

NOVIEMBRE 2023

MES DE PERÚ		MÉRCORES 1	XOVES 2	VENRES 3
		<p>DÍA NON LECTIVO</p>	<p>-Crema de zapallo con picatostes. -Fideuá de palometa. -Piña. RECREO: Logur natural.</p>	<p>-Solterito arequipeño. (Cebola, tomate, olivas negras, perexilq ueixo, fabas e aceite de oliva). -Tortilla. -Mazá RECREO: Plátano.</p>
			LUNS 6	MARTES 7
<p>- Sopa de pasta con cenoria. -Patacas fritas con hamburguesa. -logur natural. RECREO: Bocadillo de peituga.</p>	<p>-Potaxe de fabas, carne de tenreira, chourizo, patacas, pemento vermello e macarróns. -Luras rebozadas. -Ensalada de leituga, millo e remolacha. -Mazá RECREO: Plátano.</p>	<p>-Caldo de nabizas, con fabas, patacas, carne de tenreira e chourizo. -Solombo de porco á prancha con champiñóns. -Pera. RECREO: Mandarina.</p>	<p>-Puré de cenoria. -Arroz chaufa peruano. (Arroz, cebola, lombo de polo e aceite). -Ensalada de leituga. -Kiwi. RECREO: logur natural.</p>	<p>-Bolo preñado. -Empanada de atún. -Mandarina. -Castañas. RECREO: Bica.</p>
LUNS 13	MARTES 14	MÉRCORES 15	XOVES 16	VENRES 17
<p>-Crema de coliflor. -Arroz con albóndegas guisadas e salsa de tomate. -Mazá. RECREO: -Boliño de pan con chocolate.</p>	<p>-Sopa de cenoria con pasta. -Guiso de chipiróns con patacas e chícharos. -Pera. RECREO: -Plátano.</p>	<p>-Saltado de vainitas. (Xudías, polo guisado, arroz e patacas fritas). - logur natural. RECREO: Magdalena.</p>	<p>-Lentellas con cenoria, chourizo, carne de tenreira, e pemento vermello. -Peituga de polo á prancha, con leituga e tomate. -Kiwi RECREO: -Melón.</p>	<p>-Puré de acelgas. -Bacallau rebozado con leituga. -Piña. RECREO: logur natural.</p>

LUNS 20	MARTES 21	MÉRCORES 22	XOVES 23	VENRES 24
<p>-Crema de zapallo con picatostes.</p> <p>-Solombo de porco frito con champiñóns.</p> <p>-Mazá.</p> <p>RECREO: Bocadillo de peituga.</p>	<p>-Sopa de estrelas con cenorias.</p> <p>- Marmitako de salmón con leituga.</p> <p>-Pera.</p> <p>RECREO: Plátano.</p>	<p>-Lombo saltado peruano (arroz,patacas fritas,filete de tenreira,salsa soia,tomate, cebola,vinagre de mazá e aceite).</p> <p>-Kiwi.</p> <p>RECREO: Magdalena.</p> <p>RECREO:</p>	<p>-Caldo de fabas con nabizas, patacas, chourizo e carne de tenreira.</p> <p>-Fideuá de pescada.</p> <p>-Melón.</p> <p>RECREO: Iogur natural.</p>	<p>-Puré de coliflor.</p> <p>-Pizza de xamón con queixo.</p> <p>-Ensalada de leituga.</p> <p>-Pexego.</p> <p>RECREO: Mandarina.</p>
LUNS 27	MARTES 28	MÉRCORES 29	XOVES 30	
<p>-Sopa de estrelas con cenorias.</p> <p>-Patacas fritas con croquetas.</p> <p>-Ensalada de leituga con tomate.</p> <p>-Mazá.</p> <p>RECREO: Boliño de pan con chocolate</p>	<p>-Crema de cenoria.</p> <p>-Fideuá de palometa.</p> <p>-Pera.</p> <p>RECREO: Plátano.</p>	<p>-Puré de espinacas.</p> <p>-Arroz con carne de tenreira.</p> <p>-Kiwi.</p> <p>RECREO: Magdalena.</p>	<p>-Potaxe de garavanzos con carne de tenreira, cenoria e macarróns.</p> <p>-Bacallau rebozado con leituga.</p> <p>-Melón.</p> <p>RECREO: Mandarina.</p>	

Este menú contén os seguintes alérxenos:

GLUTE



OVO



LEITE



PEIXE |

