



CELIACO

OUTUBRO 2024



LUNS

30/09/2024

MARTES

01/10/2024

MÉRCORES

02/10/2024

XOVES

03/10/2024

VENRES

04/10/2024

Semana 1

FABAS ESTUFADAS CON POLO

CHÍCHAROS CON XAMON

CREMA DE CENORIA

SOPA DE LETRAS

XURELO GUISADO

TORTILLA DE PATACA

ABADEXO A MARIÑEIRA

PEITUGA DE POLO O FORNO CON SALSA DE TOMATE E ALBAHACA

XUDIAS, CHICHAROS, CENORIA, COLIFLOR E PATACAS

ENSALADA DE LEITUGA E MILLO

ESPAGUETI CON CHAMPIÑONS

XUDIAS GUISADAS CON PATACAS

FROITA

FROITA

IOGUR

FROITA

07/10/2024

BRECOL E CENORIA CON ALLADA

08/10/2024

CREMA CAMPEIRA

09/10/2024

GARAVANZOS CON ACELGAS

10/10/2024

CALDO GALEGO

11/10/2024

SOPA DE FIDEOS

ABADEXO EN SALSA DE CEDEIRESA

CALDERETA DE TENREIRA

FIDEUA DE PEIXE

ALBÓNDEGAS

ESTUFADO DE CARNE DE PORCO CON PATACAS GUISADAS

PATACA PANADEIRA

MACARRONS

ARROZ BRANCO

FROITA

IOGUR

FROITA

FROITA

IOGUR

Semana 2

14/10/2024

ARROZ TRES DELICIAS

15/10/2024

PIZZA

16/10/2024

COLIFLOR A GALEGA

17/10/2024

GARAVANZOS ESTUFADOS

18/10/2024

CREMA DE CENORIA

POLO ASADO

FABAS CON CHOURIZO

LOMBO EN SALSA

TORTILLA DE CABACIÑA

GALLO SAN PEDRO O FORNO

ENSALADA DE LEITUGA, CEBOLA E OLIVAS

PATACAS ESTUFADAS

TOMATE NATURAL

ENSALADA DE LECHUGA, MAIZ Y ZANAHORIA

IOGUR

FROITA

IOGUR

FROITA

FROITA

Semana 3

21/10/2024

CREMA DE CHÍCHAROS

22/10/2024

ENSALADA TROPICAL

23/10/2024

SOPA DE VERDURAS

24/10/2024

POTAXE DE GARAVANZOS

25/10/2024

MACARRONS CON VERDURAS

LOMBO ASADO EN SALSA DE LARANXA

ATÚN GUISADO

ESTUFADO DE POLO CON PATACAS

TORTILLA DE PATACA

PESCADA O FORNO

ARROZ BRANCO

MACARRONS

TOMATE NATURAL

PATACA COCIDA

IOGUR

FROITA

FROITA

FROITA

IOGUR

Semana 4

28/10/2024

MACARRONS CON TOMATE

29/10/2024

POTAXE DE GARAVANZOS

30/10/2024

CREMA DE CABAZA

31/10/2024

NON LECTIVO

01/11/2024

PESCADA EN SALSA VERDE

ESTUFADO DE TENREIRA A XARDIÑEIRA

TORTILLA DE PATACA

NON LECTIVO

VERDURAS

ENSALADA DE TOMATE E OLIVAS

FROITA

IOGUR

FROITA

Semana 5

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. Se desexa consultar o menú online visite:

