

SEN PEIXE NIN MARISCO

SETEMBRO 2022

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES 8	VENRES 9
			PURÉ DE CABAZA E CABACIÑA	SOPA XULIANA CON FIDEOS
			CARNE NO SEU XUGO	POLO Á PRANCHA
			MINESTRA REFOGADA	ARROZ
			FROITA	FROITA
LUNS 12	MARTES 13	MÉRCORES 14	XOVES 15	VENRES 16
BRÓCOLI REFOGADO	ENSALADA DE PASTA S/ATÚN	ENSALADA CLÁSICA S/ATÚN	CREMA FRÍA DE PORROS E PATACAS	ENSALADA RUSA S/ATÚN
TENREIRA NO SEU XUGO	PAVO Á PRANCHA	PEITUGA DE POLO	COELLO NO SEU XUGO	RAXO Á PRANCHA
ARROZ E VERDURAS	ENSALADA (remolacha, millo, cenoria e cebola)	PATACA COCIDA	TALLARÍNS AO ALLO	LEITUGA E TOMATE
FROITA	FROITA	FROITA	IOGUR	FROITA
LUNS 19	MARTES 20	MÉRCORES 21	XOVES 22	VENRES 23
ENSALADA DE TOMATES S/ MEXILLONS	CREMA DE VERDURAS	LENTELLAS ESTUFADAS CON PATACA E VERDURA	XUDÍAS VERDES CON SALSA DE TOMATE	ENSALADA CON LEITUGA, MAZÁ E PASAS
POLO NO SEU XUGO	RAXO Á PRANCHA	TENREIRA NO SEU XUGO	PAVO Á PRANCHA	OVOS ESCALFADOS
PASTA REFOGADA E VERDURA	ARROZ, CHÍCHAROS E CENORIAS	PATACAS COCIDAS	LEITUGA, TOMATE E CEBOLA	ARROZ CON CHÍCHAROS
FROITA	FROITA	IOGUR	FROITA	FROITA
LUNS 26	MARTES 27	MÉRCORES 28	XOVES 29	VENRES 30
CREMA DE TOMATE	ENSALADA DE REMOLACHA, MILLO, CENORIA E CEBOLA	MINESTRA DE VERDURAS	CREMA DE CHÍCHAROS	SOPA DO DÍA
TORTILLA PAISANA	TENREIRA NO SEU XUGO	PAVO Á PRANCHA	POLO	RAXO Á PRANCHA
ENSALADA (tomate, leituga e cebola)	PASTA REFOGADA E VERDURA	ARROZ BRANCO	CON VERDURAS	PATACAS COCIDAS
FROITA	FROITA	FROITA	IOGUR	FROITA

Alimentación Saludable Gallega garante que estes menús foron planificados segundo as indicacións da Xunta de Galicia e van ser elaborados con materias primas de 1ª calidade