

LUNS					MARTES				MÉRCORES				XOVES				VENRES			
03/06/2024					04/06/2024				05/06/2024				06/06/2024				07/06/2024			
ZUME DE LARANXA					PERA				PLATANO				MAZÁ				KIWI			
IOGUR NATURAL					LEITE CALLADO				VASO DE LEITE CON CACAO				QUEIXO FRESCO CON FROITOS SECOS				VASO DE LEITE			
GALLETAS					PAN DO DÍA				FLOCOS DE TRIGO				PAN DO DÍA				CEREAIS DE AVENA			
					<i>Aceite de oliva V. E. e mermelada</i>								<i>Aceite de oliva V. E. e mermelada</i>							
V.N.:																				
Kcal	Lip	Prot	HC		Kcal	Lip	Prot	HC	Kcal	Lip	Prot	HC	Kcal	Lip	Prot	HC	Kcal	Lip	Prot	HC
325,21	8,99	10,16	55,49		326,80	8,89	14,18	52,35	406,11	11,55	11,57	78,91	384,21	14,22	30,22	45,88	324,64	7,80	10,72	55,23
10/06/2024					11/06/2024				12/06/2024				13/06/2024				14/06/2024			
PERA					ZUME DE LARANXA				MANDARINA				PLÁTANO				KIWI			
IOGUR NATURAL					VASO DE LEITE				LEITE CALLADO				VASO DE LEITE CON CACAO				QUEIXO FRESCO			
PAN DO DÍA					GALLETAS TIPO MARIA				PAN DO DIA				CEREAIS DE AVENA				PAN DO DÍA			
					<i>Aceite de oliva V. E. e mermelada</i>				<i>Aceite de oliva V. E. e mermelada</i>								<i>Aceite de oliva V. E. e mermelada</i>			
V.N.:																				
Kcal	Lip	Prot	HC		Kcal	Lip	Prot	HC	Kcal	Lip	Prot	HC	Kcal	Lip	Prot	HC	Kcal	Lip	Prot	HC
328,06	9,12	18,53	51,99		331,49	8,18	11,38	44,09	318,83	9,25	14,18	47,57	383,10	10,50	12,13	74,59	368,80	13,55	18,72	56,67
17/06/2024					18/06/2024				19/06/2024				20/06/2024				21/06/2024			
MAZÁ					PLÁTANO				PERA				KIWI				ZUME DE LARANXA			
VASO DE LEITE CON CACAO					QUEIXO FRESCO				VASO DE LEITE				IOGUR NATURAL				LEITE CALLADO			
GALLETAS TIPO MARIA					PAN DO DIA				FLOCOS DE MILLO				PAN DO DÍA				GALLETAS			
					<i>Aceite de oliva V. E. e mermelada</i>								<i>Aceite de oliva V. E. e mermelada</i>							
V.N.:																				
Kcal	Lip	Prot	HC		Kcal	Lip	Prot	HC	Kcal	Lip	Prot	HC	Kcal	Lip	Prot	HC	Kcal	Lip	Prot	HC
331,34	8,28	14,55	53,48		323,07	6,78	7,04	49,56	353,30	9,81	11,57	67,88	322,57	12,74	19,94	45,27	362,64	10,94	17,30	59,58

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: Inés Barciela Cabaleiro  
Técnico Superior en Dietética y  
Nutrición Humana  
Departamento de Calidad de  
Alimentación Saludable Gallega  
DNI.: 53172340 - C

03/06/2024				04/06/2024				05/06/2024				06/06/2024				07/06/2024			
REPOLO Ó PEMENTO (repolo, pacata, pemento doce, allo)				CREMA CAMPEIRA (cabaza, cabaciña e cenoria)				LENTELLAS ESTUFADAS CON OVO				ENSALADA DE LEITUGA, ESPINACAS, TOMATE, MILLO, CENORIA, OLIVAS VERDES				PATACAS ALIÑADAS (patata, cebolla, pimiento morron, judias, atún, perejil)			
POLO ASADO				BOLOÑESA VEXETAL				FOGONEIRO EN SALSA DE CEDEIRESA				ESTUFADO DE CARNE DE PORCO				XURELO CON ALLADA			
ARROZ PILAW				MACARRONS				BROCOLI CON CENORIA				PATACA GUISADA				LEITUGA, MILLO E CENORIA			
PERA				IOGUR				LARANXA				KIWI				MACEDONIA DE FROITAS			
Kcal	Prot	Lip	HC	Kcal	Prot	Lip	HC	Kcal	Prot	Lip	HC	Kcal	Prot	Lip	HC	Kcal	Prot	Lip	HC
615,71	21,23	20,6	79,78	717,09	25,43	23,35	111,64	660,75	24,62	22,72	97,71	617,88	17,9	19,32	68,54	639,47	23,76	22,59	77,28
% VET	14%	30%	52%	% VET	14%	29%	62%	% VET	15%	31%	59%	% VET	12%	28%	44%	% VET	15%	32%	48%
10/06/2024				11/06/2024				12/06/2024				13/06/2024				14/06/2024			
ARROZ TRES DELICIAS (arroz, millo, chícharos e ovo liquido)				ENSALADA DE ALUBIAS (alubia, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, queso)				ENSALADA DE LEITUGA, TOMATE, REMOLACHA, PEMENTO MORRON, CENORIA				GARAVANZOS CON ACELGA, ESPINACAS E CABAZA				CREMA DE CENORIA (cenoria, patata)			
XAMONCIÑOS DE POLO AS FINAS HERBAS				FILETE DE PESCADA A GALEGA				TENREIRA GUISADA				TORTILLA DE CABACIÑA (patata, cabaciña, ovo)				BACALLAO ESTUFADO			
LEITUGA, CEBOLA E OLIVAS VERDES				MINESTRA REFOGADA (cenoria, xudia e chícharos)				FIDEOS				LEITUGA E TOMATE				PATACAS			
MAZÁ				PLÁTANO				MACEDONIA DE FROITAS				IOGUR				MELOCOTON			
Kcal	Prot	Lip	HC	Kcal	Prot	Lip	HC	Kcal	Prot	Lip	HC	Kcal	Prot	Lip	HC	Kcal	Prot	Lip	HC
604,03	20,03	20,06	88,77	614,22	21,42	20,29	80,86	604,11	22,06	22,2	96,33	703,38	26,98	25,83	89,45	688,4	20,11	20,9	79,04
% VET	13%	30%	59%	% VET	14%	30%	53%	% VET	15%	33%	64%	% VET	15%	33%	51%	% VET	12%	27%	46%
17/06/2024				18/06/2024				19/06/2024				20/06/2024				21/06/2024			
CREMA DE CHICHAROS (chícharos, patatas)				ENSALADA TROPICAL (leituga, ananás, cenoria e millo)				SOPA DE VERDURAS (coliflor, cenoria, porro, apio, xudias, pemento, cebola)				ENSALADA DE GARAVANZOS				NUGGETS CON ENSALADA			
LOMO ASADO EN SALSA PIQUILLOS				ATÚN GUISADO				ESTUFADO DE PAVO				TORTILLA DE BACALLAO (patata, ovo e bacallao)				HAMBURGUESA CON QUEIXO E KETCHUP			
LEITUGA, MILLO E CENORIA				FIDEOS				PATACA				TOMATE FRESCO				PATACAS CHIP			
IOGUR				MACEDONIA DE FROITAS				MANZANA				LARANXA				CHOCOLATINA			
Kcal	Prot	Lip	HC	Kcal	Prot	Lip	HC	Kcal	Prot	Lip	HC	Kcal	Prot	Lip	HC	Kcal	Prot	Lip	HC
637,44	22,75	21,85	69,63	626,59	20,21	20,89	85,43	617,17	23,87	20,75	75,69	714,14	28,66	27,09	89,86	941,5	41,5	48,51	87,74
% VET	14%	31%	44%	% VET	13%	30%	55%	% VET	15%	30%	49%	% VET	16%	34%	50%	% VET	18%	46%	37%

