



MENÚ DO MES DE NOVEMBRO DE 2023

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