOGUR	IOGUR	IOGUR	IOGUR

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.

Revisado: Inés Barciela Cabaleiro
Técnico Superior en Dietética y Nutrición Humana
Departamento de Alimentación Saludable Gallega
DNI.: 53172340-C

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
26/02/2024	27/02/2024	28/02/2024	29/02/2024	01/03/2024
				PISTO DE VEDURAS CON OVO ESTUFADO DE CARNE DE PORCO CON PATACAS GUIADAS FROITA
04/03/2024	05/03/2024	06/03/2024	07/03/2024	08/03/2024
ARROZ TRES DELICIAS XAMONCIÑOS DE POLO Ó FORNO ENSALADA DE LEITUGA, CEBOLA E OLIVAS FROITA	FABAS PINTAS (con chourizo) PESCADA EN SALSA DE TOMATE E ALBAHACA MINESTRA FROITA	COLIFLOR A GALEGA TENREIRA GUISADA CON FIDEOS MACEDONIA	GARAVANZOS CON ACELGAS, ESPINACAS E CABAZA TORTILLA DE CABACIÑA LEITUGA E TOMATE IOGUR	CREMA DE CENORIA GUISO DE BACALLAO CON PATACAS FROITA
11/03/2024	12/03/2024	13/03/2024	14/03/2024	15/03/2024
CREMA DE CHÍCHAROS LOMBO ASADO EN SALSA DE LARANXA PATACAS A XARDIÑEIRA IOGUR	ENSALADA TROPICAL ATÚN GUISADO CON FIDEOS FROITA	SOPA DE VERDURAS ESTUFADO DE PAVO CON PATACAS MACEDONIA	GARAVANZOS CON ESPINACAS TORTILLA DE BACALAO TOMATE NATURAL FROITA	ESPIRAIS CON VERDURAS XARDA A GALEGA REPOLO SALTEADO FROITA
18/03/2024	19/03/2024	20/03/2024	21/03/2024	22/03/2024
LENTELLAS A CASEIRA TORTILLA DE PATACA TOMATE NATURAL FROITA	CREMA DE PORROS ESTUFADO DE TENREIRA A XARDIÑEIRA MACEDONIA	MACARRONS CON PISTO PESCADA EN SALSA VERDE VERDURAS IOGUR	FABAS ESTUFADAS POLO EN PEPITORIA XUDIAS FROITA	MINESTRA SALTEADA GUISO DE LURAS CON ARROZ FROITA

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.

Revisado: Inés Barciela Cabaleiro
Técnico Superior en Dietética y Nutrición Humana
Departamento de Alimentación Saludable Gallega
DNI.: 53172340-C

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
26/02/2024	27/02/2024	28/02/2024	29/02/2024	01/03/2024
				PISTO GUISO DE CARNE CON VERDURAS FROITA
04/03/2024	05/03/2024	06/03/2024	07/03/2024	08/03/2024
ARROZ TRES DELICIAS XAMONCIÑOS DE POLO Ó FORNO ENSALADA DE LEITUGA, CEBOLA E OLIVAS FROITA	FABAS PINTAS CON CHOURIZO PESCADA EN SALSA DE TOMATE E ALBAHACA VERDURAS FROITA	COLIFLOR A GALEGA CALDERETA DE TENREIRA MACARRONS MACEDONIA	GARAVANZOS CON ACELGAS, ESPINACAS E CABAZA LOMBO ASADO LEITUGA E TOMATE IOGUR	CREMA DE CENORIA GUISO DE BACALLAO CON PATACAS FROITA
11/03/2024	12/03/2024	13/03/2024	14/03/2024	15/03/2024
CREMA DE CHÍCHAROS LOMBO ASADO EN SALSA DE LARANXA XARDIÑEIRA IOGUR	ENSALADA TROPICAL ATÚN GUISADO MACARRONS FROITA	SOPA DE VERDURAS ESTUFADO DE POLO CON PATACAS MACEDONIA	GARAVANZOS CON ESPINACAS BACALLAO O FORNO PATACA COCIDA FROITA	PASTA CON VERDURAS XARDA A GALEGA REPOLO SALTEADO FROITA
18/03/2024	19/03/2024	20/03/2024	21/03/2024	22/03/2024
LENTELLAS A CASEIRA XAMON ASADO TOMATE NATURAL FROITA	CREMA DE PORROS ESTUFADO DE TENREIRA A XARDIÑEIRA MACEDONIA	MACARRONS CON PISTO PESCADA EN SALSA VERDE VERDURAS SALTEADAS IOGUR	FABAS ESTUFADAS POLO EN PEPITORIA XUDIAS REFOGADAS FROITA	MINESTRA GUISO DE CALAMARES CON ARROZ FROITA

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.