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.

Si desexa consultar o menú online visite [www.serunion-educa.com](http://www.serunion-educa.com)

Tódolos días os menús incluírán pan e auga mineral sen límite.

Revisado: Inés Barciela Cabaleiro  
 Técnico Superior en Dietética y Nutrición  
 DNI: 53172340-C

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
03/06/2024	04/06/2024	05/06/2024	06/06/2024	07/06/2024
REPOLO CON PIMENTON	CREMA CAMPEIRA	FABAS ESTUFADAS CON OVO	ENSALADA DE LEITUGA, ESPINACA, TOMATE, MILLO, CENORIA E OLIVAS VERDES	PATACAS ALIÑADAS
POLO ASADO	CALDERETA DE TENREIRA	FOGONEIRO EN SALSA DE CEDEIRESA	GUIZO DE CARNE CON VERDURAS	XURELO A GALEGA
ARROZ BRANCO	MACARRONS	BROCOLI CON CENORIA		ENSALADA DE LEITUGA, MILLO E CENORIAS
FROITA	IOGUR	FROITA	FROITA	MACEDONIA
10/06/2024	11/06/2024	12/06/2024	13/06/2024	14/06/2024
ARROZ TRES DELICIAS	ENSALADA DE FABAS	ENSALADA DE LEITUGA, TOMATE, REMOLACHA, PEMENTO MORRON E CENORIA	GARAVANZOS CON ACELGAS, ESPINACAS E CABAZA	CREMA DE CENORIA
POLO EN SALSA AS FINAS HERBAS	PESCADA A GALEGA	CALDERETA DE TENREIRA	TORTILLA DE CABACIÑA	GUIZO DE BACALLAO CON PATACAS
ENSALADA DE LEITUGA, CEBOLA E OLIVAS	VERDURAS	MACARRONS	LEITUGA E TOMATE	
FROITA	FROITA	MACEDONIA	IOGUR	FROITA
17/06/2024	18/06/2024	19/06/2024	20/06/2024	21/06/2024
CREMA DE CHÍCHAROS	ENSALADA TROPICAL	SOPA DE VERDURAS	ENSALADA CON GARAVANZOS	NUGGETS DE POLO CON ENSALADA
LOMBO ASADO EN SALSA DE PIQUILLOS	ATÚN GUISADO	ESTUFADO DE POLO CON PATACAS	TORTILLA DE BACALAO	HAMBURGUESA CON QUEIXO
ENSALADA DE LEITUGA, MILLO E CENORIAS	MACARRONS		TOMATE NATURAL	PATACAS CHIP
IOGUR	MACEDONIA	FROITA	FROITA	CHOCOLATINA

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: Inés Barciela Cabaleiro  
Técnico Superior en Dietética y Nutrición Humana  
Departamento de Alimentación Saludable Gallega  
DNI.: 53172340-C

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
03/06/2024	04/06/2024	05/06/2024	06/06/2024	07/06/2024
REPOLO CON PIMENTON	CREMA CAMPEIRA	LENTELLAS ESTUFADAS CON OVO	CREMA DE CABACIÑA	PATACAS ALIÑADAS
TORTILLA FRANCESA	MACARRONS CON BOLOÑESA VEXETAL	FOGONEIRO EN SALSA DE CEDEIRESA	PESCADA O FORNO	XURELO A GALEGA
ARROZ BRANCO		BROCOLI E CENORIA	PATACA O VAPOR	PISTO DE VERDURAS
IOGUR	IOGUR	IOGUR	IOGUR	MACEDONIA
10/06/2024	11/06/2024	12/06/2024	13/06/2024	14/06/2024
COLIFLOR Ó VAPOR	CREMA DE CABACIÑA	SOPA DE FIDEOS	GARAVANZOS CON ACELGAS, ESPINACAS E CABAZA	CREMA DE CENORIA
MACARRONS CON TOMATE E ATÚN	PESCADA A GALEGA	FILETE RUSO	TORTILLA DE CABACIÑA	GUISO DE BACALLAO CON PATACAS
	MINESTRA	PATACA ASADA	-	
IOGUR	IOGUR	MACEDONIA	IOGUR	IOGUR
17/06/2024	18/06/2024	19/06/2024	20/06/2024	21/06/2024
CREMA DE CHÍCHAROS	MINESTRA	SOPA DE VERDURAS	CREMA DE CENORIA	ARROZ TRES DELICIAS
ROLIÑO PRIMAVERA	ATÚN GUISADO CON FIDEOS	GALLO SAN PEDRO O FORNO	TORTILLA DE BACALAO	HAMBURGUESA
ARROZ BRANCO		PATACA COCIDA	-	PATACA ASADA
IOGUR	MACEDONIA	IOGUR	IOGUR	IOGUR

