

FEBREIRO

ALMORZOS

LUNS 28/01/2019	MARTES 29/01/2019	MÉRCORES 30/01/2019	XOVES 31/01/2019	VENRES 01/02/2019
				Vaso de leite con azucre ou mel Flocos de millo Mazá
LUNS 04/02/2019	MARTES 05/02/2019	MÉRCORES 06/02/2019	XOVES 07/02/2019	VENRES 08/02/2019
Vaso de leite con azucre ou mel Pan do día Pera Aceite de oliva V.E. e mermelada	logur natural Galletas tipo María Kiwi	Vaso de leite con cacao Flocos de arroz Plátano	Leite callado Pan do día Mandarina Aceite de oliva V.E. e mermelada	Vaso de leite con azucre ou mel Pan do día Laranxa Aceite de oliva V.E. e mermelada
LUNS 11/02/2019	MARTES 12/02/2019	MÉRCORES 13/02/2019	XOVES 14/02/2019	VENRES 15/02/2019
logur natural Pan do día Mazá Aceite de oliva V.E. e mermelada	Vaso de leite con azucre ou mel Galletas tipo María Plátano	Vaso de leite con cacao Flocos de millo Pera	logur natural Pan do día Kiwi Aceite de oliva V.E. e mermelada	Vaso de leite con cacao Galletas tipo María Laranxa
LUNS 18/02/2019	MARTES 19/02/2019	MÉRCORES 20/02/2019	XOVES 21/02/2019	VENRES 22/02/2019
Vaso de leite con cacao Galletas tipo María Mazá	logur Flocos de millo Kiwi	logur natural Pan do día Laranxa Aceite de oliva V.E. e mermelada	Vaso de leite con azucre ou mel Flocos de trigo Plátano	Vaso de leite con cacao Pan do día Madarina Aceite de oliva V.E. e mermelada
LUNS 25/02/2019	MARTES 26/02/2019	MÉRCORES 27/02/2019	XOVES 28/02/2019	VENRES 01/03/2019
logur natural Galletas tipo María Laranxa	logur Pan do día Pera Aceite de oliva V.E. e mermelada	Vaso de leite con caco Flocos de trigo Plátano	logur natural Pan do día Kiwi Aceite de oliva V.E. e mermelada	

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.