



MENÚ DO MES DE NOVEMBRO DE 2023

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