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: Inés Barciela Cabaleiro  
Técnico Superior en Dietética y Nutrición Humana  
Departamento de Alimentación Saludable Gallega  
DNI.: 53172340-C

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
03/06/2024	04/06/2024	05/06/2024	06/06/2024	07/06/2024
REPOLO CON PIMENTON	CREMA CAMPEIRA	LENTELLAS ESTUFADAS CON OVO	ENSALADA DE LEITUGA, ESPINACA, TOMATE, MILLO, CENORIA E OLIVAS VERDES	PATACAS ALIÑADAS
POLO ASADO	TENREIRA ASADA	FOGONEIRO O FORNO	ESTUFADO DE CARNE DE PORCO CON PATACAS GUIADAS	XURELO A GALEGA
ARROZ PILAF	MACARRONS SALTEADOS	BROCOLI CON CENORIA		ENSALADA DE LEITUGA, MILLO E CENORIAS
FROITA	IOGUR DESNATADO	FROITA	FROITA	MACEDONIA
10/06/2024	11/06/2024	12/06/2024	13/06/2024	14/06/2024
ARROZ TRES DELICIAS	ENSALADA DE FABAS	ENSALADA DE LEITUGA, TOMATE, REMOLACHA, PEMENTO MORRON E CENORIA	GARAVANZOS CON ACELGAS, ESPINACAS E CABAZA	CREMA DE CENORIA
POLO AS FINAS HERBAS	PESCADA A GALEGA	TENREIRA ASADA	TORTILLA FRANCESA	BACALLAO O FORNO
ENSALADA DE LEITUGA, CEBOLA E OLIVAS	MINESTRA	FIDEOS	LEITUGA E TOMATE	PATACA COCIDA
FROITA	FROITA	MACEDONIA	IOGUR DESNATADO	FROITA
17/06/2024	18/06/2024	19/06/2024	20/06/2024	21/06/2024
CREMA DE CHÍCHAROS	ENSALADA TROPICAL	SOPA DE VERDURAS	ENSALADA DE GARAVANZOS	ARROZ TRES DELICIAS
LOMBO ASADO EN SALSAS DE PIQUILLOS	XURELO O FORNO	ESTUFADO DE PAVO CON PATACAS	TORTILLA FRANCESA	XAMON ASADO
ENSALADA DE LEITUGA, MILLO E CENORIAS	FIDEOS		TOMATE NATURAL	PATACA ASADA
IOGUR DESNATADO	MACEDONIA	FROITA	FROITA	IOGUR DESNATADO

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: Inés Barciela Cabaleiro**  
Técnico Superior en Dietética y Nutrición Humana  
Departamento de Alimentación Saludable Gallega  
DNI.: 53172340-C

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
03/06/2024	04/06/2024	05/06/2024	06/06/2024	07/06/2024
REPOLO CON PIMENTON	CREMA DE CABACIÑA	LENTELLAS ESTUFADAS CON OVO	ENSALADA DE LEITUGA, ESPINACA, TOMATE, MILLO, CENORIA E OLIVAS VERDES	PATACAS ALIÑADAS
POLO ASADO	BOLOÑESA VEXETAL	FOGONEIRO EN SALSA DE CEDEIRESA	GUIZO DE CARNE CON VERDURAS	XURELO A GALEGA
ARROZ INTEGRAL	MACARRONS	BROCOLI	FROITA	ENSALADA DE LEITUGA, MILLO E CENORIAS
FROITA	IOGUR	FROITA	FROITA	MACEDONIA
10/06/2024	11/06/2024	12/06/2024	13/06/2024	14/06/2024
COLIFLOR Ó VAPOR	ENSALADA DE FABAS	ENSALADA DE LEITUGA, TOMATE, REMOLACHA, PEMENTO MORRON E CENORIA	GARAVANZOS CON ACELGAS, ESPINACAS E CABAZA	CREMA DE ESPINACAS
POLO AS FINAS HERBAS	PESCADA A GALEGA	CALDERETA DE TENREIRA	TORTILLA DE CABACIÑA	GUIZO DE BACALLAO CON PATACAS
ENSALADA DE LEITUGA, CEBOLA E OLIVAS	BROCOLI	MACARRONS	LEITUGA E TOMATE	FROITA
FROITA	FROITA	MACEDONIA	IOGUR	FROITA
17/06/2024	18/06/2024	19/06/2024	20/06/2024	21/06/2024
CREMA DE CHÍCHAROS	ENSALADA TROPICAL	SOPA DE VERDURAS	ENSALADA DE GARAVANZOS	NUGGETS DE POLO CON ENSALADA
LOMBO ASADO EN SALSA DE PIQUILLOS	ATÚN GUISADO	ESTUFADO DE PAVO CON PATACAS	TORTILLA DE BACALAO	HAMBURGUESA CON QUEIXO
ENSALADA DE LEITUGA, MILLO E CENORIAS	MACARRONS	FROITA	TOMATE NATURAL	PATACAS CHIP
IOGUR	MACEDONIA	FROITA	FROITA	PALMEIRA DE HOXALDRE

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: Inés Barciela Cabaleiro**  
Técnico Superior en Dietética y Nutrición Humana  
Departamento de Alimentación Saludable Gallega  
DNI.: 53172340-C

