

ABRIL

ALMORZOS

LUNS 05/04/2021	MARTES 06/04/2021	MÉRCORES 07/04/2021	XOVES 08/04/2021	VENRES 09/04/2021
NON LECTIVO	Vaso de leite con cacao Pan do día Mazá Aceite de oliva V.E. e mermelada	logur natural Flocos de trigo Kiwi	logur natural Pan do día Laranxa Aceite de oliva V.E. e mermelada	Vaso de leite Flocos de millo Pera
LUNS 12/04/2021	MARTES 13/04/2021	MÉRCORES 14/04/2021	XOVES 15/04/2021	VENRES 16/04/2021
Vaso de leite Pan do día Pera Aceite de oliva V.E. e mermelada	logur natural Galletas tipo María Kiwi	logur Pan do día Laranxa Aceite de oliva V.E. e mermelada	Vaso de leite con cacao Cereais de arroz Mandarina	logur natural Pan do día Platano Aceite de oliva V.E. e mermelada
LUNS 19/04/2021	MARTES 20/04/2021	MÉRCORES 21/04/2021	XOVES 22/04/2021	VENRES 23/04/2021
logur natural Pan do día Mazá Aceite de oliva V.E. e mermelada	Vaso de leite Galletas tipo María Plátano	logur Pan do día Pera Aceite de oliva V.E. e mermelada	Vaso de leite con cacao Copos de millo Kiwi	logur natural Galletas tipo María Laranxa
LUNS 26/04/2021	MARTES 27/04/2021	MÉRCORES 28/04/2021	XOVES 29/04/2021	VENRES 30/04/2021
Vaso de leite con cacao Galletas tipo María Laranxa	logur Flocos de millo Kiwi	Vaso de leite Pan do día Mandarina Aceite de oliva V.E. e mermelada	logur natural Flocos de trigo Plátano	Vaso de leite con cacao Pan do día Pera Aceite de oliva V.E. e mermelada

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.

ABRIL

CONCELLO LUGO

LUNS 05/04/2021	MARTES 06/04/2021	MÉRCORES 07/04/2021	XOVES 08/04/2021	VENRES 09/04/2021
NON LECTIVO	LENTELLAS CON CHOURIZO FOGONEIRO EN SALSA DE CABAZA ENSALADA DE LEITUGA, ESPÁRRAGOS E CENORIA IOGUR	CREMA DE CABAZA CALDERETA DE TENREIRA CON FIDEOS FROITA	FABAS CON VERDURAS PESCADA REBOZADA CON ALLO E PEREXIL ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E OLIVAS VERDES FROITA	ENREXADO DE POLO CON CEBOLA CAMELIZADA ALBONDEGAS EN SALSA ARROZ IOGUR
LUNS 12/04/2021	MARTES 13/04/2021	MÉRCORES 14/04/2021	XOVES 15/04/2021	VENRES 16/04/2021
CREMA CAMPEIRA CALDEIRADA DE PEIXE CON PATACAS FROITA	ARROZ TRES DELICIAS POLO O ALLO BREGOL E CENORIA FROITA	SOPA DE COCIDO COCIDO IOGUR	CALDO GALEGO PAELLA DE PAVO E VERDURAS FROITA	CREMA DE CABACIÑA ATÚN GUISADO CON FIDEOS IOGUR
LUNS 19/04/2021	MARTES 20/04/2021	MÉRCORES 21/04/2021	XOVES 22/04/2021	VENRES 23/04/2021
CAZUELA DE FIDEOS CON VERDURAS POLO ASADO ARROZ O FORNO IOGUR	GARAVANZOS CON VERDURAS ASADO DE TENREIRA EN SALSA DE CENORIAS CON PATACAS FROITA	CREMA DE CABAZA MACARRONS CON BOLOÑESA VEXETAL IOGUR	SOPA MARAVILLA CON CABAZA, CENORIA E CEBOLA LOMBO NATURAL ADUBADO BROCOLI FROITA	FABAS ESTUFADAS PESCADA O FORNO ENSALADA DE LEITUGA, TOMATE E ESPARRAGOS FROITA
LUNS 26/04/2021	MARTES 27/04/2021	MÉRCORES 28/04/2021	XOVES 29/04/2021	VENRES 30/04/2021
SOPA DE ESTRELIÑAS TORTILLA DE CABACIÑA ENSALADA DE LEITUGA E TOMATE IOGUR	LENTELLAS A CASEIRA PASTEL DE SALMON SALSA DE TOMATE FROITA	CREMA DE VERDURAS POLO EN SALSA AS FINAS HERBAS CON MACARRONS FROITA	XUDIAS CON ALLADA LURAS ENCEBOLADAS CON ARROZ IOGUR	CREMA DE BROCOLI E CENORIA ALBONDEGAS EN SALSA XARDIÑEIRA 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.