



MENÚ DO MES DE NOVEMBRO DE 2023

Todos os menús van acompañados de pan sen glute

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
SEMANA do 2 ao 3			Non lectivo	Espaguete sen glute con carne Tortilla de patacas con leituga logur	Fabada Pescada á prancha con ensalada de tomate Froita de tempada
SEMANA do 6 ao 10	Xudías Tortilla de atún con ensalada de tomate Froita	Sardiñas con ensalada de leituga Bacallau á galega Froita	Sopasen glute Zanco de polo con gornición e patacas Froita	Macarrons sen glute con carne Salmón á prancha con ensalada de leituga Piña no seu zume	Crema de verduras Filete de tenreira con arroz branco logur
SEMANA do 13 ao 17	Sopa sen glute Tenreira asada con gornición Flan sen glute	Lentellas Pizza sen glute Froita	Brócoli con ovo cocido Raxo con ensalada de tomate Froita	Entremés, peituga sen glute, aceitunas, queixo, xamón serrano Paella mariñeira Froita	Espaguete sen glute á boloñesa Pescada á prancha con ensalada de leituga Macedonia de froita
SEMANA do 20 ao 24	Macarróns sen glute con carne Tortilla de gambas con ensalada de tomate Pexego en xarope	Coliflor con patacas Salmón á prancha con ensalada de leituga logur	Sopa sen glute Peituga á prancha de polo con patacas fritidas Froita de tempada	Crema de cabaza Chipirons con arroz branco Froita	Chícharos con xamón Costela asada con cachelos Froita
SEMANA DO 27 ao 30	Sopa sen glute Filete de tenreira á prancha con patacas fritidas Froita	Lentellas Pescada á prancha con ensalada de leituga Flan	Ensalada de pasta sen glute Chuleta de pavo á prancha con ensalada de tomate Froita	Cocido, con garavanzos, lacón, repolo, patacas Queixo e marmelo Froita	