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
03/06/2024	04/06/2024	05/06/2024	06/06/2024	07/06/2024
REPOLO CON PIMENTON	CREMA CAMPEIRA	LENTELLAS ESTUFADAS CON OVO	ENSALADA DE LEITUGA, ESPINACA, TOMATE, MILLO, CENORIA E OLIVAS VERDES	PATACAS ALIÑADAS
POLO ASADO	BOLOÑESA VEXETAL	FOGONEIRO EN SALSA DE CEDEIRESA	GUIZO DE CARNE CON VERDURAS	XURELO A GALEGA
ARROZ BRANCO	MACARRONS SALTEADOS	BROCOLI CON CENORIA		ENSALADA DE LEITUGA, MILLO E CENORIAS
FROITA	IOGUR DE SOIA	FROITA	FROITA	MACEDONIA
10/06/2024	11/06/2024	12/06/2024	13/06/2024	14/06/2024
ARROZ TRES DELICIAS	ENSALADA DE FABAS	ENSALADA DE LEITUGA, TOMATE, REMOLACHA, PEMENTO MORRON E CENORIA	GARAVANZOS CON ACELGAS, ESPINACAS E CABAZA	CREMA DE CENORIA
POLO EN SALSA AS FINAS HERBAS	PESCADA A GALEGA	CALDERETA DE TENREIRA	TORTILLA DE CABACIÑA	GUIZO DE BACALLAO CON PATACAS
ENSALADA DE LEITUGA, CEBOLA E OLIVAS	VERDURAS	FIDEOS	LEITUGA E TOMATE	
FROITA	FROITA	MACEDONIA	IOGUR DE SOIA	FROITA
17/06/2024	18/06/2024	19/06/2024	20/06/2024	21/06/2024
CREMA DE CHÍCHAROS	ENSALADA TROPICAL	SOPA DE VERDURAS	ENSALADA CON GARAVANZOS	NUGGETS DE POLO CON ENSALADA
LOMBO ASADO EN SALSA DE PIQUILLOS	ATÚN GUISADO	ESTUFADO DE POLO CON PATACAS	TORTILLA DE BACALAO	HAMBURGUESA
ENSALADA DE LEITUGA, MILLO E CENORIAS	FIDEOS		TOMATE NATURAL	PATACAS CHIP
IOGUR DE SOIA	MACEDONIA	FROITA	FROITA	PALMEIRA DE CHOCOLATE

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: Inés Barciela Cabaleiro  
Técnico Superior en Dietética y Nutrición Humana  
Departamento de Alimentación Saludable Gallega  
DNI.: 53172340-C

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
03/06/2024	04/06/2024	05/06/2024	06/06/2024	07/06/2024
REPOLO CON PIMENTON	CREMA CAMPEIRA	LENTELLAS ESTUFADAS CON OVO	ENSALADA DE LEITUGA, ESPINACA, TOMATE, MILLO, CENORIA E OLIVAS VERDES	PATACAS ALIÑADAS
TORTILLA FRANCESA	MACARRONS CON BOLOÑESA VEXETAL	FOGONEIRO EN SALSA DE CEDEIRESA	PESCADA O FORNO	XURELO A GALEGA
ARROZ BRANCO		BROCOLI E CENORIA	PATACA O VAPOR	ENSALADA DE LEITUGA, MILLO E CENORIAS
FROITA	IOGUR	FROITA	FROITA	MACEDONIA
10/06/2024	11/06/2024	12/06/2024	13/06/2024	14/06/2024
ARROZ TRES DELICIAS	ENSALADA DE FABAS	ENSALADA DE LEITUGA, TOMATE, REMOLACHA, PEMENTO MORRON E CENORIA	GARAVANZOS CON ACELGAS, ESPINACAS E CABAZA	CREMA DE CENORIA
MACARRONS CON TOMATE E ATÚN	PESCADA A GALEGA	ROLIÑO PRIMAVERA	TORTILLA DE CABACIÑA	GUISO DE BACALLAO CON PATACAS
	MINESTRA	FIDEOS	LEITUGA E TOMATE	
FROITA	FROITA	MACEDONIA	IOGUR	FROITA
17/06/2024	18/06/2024	19/06/2024	20/06/2024	21/06/2024
CREMA DE CHÍCHAROS	ENSALADA TROPICAL	SOPA DE VERDURAS	ENSALADA CON GARAVANZOS	ARROZ TRES DELICIAS
ROLIÑO PRIMAVERA	ATÚN GUISADO CON FIDEOS	GALLO SAN PEDRO O FORNO	TORTILLA DE BACALAO	HAMBURGUESA DE SALMON CON QUEIXO
ENSALADA DE LEITUGA, MILLO E CENORIAS		PATACA COCIDA	TOMATE NATURAL	PATACAS CHIP
IOGUR	MACEDONIA	FROITA	FROITA	CHOCOLATINA

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: Inés Barciela Cabaleiro  
Técnico Superior en Dietética y Nutrición Humana  
Departamento de Alimentación Saludable Gallega  
DNI.: 53172340-C



