



## CONCELLO DE LUGO

ABRIL 2023

LUNS

10/04/2023

MARTES

11/04/2023

MÉRCORES

12/04/2023

XOVES

13/04/2023

VENRES

14/04/2023

CHÍCHAROS CON XAMÓN E PATACAS

CREMA CAMPEIRA

FABAS ESTUFADAS

SOPA MARAVILLA CON CABAZA

LOMBO ADUBADO

POLO O CHILINDRON

ASADO DE TENREIRA EN SALSA DE CENORIAS CON PATACAS

XURELO O FORNO

PATACAS COCIDAS

ARROZ

PATACAS O VAPOR

FROITA

FROITA

IOGUR

FROITA

17/04/2023

SOPA DE CABELLIN

18/04/2023

LENTELLAS A CASEIRA

19/04/2023

CREMA VEXETAL

20/04/2023

GARAVANZOS CON VERDURAS

21/04/2023

CALDO GALEGO

PAELLA DE POLO E VERDURAS

PESCADA EN SALSA VERDE

FILETE RUSO EN SALSA CASTELLANA

FIDEOS GUISADOS CON ATÚN

TORTILLA DE PATACA

PATACAS O VAPOR CON PEREXIL

ARROZ

LEITUGA, MILLO E QUEIXO ARZUA-ULLOA

FROITA

IOGUR

FROITA

IOGUR

FROITA

24/04/2023

CREMA DE CABAZA

25/04/2023

FABADA

26/04/2023

ENSALADILLA

27/04/2023

CREMA DE CABACIÑA

28/04/2023

GARAVANZOS ESTUFADOS

MACARRONS CON BOLOÑESA VEXETAL

BACALLAO ESTUFADO CON PATACAS

ALBONDEGAS CON TOMATE

POLO O ALLO

REDONDO DE PESCADA A MARIÑEIRA

PATACAS GUISADAS

ARROZ

CODIÑOS SALTEADOS

IOGUR

FROITA

FROITA

IOGUR

FROITA

Alimentación Saludable Callega garante que estos 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.