

NOVEMBRO

CONCELLO LUGO

LUNS 04/11/2019	MARTES 05/11/2019	MÉRCORES 06/11/2019	XOVES 07/11/2019	VENRES 08/11/2019
SOPA DE PICADILLO	CHÍCHAROS CON XAMÓN	CREMA DE PORROS	POTAXE DE GARAVANZOS	MACARRÓNS CON TOMATE
PAELLA DE PAVO E VERDURAS	FIDEUÁ DE ATÚN CON PISTO	HAMBURGUESA Á CASTELÁ	POLO EN SALSA DE LARANXA	RABAS
		ARROZ	PATACA PANADEIRA	LEITUGA E TOMATE
FROITA	FROITA	FROITA	FROITA	IOGUR
LUNS 11/11/2019	MARTES 12/11/2019	MÉRCORES 13/11/2019	XOVES 14/11/2019	VENRES 15/11/2019
CREMA DE CABACIÑA CON QUEIXO	ARROZ TRES DELICIAS	FABAS VEXETAIS	SOPA DE FIDEOS CON OVO	ENSALADA PRIMAVERA
TORTILLA DE PATACA	PESCADA Á ROMANA	ESTUFADO DE PAVO CON VERDURAS	BACALLAU CON PIPERRADA	ALBÓNDEGAS CON TOMATE
TOMATE NATURAL	LEITUGA E CENORIA		PATACA COCIDA	ARROZ
FROITA	IOGUR	FROITA	FROITA	FROITA
LUNS 18/11/2019	MARTES 19/11/2019	MÉRCORES 20/11/2019	XOVES 21/11/2019	VENRES 22/11/2019
LENTELLAS CON VERDURAS	CREMA DE CENORIA	SOPA DE XAMÓN	ENSALADILLA RUSA	SOPA DE VERDURAS
MILANESA	PESCADA EN SALSA VERDE	POLO ASADO CON SALSA DE AMÉNDOAS	ESTUFADO DE TENREIRA CON FIDEOS	SALMÓN EN SALSA DE ENELDO
ENSALADA DE LEITUGA E TOMATE	PATACAS COCIDAS	MINISTRAS DE VERDURAS		ARROZ
FROITA	IOGUR	FROITA	FROITA	FROITA
LUNS 25/11/2019	MARTES 26/11/2019	MÉRCORES 27/11/2019	XOVES 28/11/2019	VENRES 29/11/2019
CREMA DE VERDURAS	ESPAGUETES CON TOMATE E QUEIXO	BRÓCOLI CON PATACAS Á GALEGA	LENTELLAS CON CHOURIZO	SOPA DE COCIDO
GUIISO DE CARNE	MARMITAKO DE ATÚN CON CHÍCHAROS	LOMBO ADUBADO AO FORNO CON SALSA DE TOMATE	PESCADA A ROMANA	COCIDO
		ARROZ	ENSALADA DE LEITUGA E TOMATE	
IOGUR	FROITA	FROITA	FROITA	FROITA

garante que estes menús foron planificados segundo os principios dietéticos-nutricionais establecidos pola OMS (Organización Mundial da Saúde) en alimentación escolar e van a ser elaborados con materias primas de primeira calidade.