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
03/06/2024	04/06/2024	05/06/2024	06/06/2024	07/06/2024
REPOLO CON PIMENTON	CREMA CAMPEIRA	LENTELLAS ESTUFADAS CON OVO	ENSALADA DE LEITUGA, ESPINACA, TOMATE, MILLO, CENORIA E OLIVAS VERDES	PATACAS ALIÑADAS
POLO ASADO	MACARRONS CON BOLOÑESA VEXETAL	FOGONEIRO EN SALSA DE CEDEIRESA	TORTILLA FRANCESA	XURELO A GALEGA
ARROZ PILAF		BROCOLI E CENORIA	PATACA O VAPOR	ENSALADA DE LEITUGA, MILLO E CENORIAS
FROITA	IOGUR	FROITA	FROITA	MACEDONIA
10/06/2024	11/06/2024	12/06/2024	13/06/2024	14/06/2024
ARROZ TRES DELICIAS	ENSALADA DE FABAS	ENSALADA DE LEITUGA, TOMATE, REMOLACHA, PEMENTO MORRON E CENORIA	GARAVANZOS CON ACELGAS, ESPINACAS E CABAZA	CREMA DE CENORIA
POLO AS FINAS HERBAS	PESCADA A GALEGA	TENREIRA GUISADA CON FIDEOS	TORTILLA DE CABACIÑA	GUISO DE BACALLAO CON PATACAS
ENSALADA DE LEITUGA, CEBOLA E OLIVAS	MINESTRA		LEITUGA E TOMATE	
FROITA	FROITA	MACEDONIA	IOGUR	FROITA
17/06/2024	18/06/2024	19/06/2024	20/06/2024	21/06/2024
CREMA DE CHÍCHAROS	ENSALADA TROPICAL	SOPA DE VERDURAS	ENSALADA CON GARAVANZOS	NUGGETS DE POLO CON ENSALADA
ROLIÑO PRIMAVERA	ATÚN GUISADO CON FIDEOS	ESTUFADO DE PAVO CON PATACAS	TORTILLA DE BACALAO	HAMBURGUESA DE SALMON CON QUEIXO
ENSALADA DE LEITUGA, MILLO E CENORIAS			TOMATE NATURAL	PATACAS CHIP
IOGUR	MACEDONIA	FROITA	FROITA	CHOCOLATINA

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: Inés Barciela Cabaleiro  
Técnico Superior en Dietética y Nutrición Humana  
Departamento de Alimentación Saludable Gallega  
DNI.: 53172340-C

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
03/06/2024	04/06/2024	05/06/2024	06/06/2024	07/06/2024
SOPA DE PASTA	CREMA DE PATACA	SOPA DE FIDEOS	SOPA DE ARROZ	MACARRONS SALTEADOS
POLO ASADO	TENREIRA ASADA	FOGONEIRO O FORNO	LOMBO ASADO	XURELO O FORNO
ARROZ BRANCO	MACARRONS SALTEADOS	ARROZ BRANCO	PATACA O VAPOR	PURÉ DE PATACA
IOGUR	IOGUR	IOGUR	IOGUR	IOGUR
10/06/2024	11/06/2024	12/06/2024	13/06/2024	14/06/2024
SOPA DE PIÑONS	CREMA DE PATACA	SOPA DE FIDEOS	MACARRONS SALTEADOS	CREMA DE PATACA
POLO ASADO	PESCADA O FORNO	TENREIRA ASADA	TORTILLA DE PATACA	BACALLAO O FORNO
PURÉ DE PATACA	ARROZ BRANCO	PATACA ASADA		ARROZ BRANCO
IOGUR	IOGUR	IOGUR	IOGUR	IOGUR
17/06/2024	18/06/2024	19/06/2024	20/06/2024	21/06/2024
SOPA DE FIDEOS	MACARRONS SALTEADOS	SOPA DE PASTA	CODIÑOS SALTEADOS	SOPA DE PIÑONS
LOMBO ASADO	XURELO O FORNO	PEITUGA DE POLO	TORTILLA DE PATACA	XAMON ASADO
ARROZ BRANCO	PURÉ DE PATACA	PATACA COCIDA		ARROZ BRANCO
IOGUR	IOGUR	IOGUR	IOGUR	IOGUR

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: Inés Barciela Cabaleiro  
Técnico Superior en Dietética y Nutrición Humana  
Departamento de Alimentación Saludable Gallega  
DNI.: 53172340-C

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
03/06/2024	04/06/2024	05/06/2024	06/06/2024	07/06/2024
REPOLO CON PIMENTON	CREMA CAMPEIRA	LENTELLAS ESTUFADAS CON OVO	ENSALADA DE LEITUGA, ESPINACA, TOMATE, MILLO, CENORIA E OLIVAS VERDES	PATACAS ALIÑADAS
POLO ASADO	CALDERETA DE TENREIRA	FOGONEIRO EN SALSA DE CEDEIRESA	ESTUFADO DE CARNE DE PORCO CON PATACAS GUIADAS	XURELO A GALEGA
ARROZ PILAF	MACARRONS SALTEADOS	BROCOLI E CENORIA		ENSALADA DE LEITUGA, MILLO E CENORIAS
FROITA	IOGUR	FROITA	FROITA	MACEDONIA
10/06/2024	11/06/2024	12/06/2024	13/06/2024	14/06/2024
ARROZ TRES DELICIAS	ENSALADA DE FABAS	ENSALADA DE LEITUGA, TOMATE, REMOLACHA, PEMENTO MORRON E CENORIA	GARAVANZOS CON ACELGAS, ESPINACAS E CABAZA	CREMA DE CENORIA
POLO AS FINAS HERBAS	PESCADA A GALEGA	TENREIRA GUISADA CON FIDEOS	TORTILLA DE CABACIÑA	GUIISO DE BACALAO CON PATACAS
ENSALADA DE LEITUGA, CEBOLA E OLIVAS	MINESTRA		LEITUGA E TOMATE	
FROITA	FROITA	MACEDONIA	IOGUR	FROITA
17/06/2024	18/06/2024	19/06/2024	20/06/2024	21/06/2024
CREMA DE CHÍCHAROS	ENSALADA TROPICAL	SOPA DE VERDURAS	ENSALADA DE GARAVANZOS	NUGGETS DE POLO CON ENSALADA
LOMBO ASADO EN SALSA DE PIQUILLOS	ATÚN GUISADO CON FIDEOS	ESTUFADO DE PAVO CON PATACAS	TORTILLA DE BACALAO	HAMBURGUESA CON QUEIXO
ENSALADA DE LEITUGA, MILLO E CENORIAS			TOMATE NATURAL	PATACAS CHIP
IOGUR	MACEDONIA	FROITA	FROITA	PALMEIRA DE CHOCOLATE

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: Inés Barciela Cabaleiro**  
Técnico Superior en Dietética y Nutrición Humana  
Departamento de Alimentación Saludable Gallega  
DNI.: 53172340-C