Revisado: Inés Barciela Cabaleiro
Técnico Superior en Dietética y Nutrición Humana
Departamento de Alimentación Saludable Gallega
DNI.: 53172340-C

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
26/02/2024	27/02/2024	28/02/2024	29/02/2024	01/03/2024
				PISTO DE VEDURAS CON OVO
				GUIISO DE CARNE CON VERDURAS
				FROITA
04/03/2024	05/03/2024	06/03/2024	07/03/2024	08/03/2024
SOPA DE PASTA	CREMA DE CABACIÑA	COLIFLOR A GALEGA	MACARRONS SALTEADOS	CREMA DE CENORIA
XAMONCIÑOS DE POLO Ó FORNO	PESCADA EN SALSA DE TOMATE E ALBAHACA	CALDERETA DE TENREIRA	TORTILLA DE CABACIÑA	BACALLAO O FORNO
ENSALADA DE LEITUGA, CEBOLA E CENORIA	BROCOLI	MACARRONS	LEITUGA E TOMATE	PATACA COCIDA
FROITA	FROITA	MACEDONIA	IOGUR	FROITA
11/03/2024	12/03/2024	13/03/2024	14/03/2024	15/03/2024
CREMA DE CABACIÑA	ENSALADA TROPICAL	SOPA DE VERDURAS	CREMA DE CENORIA	PASTA CON VERDURAS
LOMBO ASADO EN SALSA DE LARANXA	ATÚN GUIISADO	PEITUGA DE POLO	TORTILLA DE BACALAO	XARDA A GALEGA
ARROZ BRANCO	MACARRONS	PATACA ASADA	TOMATE NATURAL	REPOLO SALTEADO
IOGUR	FROITA	MACEDONIA	FROITA	FROITA
18/03/2024	19/03/2024	20/03/2024	21/03/2024	22/03/2024
BROCOLI A CASEIRA	CREMA DE PORROS	MACARRONS CON PISTO	SOPA DE PASTA	CREMA DE CENORIA
TORTILLA DE PATACA	TENREIRA ASADA	PESCADA O FORNO	XAMONCIÑOS DE POLO ASADOS	GUIISO DE CALAMARES CON ARROZ
TOMATE NATURAL	PATACA ASADA	CENORIA BABY	ARROZ BRANCO	FROITA
FROITA	MACEDONIA	IOGUR	FROITA	FROITA

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.

Revisado: Inés Barciela Cabaleiro
Técnico Superior en Dietética y Nutrición Humana
Departamento de Alimentación Saludable Gallega
DNI.: 53172340-C

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
26/02/2024	27/02/2024	28/02/2024	29/02/2024	01/03/2024
				PISTO DE VEDURAS CON OVO ESTUFADO DE CARNE DE PORCO CON PATACAS GUIADAS FROITA
04/03/2024	05/03/2024	06/03/2024	07/03/2024	08/03/2024
ARROZ TRES DELICIAS XAMONCIÑOS DE POLO Ó FORNO ENSALADA DE LEITUGA, CEBOLA E OLIVAS FROITA	FABAS PINTAS (con chourizo) TORTILLA FRANCESA VERDURAS FROITA	COLIFLOR A GALEGA TENREIRA GUISADA CON FIDEOS MACEDONIA	GARAVANZOS CON ACELGAS, ESPINACAS E CABAZA TORTILLA DE CABACIÑA LEITUGA E TOMATE IOGUR	CREMA DE CENORIA LOMBO EN SALSA PATACA COCIDA FROITA
11/03/2024	12/03/2024	13/03/2024	14/03/2024	15/03/2024
CREMA DE CHÍCHAROS LOMBO ASADO EN SALSA DE LARANXA PATACAS A XARDIÑEIRA IOGUR	ENSALADA TROPICAL TENREIRA ASADA FIDEOS FROITA	SOPA DE VERDURAS ESTUFADO DE PAVO CON PATACAS MACEDONIA	GARAVANZOS CON ESPINACAS TORTILLA DE PATACA TOMATE NATURAL FROITA	ESPIRAIS CON VERDURAS PEITUGA DE POLO REPOLO SALTEADO FROITA
18/03/2024	19/03/2024	20/03/2024	21/03/2024	22/03/2024
LENTELLAS A CASEIRA TORTILLA DE PATACA TOMATE NATURAL FROITA	CREMA DE PORROS ESTUFADO DE TENREIRA A XARDIÑEIRA MACEDONIA	MACARRONS CON PISTO XAMÓN ASADO EN SALSA VERDURAS SALTEADAS IOGUR	FABAS ESTUFADAS POLO EN PEPITORIA XUDIAS FROITA	MINISTRA SALTEADA TORTILLA FRANCESA ARROZ BRANCO FROITA

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.

