

CELIACO

SETEMBRO

LUNS 11/09/2017	MARTES 12/09/2017	MÉRCORES 13/09/2017	XOVES 14/09/2017	VENRES 15/09/2017
CREMA DE CENORIA	LENTELLAS CON CHOURIZO	SOPA DO DÍA	MACARRÓNS CON TOMATE	ENSALADA MIXTA
TORTILLA DE PATACA	MARUCA	XAMONCIÑOS DE POLO Ó FORNO	PESCADA Ó FORNO	LOMBO ASADO
TOMATE	ENSALADA	CENORIAS E CHÍCHAROS	BRÓCOLI REFOGADO	ARROZ BRANCO
IOGUR	FROITA	FROITA	IOGUR	FROITA
18/09/2017	19/09/2017	20/09/2017	21/09/2017	22/09/2017
XUDÍAS VERDES CON CHOURIZO	SOPA VEXETAL	MACARRÓNS CON TOMATE	CREMA DE CABAZA	ENSALADILLA
ARROZ MAR E TERRA	COSTELETA DE PORCO	PESCADA Ó LIMÓN	GUIZO DE TENREIRA CON VERDURAS E PATACAS	POLO Ó CHILINDRÓN
FROITA	PURÉ DE PATACA	ENSALADA	FROITA	ARROZ BRANCO
FROITA	IOGUR	FROITA	FROITA	IOGUR
25/09/2017	26/09/2017	27/09/2017	28/09/2017	29/09/2017
CREMA VEXETAL	ENSALADA MIXTA	SOPA DE VERDURAS	GARAVANZOS CON ESPINACAS	ESPAQUETI CON TOMATE
ALBÓNDEGAS	ATÚN GUISADO	ESTUFADO DE PAVO CON ARROZ	TORTILLA DE CABACIÑA	MARUCA
XARDIÑEIRA	MACARRÓNS SALTEADOS	FROITA	TOMATE	ENSALADA
IOGUR	FROITA	FLAN	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