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
03/06/2024	04/06/2024	05/06/2024	06/06/2024	07/06/2024
REPOLO CON PIMENTON	CREMA CAMPEIRA	LENTELLAS VEXETAIS	ENSALADA DE LEITUGA, ESPINACA, TOMATE, MILLO, CENORIA E OLIVAS VERDES	PATACAS ALIÑADAS
POLO ASADO	BOLOÑESA VEXETAL	FOGONEIRO EN SALSA DE CEDEIRESA	GUIZO DE CARNE CON VERDURAS	XURELO A GALEGA
ARROZ BRANCO	MACARRONS	BROCOLI CON CENORIA	FROITA	ENSALADA DE LEITUGA, MILLO E CENORIAS
FROITA	IOGUR	FROITA	FROITA	MACEDONIA
10/06/2024	11/06/2024	12/06/2024	13/06/2024	14/06/2024
ARROZ TRES DELICIAS	ENSALADA DE FABAS	ENSALADA DE LEITUGA, TOMATE, REMOLACHA, PEMENTO MORRON E CENORIA	GARAVANZOS CON ACELGAS, ESPINACAS E CABAZA	CREMA DE CENORIA
POLO EN SALSA AS FINAS HERBAS	PESCADA A GALEGA	CALDERETA DE TENREIRA	LOMBO ASADO	GUIZO DE BACALLAO CON PATACAS
ENSALADA DE LEITUGA, CEBOLA E OLIVAS	VERDURAS	MACARRONS	LEITUGA E TOMATE	FROITA
FROITA	FROITA	MACEDONIA	IOGUR	FROITA
17/06/2024	18/06/2024	19/06/2024	20/06/2024	21/06/2024
CREMA DE CHÍCHAROS	ENSALADA TROPICAL	SOPA DE VERDURAS	ENSALADA CON GARAVANZOS	NUGGETS DE POLO CON ENSALADA
LOMBO ASADO EN SALSA DE PIQUILLOS	ATÚN GUISADO	ESTUFADO DE POLO CON PATACAS	XARDA O FORNO	HAMBURGUESA CON QUEIXO
ENSALADA DE LEITUGA, MILLO E CENORIAS	MACARRONS	FROITA	TOMATE NATURAL	PATACAS CHIP
IOGUR	MACEDONIA	FROITA	FROITA	CHOCOLATINA

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: Inés Barciela Cabaleiro**  
Técnico Superior en Dietética y Nutrición Humana  
Departamento de Alimentación Saludable Gallega  
DNI.: 53172340-C

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
03/06/2024	04/06/2024	05/06/2024	06/06/2024	07/06/2024
REPOLO CON PIMENTON	CREMA CAMPEIRA	SOPA DE PASTA	CREMA DE CABACIÑA	MACARRONS SALTEADOS
POLO ASADO	CALDERETA DE TENREIRA	FOGONEIRO EN SALSA DE CEDEIRESA	GUIZO DE CARNE CON VERDURAS	XURELO A GALEGA
ARROZ PILAF	MACARRONS SALTEADOS	BROCOLI E CENORIA		ENSALADA DE LEITUGA, MILLO E CENORIAS
FROITA	IOGUR	FROITA	FROITA	MACEDONIA
10/06/2024	11/06/2024	12/06/2024	13/06/2024	14/06/2024
SOPA DE PASTA	CREMA DE CABACIÑA	ENSALADA DE LEITUGA, TOMATE, REMOLACHA, PEMENTO MORRON E CENORIA	MACARRONS SALTEADOS	CREMA DE CENORIA
POLO AS FINAS HERBAS	PESCADA A GALEGA	CALDERETA DE TENREIRA	TORTILLA DE CABACIÑA	BACALLAO O FORNO
ENSALADA DE LEITUGA, CEBOLA E CENORIA	BROCOLI	MACARRONS	LEITUGA E TOMATE	PATACA COCIDA
FROITA	FROITA	MACEDONIA	IOGUR	FROITA
17/06/2024	18/06/2024	19/06/2024	20/06/2024	21/06/2024
CREMA DE CABACIÑA	ENSALADA TROPICAL	SOPA DE VERDURAS	CREMA DE CENORIA	NUGGETS DE POLO CON ENSALADA
LOMBO ASADO EN SALSA DE PIQUILLOS	ATÚN GUISADO	PEITUGA DE POLO	TORTILLA DE BACALAO	XAMON ASADO
ENSALADA DE LEITUGA, MILLO E CENORIAS	MACARRONS	PATACA COCIDA	TOMATE NATURAL	PATACAS CHIP
IOGUR	MACEDONIA	FROITA	FROITA	CHOCOLATINA

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: **Inés Barciela Cabaleiro**  
Técnico Superior en Dietética y Nutrición Humana  
Departamento de Alimentación Saludable Gallega  
DNI.: 53172340-C

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
03/06/2024	04/06/2024	05/06/2024	06/06/2024	07/06/2024
REPOLO CON PIMENTON	CREMA CAMPEIRA	LENTELLAS ESTUFADAS CON OVO	ENSALADA DE LEITUGA, ESPINACA, TOMATE, MILLO, CENORIA E OLIVAS VERDES	PATACAS ALIÑADAS
POLO ASADO	MACARRONS CON BOLOÑESA VEXETAL	TORTILLA FRANCESA	ESTUFADO DE CARNE DE PORCO CON PATACAS GUIADAS	PEITUGA DE POLO
ARROZ PILAF		BROCOLI CON CENORIA		ENSALADA DE LEITUGA, MILLO E CENORIAS
FROITA	IOGUR	FROITA	FROITA	MACEDONIA
10/06/2024	11/06/2024	12/06/2024	13/06/2024	14/06/2024
ARROZ TRES DELICIAS	ENSALADA DE FABAS	ENSALADA DE LEITUGA, TOMATE, REMOLACHA, PEMENTO MORRON E CENORIA	GARAVANZOS CON ACELGAS, ESPINACAS E CABAZA	CREMA DE CENORIA
POLO AS FINAS HERBAS	LOMBO ASADO	TENREIRA GUISADA CON FIDEOS	TORTILLA DE CABACIÑA	XAMÓN ASADO EN SALSA
ENSALADA DE LEITUGA, CEBOLA E OLIVAS	VERDURAS		LEITUGA E TOMATE	PATACA COCIDA
FROITA	FROITA	MACEDONIA	IOGUR	FROITA
17/06/2024	18/06/2024	19/06/2024	20/06/2024	21/06/2024
CREMA DE CHÍCHAROS	ENSALADA TROPICAL	SOPA DE VERDURAS	ENSALADA DE GARAVANZOS	NUGGETS DE POLO CON ENSALADA
LOMBO ASADO EN SALSA DE PIQUILLOS	TENREIRA ASADA	ESTUFADO DE PAVO CON PATACAS	TORTILLA DE PATACA	HAMBURGUESA CON QUEIXO
ENSALADA DE LEITUGA, MILLO E CENORIAS	FIDEOS		TOMATE NATURAL	PATACAS CHIP
IOGUR	MACEDONIA	FROITA	FROITA	CHOCOLATINA

