

CELIACO

ABRIL

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
01/04/2024	02/04/2024	03/04/2024	04/04/2024	05/04/2024
VACACIONS DE SEMANA SANTA	SOPA DE FIDEOS TORTILLA DE PATACA LEITUGA E TOMATE IOGUR	CREMA DE COLIFLOR E MAZÁ GUIZO DE PORCO CON PATACAS FROITA	FABAS VEXETAIS POLO O ALLO ARROZ INTEGRAL FROITA	CREMA DE CENORIA ATÚN GUISADO MACARRONS FROITA
08/04/2024	09/04/2024	10/04/2024	11/04/2024	12/04/2024
CREMA DE CABACIÑA CALDERETA DE TENREIRA MACARRONS FROITA	GARAVANZOS ESTUFADOS TORTILLA DE ATÚN ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E OLIVAS FROITA	SOPA DE VERDURAS CON FIDEO ALBÓNDEGAS ARROZ BRANCO FROITA	MACARRONS SALTEADOS CON ALLO E PEREXIL PESCADA A GALEGA BROCOLI CON PATACA FROITA	CALDO VEXETAL XAMONCIÑOS DE POLO ASADOS ARROZ BRANCO IOGUR
15/04/2024	16/04/2024	17/04/2024	18/04/2024	19/04/2024
SOPA DE PASTA PESCADA EN SALSA DE ALBAHACA ARROZ INTEGRAL CON VERDURAS FROITA	FABAS VEXETAIS GUIZO DE PORCO CON PATACAS FROITA	CREMA DE XUDIAS TAQUIÑO DE POLO GUISADO MACARRONS FROITA	GARAVANZOS CON ESPINACAS TORTILLA DE PATACA ENSALADA DE LEITUGA, CEBOLA, MILLO E CENORIA IOGUR	MACARRONS CON TOMATE XARDA A MARIÑEIRA BROCOLI CON CENORIA FROITA
22/04/2024	23/04/2024	24/04/2024	25/04/2024	26/04/2024
CREMA DE CABAZA POLO EN SALSA AS FINAS HERBAS PATACAS ESTUFADAS FROITA	MINESTRA CON XAMÓN XURELO O FORNO MACARRONS SALTEADOS CON ALLO E PEREXIL IOGUR	SOPA DE VERDURAS LOMBO ASADO ARROZ BRANCO FROITA	MACARRONS CON CHOURIZO FABAS ESTUFADAS CON POLO FROITA	SOPA DE LETRAS PESCADA O FORNO LEITUGA E TOMATE FROITA
29/04/2024	30/04/2024	01/05/2024	02/05/2024	03/05/2024
CREMA DE VERDURAS TENREIRA GOBERNADA CON ARROZ INTEGRAL IOGUR	SOPA DE FIDEOS POLO ESTUFADO CON PATACAS 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.