Revisado: Inés Barciela Cabaleiro
Técnico Superior en Dietética y Nutrición Humana
Departamento de Alimentación Saludable Gallega
DNI.: 53172340-C

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
26/02/2024	27/02/2024	28/02/2024	29/02/2024	01/03/2024
				PISTO DE VERDURAS
				GUIZO DE CARNE CON VERDURAS
				FROITA
04/03/2024	05/03/2024	06/03/2024	07/03/2024	08/03/2024
ARROZ TRES DELICIAS	FABAS PINTAS CON VERDURAS	COLIFLOR A GALEGA	GARAVANZOS CON ACELGAS, ESPINACAS E CABAZA	CREMA DE CENORIA
XAMONCIÑOS DE POLO Ó FORNO	PESCADA EN SALSA DE TOMATE E ALBAHACA	LOMBO EN SALSA	TORTILLA DE CABACIÑA	GUIZO DE BACALAO CON PATACAS
ENSALADA DE LEITUGA, CEBOLA E OLIVAS	VERDURAS	FIDEOS	LEITUGA E TOMATE	FROITA
FROITA	FROITA	MACEDONIA	IOGUR DE SOIA	FROITA
11/03/2024	12/03/2024	13/03/2024	14/03/2024	15/03/2024
CREMA DE CHÍCHAROS	ENSALADA TROPICAL	SOPA DE VERDURAS	GARAVANZOS CON ESPINACAS	ESPIRAIS CON VERDURAS
LOMBO ASADO EN SALSA DE LARANXA	ATÚN GUISADO	ESTUFADO DE POLO CON PATACAS	TORTILLA DE BACALAO	XARDA A GALEGA
XARDIÑEIRA	FIDEOS	MACEDONIA	TOMATE NATURAL	REPOLO SALTEADO
IOGUR DE SOIA	FROITA	MACEDONIA	FROITA	FROITA
18/03/2024	19/03/2024	20/03/2024	21/03/2024	22/03/2024
LENTELLAS VEXETAIS	CREMA DE PORROS	MACARRONS CON PISTO	FABAS ESTUFADAS	MINESTRA
TORTILLA DE PATACA	XAMON ASADO	PESCADA EN SALSA VERDE	POLO EN PEPITORIA	GUIZO DE CALAMARES CON ARROZ
TOMATE NATURAL	PATACA ASADA	VERDURAS SALTEADAS	XUDIAS REFOGADAS	FROITA
FROITA	MACEDONIA	IOGUR DE SOIA	FROITA	FROITA

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.

Revisado: Inés Barciela Cabaleiro
Técnico Superior en Dietética y Nutrición Humana
Departamento de Alimentación Saludable Gallega
DNI.: 53172340-C

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
26/02/2024	27/02/2024	28/02/2024	29/02/2024	01/03/2024
				PISTO GUISO DE CARNE CON VERDURAS FROITA
04/03/2024	05/03/2024	06/03/2024	07/03/2024	08/03/2024
ARROZ TRES DELICIAS POLO ASADO ENSALADA DE LEITUGA, CEBOLA E CENORIA FROITA	FABAS PINTAS CON VERDURAS PESCADA EN SALSA DE TOMATE E ALBAHACA MINESTRA SALTEADA FROITA	COLIFLOR A GALEGA TENREIRA ASADA FIDEO MACEDONIA	GARAVANZOS CON ACELGAS, ESPINACAS E CABAZA TORTILLA DE PATATA LEITUGA E TOMATE IOGUR	CREMA DE CENORIA PESCADA O FORNO PATACA COCIDA FROITA
11/03/2024	12/03/2024	13/03/2024	14/03/2024	15/03/2024
CREMA DE CHÍCHAROS LOMBO ASADO EN SALSA DE LARANXA XARDIÑEIRA IOGUR	ENSALADA TROPICAL GALLO SAN PEDRO O FORNO FIDEO FROITA	SOPA DE VERDURAS ESTUFADO DE POLO CON PATACAS MACEDONIA	GARAVANZOS CON ESPINACAS TORTILLA DE PATATA TOMATE NATURAL FROITA	ESPIRAIS SALTEADAS CON VERDURAS XARDA A GALEGA REPOLO SALTEADO FROITA
18/03/2024	19/03/2024	20/03/2024	21/03/2024	22/03/2024
LENTELLAS VEXETAIS TORTILLA DE PATATA TOMATE NATURAL FROITA	CREMA DE PORROS ESTUFADO DE TENREIRA A XARDIÑEIRA MACEDONIA	MACARRONS CON PISTO PESCADA EN SALSA VERDE VERDURAS IOGUR	FABAS ESTUFADAS XAMONCIÑOS DE POLO ASADOS XUDIAS REFOGADAS FROITA	MINESTRA SALTEADA GUISO DE CALAMARES CON ARROZ FROITA

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.