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: Inés Barciela Cabaleiro  
Técnico Superior en Dietética y Nutrición Humana  
Departamento de Alimentación Saludable Gallega  
DNI.: 53172340-C

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
03/06/2024	04/06/2024	05/06/2024	06/06/2024	07/06/2024
REPOLO CON PIMENTON	CREMA CAMPEIRA	LENTELLAS ESTUFADAS CON OVO	ENSALADA DE LEITUGA, ESPINACA, TOMATE, MILLO, CENORIA E OLIVAS VERDES	PATACAS ALIÑADAS
POLO ASADO	BOLOÑESA VEXETAL	FOGONEIRO EN SALSA DE CEDEIRESA	GUIZO DE CARNE CON VERDURAS	XURELO A GALEGA
ARROZ BRANCO	MACARRONS SALTEADOS	BROCOLI CON CENORIA		ENSALADA DE LEITUGA, MILLO E CENORIAS
FROITA	IOGUR DE SOIA	FROITA	FROITA	MACEDONIA
10/06/2024	11/06/2024	12/06/2024	13/06/2024	14/06/2024
ARROZ TRES DELICIAS	ENSALADA DE FABAS	ENSALADA DE LEITUGA, TOMATE, REMOLACHA, PEMENTO MORRON E CENORIA	GARAVANZOS CON ACELGAS, ESPINACAS E CABAZA	CREMA DE CENORIA
POLO EN SALSA AS FINAS HERBAS	PESCADA A GALEGA	LOMBO EN SALSA	TORTILLA DE CABACIÑA	GUIZO DE BACALLOO CON PATACAS
ENSALADA DE LEITUGA, CEBOLA E OLIVAS	VERDURAS	FIDEOS	LEITUGA E TOMATE	
FROITA	FROITA	MACEDONIA	IOGUR DE SOIA	FROITA
17/06/2024	18/06/2024	19/06/2024	20/06/2024	21/06/2024
CREMA DE CHÍCHAROS	ENSALADA TROPICAL	SOPA DE VERDURAS	ENSALADA CON GARAVANZOS	NUGGETS DE POLO CON ENSALADA
LOMBO ASADO EN SALSA DE PIQUILLOS	ATÚN GUISADO	ESTUFADO DE POLO CON PATACAS	TORTILLA DE BACALAO	XAMON ASADO
ENSALADA DE LEITUGA, MILLO E CENORIAS	FIDEOS		TOMATE NATURAL	PATACAS CHIP
IOGUR DE SOIA	MACEDONIA	FROITA	FROITA	CHOCOLATINA

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.

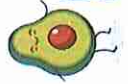
Revisado: Inés Barciela Cabaleiro  
Técnico Superior en Dietética y Nutrición Humana  
Departamento de Alimentación Saludable Gallega  
DNI.: 53172340-C

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
03/06/2024	04/06/2024	05/06/2024	06/06/2024	07/06/2024
REPOLO CON PIMENTON	CREMA CAMPEIRA	LENTELLAS VEXETAIS	ENSALADA DE LEITUGA, ESPINACA, TOMATE, MILLO, CENORIA	PATACAS ALIÑADAS
POLO ASADO	TENREIRA ASADA	PESCADA O FORNO	GUIZO DE CARNE CON VERDURAS	XURELO A GALEGA
ARROZ BLANCO	MACARRONS SALTEADOS CON ALLO E PEREXIL	BROCOLI CON CENORIA		ENSALADA DE LEITUGA, MILLO E CENORIAS
FROITA	IOGUR	FROITA	FROITA	MACEDONIA
10/06/2024	11/06/2024	12/06/2024	13/06/2024	14/06/2024
ARROZ TRES DELICIAS	ENSALADA DE FABAS	ENSALADA DE LEITUGA, TOMATE, REMOLACHA, PEMENTO MORRON E CENORIA	GARAVANZOS CON ACELGAS, ESPINACAS E CABAZA	CREMA DE CENORIA
POLO EN SALSA AS FINAS HERBAS	PESCADA A GALEGA	TENREIRA ASADA	TORTILLA DE PATATA	PESCADA O FORNO
ENSALADA DE LEITUGA, CEBOLA E CENORIA	MINESTRA SALTEADA	FIDEO	LEITUGA E TOMATE	PATACA COCIDA
FROITA	FROITA	MACEDONIA	IOGUR	FROITA
17/06/2024	18/06/2024	19/06/2024	20/06/2024	21/06/2024
CREMA DE CHÍCHAROS	ENSALADA TROPICAL	SOPA DE VERDURAS	CREMA DE CENORIA	NUGGETS DE POLO CON ENSALADA
LOMBO ASADO EN SALSA DE PIQUILLOS	GALLO SAN PEDRO O FORNO	ESTUFADO DE POLO CON PATACAS	TORTILLA DE PATATA	XAMÓN ASADO
ENSALADA DE LEITUGA, MILLO E CENORIAS	FIDEO		TOMATE NATURAL	
IOGUR	MACEDONIA	FROITA	FROITA	CHOCOLATINA

