

**SEN LACTOSA-PROTEINA DO  
LEITE**

**MARZO**

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
26/02/2024	27/02/2024	28/02/2024	29/02/2024	01/03/2024
				SOPA DE ESTRELIÑAS GUIISO DE BACALLAO CON PATACAS FROITA
04/03/2024	05/03/2024	06/03/2024	07/03/2024	08/03/2024
CREMA DE VERDURAS	GARAVANZOS CON ESPINACAS	MINESTRA	SOPA DE PIÑONS	LENTELLAS A CASEIRA
BOLOÑESA VEXETAL	PESCADA EN SALSA VERDE	POLO O ALLO	XARDA A MARIÑEIRA	TORTILLA DE CABACIÑA
MACARRONS SALTEADOS	PATACAS ESTUFADAS	ARROZ INTEGRAL	BROCOLI CON CENORIA	ENSALADA DE LEITUGA E MILLO
FROITA	FROITA	IOGUR DE SOIA	FROITA	FROITA
11/03/2024	12/03/2024	13/03/2024	14/03/2024	15/03/2024
CALDO GALEGO	SOPA DE VERDURAS CON PIÑONS	FABAS VEXETAIS	CREMA DE CABAZA E CABACIÑA	XUDIAS CON ALLADA E PATACA
TAQUIÑO DE POLO GUISADO	LOMBO ASADO	TORTILLA DE ATÚN	TENREIRA GOBERNADA CON ARROZ	PESCADA O FORNO
MACARRONS	PATACAS ESTUFADAS	TOMATE NATURAL		ENSALADA DE LEITUGA, CENORIA E MILLO
FROITA	FROITA	FROITA	IOGUR DE SOIA	FROITA
18/03/2024	19/03/2024	20/03/2024	21/03/2024	22/03/2024
CREMA DE CENORIA	LENTELLAS VEXETAIS	CREMA DE XUDIAS	ESPIRAIS O FORNO	SOPA DO DIA
XURELO O FORNO	TORTILLA DE PATACA	PAELLA DE POLO CON VERDURAS	GARAVANZOS CON BACALLAO	XAMÓN ASADO EN SALSA
PATACA O VAPOR	TOMATE NATURAL			ARROZ CON VERDURAS
IOGUR DE SOIA	FROITA	FROITA	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.