

**ABRIL**

**FERMÍN BOUZA BREY**

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES	VAL.NUTR.SEMANAL
03/04/2017	04/04/2017	05/04/2017	06/04/2017	07/04/2017	
LENTELLAS CON CHOURIZO	CALDO VEXETAL	TALLARINS CON CHAMPIÑÓNS	CREMA DE ESPINACAS	SOPA DO DÍA	ENERXÍA (Kcal) 819,60
SALMÓN Ó FORNO	ESTUFADO DE PAVO CON PATACAS	PESCADA Á MARIÑEIRA	XAMONCIÑOS DE POLO Ó CHOCOLATE	SAN XACOBO	Prot (g) 31,70
PISTO DE VERDURAS		ENSALADA	ARROZ CON VERDURAS	BRÓCOLI CON PATACAS	Líp. (g) 29,50
FROITA	IOGUR	FROITA	IOGUR	FROITA	HdeC (g) 119,00
<i>Almorzo e cea recomendada</i>					
LEITE, PAN E MANTEIGA	LEITE CON CEREAIS E FROITA	CACAO, ZUME E TOSTADAS	GALLETAS, IOGUR E FROITA	LEITE CON BISCOITO E FROITA	
TORTILLA DE QUEIXO LÁCTEO	RAPANTE A PRANCHA FROITA	ESCALOPE LÁCTEO	PESCADA COCIDA FROITA	SANDWICH COMPLETO LÁCTEO	
10/04/2017	11/04/2017	12/04/2017	13/04/2017	14/04/2017	
NON LECTIVO	NON LECTIVO	NON LECTIVO	FESTIVO	FESTIVO	ENERXÍA (Kcal)
					Prot (g)
					Líp. (g)
					HdeC (g)
<i>Almorzo e cea recomendada</i>					
17/04/2017	18/04/2017	19/04/2017	20/04/2017	21/04/2017	
NON LECTIVO	SOPA DE VERDURAS	FABAS VEXETAIS	CREMA DE PORROS	CHÍCHAROS CON BAICON	ENERXÍA (Kcal) 796,00
	POLO Ó ALLO	BACALLAO EMPANADO	GUIZO DE TENREIRA CON MACARRONS E CHAMPIÑÓNS	PESCADA GUISADA	Prot (g) 30,24
	PURÉ DE PATACA E CENORIA	LEITUGA E TOMATE		PATACAS CON ALLADA	Líp. (g) 26,40
	FROITA	FROITA	FROITA	IOGUR	HdeC (g) 109,00
<i>Almorzo e cea recomendada</i>					
	LEITE, GALLETAS E MARMELADA	LEITE, CEREAIS E FROITA	CACAO, ZUME, PAN C/ACEITE	LEITE, TOSTADAS E FROITA	
	LURAS Á PRANCHA LÁCTEO	PAVO A PRANCHA LÁCTEO	PEIXE DO DIA LÁCTEO	COSTELETA FROITA	
24/04/2017	25/04/2017	26/04/2017	27/04/2017	28/04/2017	
CREMA DE CENORIA	LENTELLAS Á CASEIRA	SOPA MINISTRONE CON FIDEOS TENREIRA ESTUFADA CON VERDURAS E PATACAS	FABAS CON CABAZA	XUDÍAS VERDES CON CHOURIZO	ENERXÍA (Kcal) 830,00
CHURRASCO	FILETE DE PESCADA Ó FORNO		PALOMETA EN SALSA VERDE	ALBÓDEGAS A XARDIÑEIRA	Prot (g) 30,68
ARROZ	ENSALADA		PATACA DADO	PASTA	Líp. (g) 27,30
IOGUR	FROITA	IOGUR	FROITA	FROITA	HdeC (g) 116,00
<i>Almorzo e cea recomendada</i>					
LEITE CON BISCOITO E FROITA	LEITE CON CEREAIS	GALLEGAS, IOGUR E FROITA	CACAO, ZUME E TOSTADAS	LEITE, GALLETAS E FROITA	
MACARRONS CON ATÚN FROITA	LOMBO Á PRANCHA LÁCTEO	RAPANTE CON ENSALADA FROITA	REVOLTO DE ESPINACAS LÁCTEO	PESCADA COCIDA LÁCTEO	

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: Carlos Sanmartín González  
 Diplomado en Nutrición Humana y Dietética  
 Departamento de Calidad de Alimentación Saludable Gallega  
 DNI.: 35.322.598 - A

# CELIACO

## ABRIL

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
03/04/2017	04/04/2017	05/04/2017	06/04/2017	07/04/2017
LENTELLAS CON CHOURIZO	CALDO VEXETAL	ESPAGUETI CON TOMATE	CREMA DE ESPINACAS	SOPA DE PASTA
SALMÓN Ó FORNO	ESTUFADO DE PAVO CON PATACAS	FILETE DE PESCADA	XAMONCIÑOS DE POLO Ó CHOCOLATE	LOMBO ASADO
PISTO		ENSALADA	ARROZ CON VERDURAS	BRÓCOLI
FROITA	IOGUR	FROITA	IOGUR	FROITA
10/04/2017	11/04/2017	12/04/2017	13/04/2017	14/04/2017
NON LECTIVO	NON LECTIVO	NON LECTIVO	FESTIVO	FESTIVO
17/04/2017	18/04/2017	19/04/2017	20/04/2017	21/04/2017
NON LECTIVO	SOPA DE VERDURAS	FABAS VEXETAIS	CREMA DE PORROS	CHÍCHAROS SALTEADOS
	POLO Ó ALLO	MARUCA Ó FORNO	GUIZO DE TENREIRA CON VERDURAS E PATACAS	PESCADA Á PRANCHA
	PURÉ DE CENORIA	ENSALADA		PATACAS Ó VAPOR
	FROITA	FROITA	FROITA	IOGUR
24/04/2017	25/04/2017	26/04/2017	27/04/2017	28/04/2017
CREMA DE CENORIA	LENTELLAS CON CHOURIZO	SOPA MINISTRONE	FABAS CON CABAZA	XUDÍAS VERDES CON CHOURIZO
CHURRASCO	PESCADA Á PRANCHA	GUIZO DE TENREIRA CON VERDURAS E PATACAS	PALOMETA EN SALSA VERDE	ALBÓNDEGAS
ARROZ BRANCO	ENSALADA		PATACAS Ó VAPOR	MACARRONS SALTEADOS
IOGUR	FROITA	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: Carlos Sanmartín González  
Diplomado en Nutrición Humana y Dietética  
Departamento de Calidad de Alimentación  
Saludable Gallega  
DNI.: 35.322.598 - A