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: Inés Barciela Cabaleiro  
Técnico Superior en Dietética y Nutrición Humana  
Departamento de Alimentación Saludable Gallega  
DNI.: 53172340-C





EDUCAMOS  
EN POSITIVO+



# INFANTIL XUÑO



Con colaboración de:  
CONSEJO REGULADOR DE EDUCACIÓN  
DE LA XUNTA DE GALICIA

1 Luns

XOGOS /ACTIVADES

O PATIO DO MEU COLE É PARTICULAR

10 XOGOS /ACTIVADES

O PATIO DO MEU COLE É PARTICULAR

17 XOGOS /ACTIVADES

GRADACIÓN

2 Martes

Xogo libre dirixido polos/as monitores

11

Xogo libre dirixido polos/as monitores

18

Xogo libre dirixido polos/as monitores

3 Miércoles

5

XOGOS /ACTIVADES

O PATIO DO MEU COLE É PARTICULAR

12

XOGOS /ACTIVADES

O PATIO DO MEU COLE É PARTICULAR

19



GRADACIÓN

4 Xoves

6

XOGOS /ACTIVADES



Xogo libre dirixido polos/as monitores

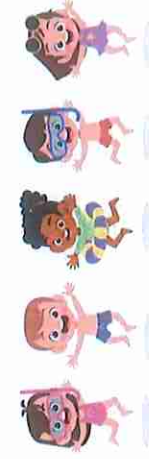
13

XOGOS /ACTIVADES

Xogo libre dirixido polos/as monitores

20

XOGOS /ACTIVADES



5 Venres

7

XOGOS /ACTIVADES

Xogo libre dirixido polos/as monitores

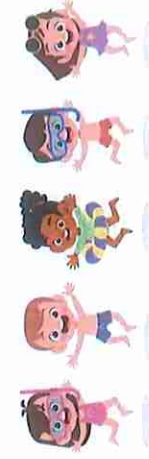
14

XOGOS /ACTIVADES

Xogo libre dirixido polos/as monitores

21

XOGOS /ACTIVADES



 **Luns**

**3**  
XOGOS /ACTIVADES

O PATIO DO MEU COLE É PARTICULAR

Xogo libre dirixido polos/as monitores

 **Martes**

**4**

Xogo libre dirixido polos/as monitores

 **Mércoles**

**5**

XOGOS /ACTIVADES

O PATIO DO MEU COLE É PARTICULAR

 **Xoves**

**6**



Xogo libre dirixido polos/as monitores

 **Venres**

**7**



**10**  
XOGOS /ACTIVADES

O PATIO DO MEU COLE É PARTICULAR

Xogo libre dirixido polos/as monitores



**12**  
XOGOS /ACTIVADES

O PATIO DO MEU COLE É PARTICULAR

**14**

Xogo libre dirixido polos/as monitores

**17**  
XOGOS /ACTIVADES

GRADACIÓN

**18**

Xogo libre dirixido polos/as monitores



**19**

XOGOS /ACTIVADES

**20**

GRADACIÓN



**21**

Xogo libre dirixido polos/as monitores



# XUÑO INFANTIL



Con colaboración de:  
CONCELLO DE  
SANTO AMARDO  
E PAZ  
XUNTA DE GALICIA  
E PAZ  
DIXIÓNS DE GALICIA

**Luns**  
**3**

Xogo libre dirixido polos/as monitores

**10**

Xogo libre dirixido polos/as monitores

**17**

Xogo libre dirixido polos/as monitores



**Martes**  
**4**

**XOGOS / ACITIVADES**

o PATIO DO MEU COLE É PARTICULAR

**11**

**XOGOS / ACITIVADES**

o PATIO DO MEU COLE É PARTICULAR

**18**

**XOGOS / ACITIVADES**

**GRADACIÓN**

**Mércores**  
**5**

Xogo libre dirixido polos/as monitores

**12**

Xogo libre dirixido polos/as monitores

**19**

Xogo libre dirixido polos/as monitores

**Xoves**  
**6**

**XOGOS / ACITIVADES**

o PATIO DO MEU COLE É PARTICULAR

**13**

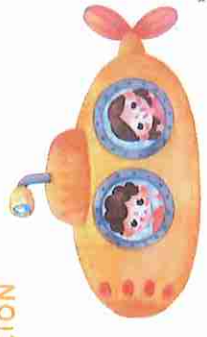
**XOGOS / ACITIVADES**

o PATIO DO MEU COLE É PARTICULAR

**20**

**XOGOS / ACITIVADES**

**GRADACIÓN**



**Venres**  
**7**

Xogo libre dirixido polos/as monitores

**14**

Xogo libre dirixido polos/as monitores

**21**

**XOGOS / ACITIVADES**





Con colaboración de:  
 CONCELLO DE SANTIAGO DE COMPOSTELA  
 XUNTA DE GALICIA  
 DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN  
 E PROMOCIÓN INTEGRADA

# XUÑO PRIMARIA



Luns

3

Xogo libre dirixido polos/as monitores

10

Xogo libre dirixido polos/as monitores

17

Xogo libre dirixido polos/as monitores



Martes

4

XOGOS / ACITIVADES

O PATIO DO MEU COLE É PARTICULAR

11

XOGOS / ACITIVADES

O PATIO DO MEU COLE É PARTICULAR

18

XOGOS / ACITIVADES

GRADACIÓN

Mércores

5

Xogo libre dirixido polos/as monitores

12

Xogo libre dirixido polos/as monitores

19

Xogo libre dirixido polos/as monitores

Xoves

6

XOGOS / ACITIVADES

O PATIO DO MEU COLE É PARTICULAR

13

XOGOS / ACITIVADES

O PATIO DO MEU COLE É PARTICULAR

20

XOGOS / ACITIVADES

GRADACIÓN

Venres

7

Xogo libre dirixido polos/as monitores

14

Xogo libre dirixido polos/as monitores

21

Xogo libre dirixido polos/as monitores