Revisado: Inés Barciela Cabaleiro
Técnico Superior en Dietética y Nutrición Humana
Departamento de Alimentación Saludable Gallega
DNI.: 53172340-C



INFANTIL MARZO



Sostenible

Con colaboración de:
CONSEJO DE SANTIAGO
 MINISTERIO DE EDUCACIÓN
 EXPERIENCIA UNIVERSITARIA

Luns

Martes

Mércoles

Xoves

Venres

1



CONTOS QUE CONTAN

4

ACTIVIDADE

LOGA



5

XOGO LIBRE DIRIXIDO
 POIOS/AS MONITORES



6

XOGOS / ACITIVADES
 HISTORIA DE ÁRBORES.

11

ACTIVIDADE

LOGA

12

XOGO LIBRE DIRIXIDO
 POIOS/AS MONITORES



13

XOGOS / ACITIVADES
 HISTORIA DE ÁRBORES.

14



15

CONTOS QUE CONTAN



18

ACTIVIDADE

19

XOGO LIBRE DIRIXIDO
 POIOS/AS MONITORES

20

XOGOS / ACITIVADES

21



22

CONTOS QUE CONTAN



21 DE MARZO DÍA DOS BOSQUES.
 22 DE MARZO DÍA DA AUGA.

LOGA





**PRIMARIA
MARZO**



Sostenible



Con colaboración de:

MINISTERIO DE EDUCACIÓN DE GALICIA

Luns

Martes

Mércoles

Xoves

Venres

1



CONTOS QUE CONTAN

4

ACTIVIDADE

LOGA



11

ACTIVIDADE

LOGA

18

ACTIVIDADE



LOGA

5

XOGO LIBRE DIRIXIDO
POIOS/AS MONITORES



6

XOGOS / ACITIVADES
HISTORIA DE ÁRBORES.

12

XOGO LIBRE DIRIXIDO
POIOS/AS MONITORES



13

XOGOS / ACITIVADES
HISTORIA DE ÁRBORES.



14

CONTOS QUE CONTAN

15



7

CONTOS QUE CONTAN

8

19

XOGO LIBRE DIRIXIDO
POIOS/AS MONITORES



20

XOGOS / ACITIVADES



21

21 DE MARZO DÍA DOS BOSQUES.
22 DE MARZO DÍA DA AUGA.

22

CONTOS QUE CONTAN

MARZO INFANTIL



Luns

Martes

Mércores

Xoves

Venres

1

Xogo libre dirixido polos/as monitores

4

Xogo libre dirixido polos/as monitores

5

XOGO



Xogo libre dirixido polos/as monitores

11

Xogo libre dirixido polos/as monitores

12

XOGO



DEPORTIVOS

Xogo libre dirixido polos/as monitores

13

O PATIO DO MEU COLE É PARTICULAR

XOGO

7

14

XOGOS / ACTIVIDADES



"O GUSTO É MEU"



21

ACTIVIDADES/XOGOS



A AUGA UN TESOURO



22

Xogo libre dirixido polos/as monitores

18

Xogo libre dirixido polos/as monitores

19

ACTIVIDADES/XOGOS



A AUGA UN TESOURO.



20

Xogo libre dirixido polos/as monitores

21

ACTIVIDADES/XOGOS



A AUGA UN TESOURO



22

Xogo libre dirixido polos/as monitores





MARZO PRIMARIA



LANS

Martes

Mércores

Xoves

Venres

1

Xogo libre dirixido polos/as monitores

4

Xogo libre dirixido polos/as monitores

5

XOGO



Xogo libre dirixido polos/as monitores

11

Xogo libre dirixido polos/as monitores

12

XOGO



DEPORTIVOS

Xogo libre dirixido polos/as monitores

13

O PATIO DO MEU COLE É PARTICULAR

14

XOGOS / ACTIVIDADES



"O GUSTO É MEU"



Xogo libre dirixido polos/as monitores

18

Xogo libre dirixido polos/as monitores

19

ACTIVIDADES/XOGOS
A AUGA UN TESOURO.



Xogo libre dirixido polos/as monitores

20



ACTIVIDADES/XOGOS
A AUGA UN TESOURO



22

Xogo libre dirixido polos/as monitores

