



## MENÚ DO MES DE NOVEMBRO DE 2023

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