



**GALLEGO**  
CATERING E COLECTIVIDADES

Rosalinda María Rodríguez Estévez  
Técnica en Dietética y Nutrición  
Departamento de Galicia  
DNI: 78.895.939.0

## MENÚ NOVIEMBRE 2017

<i>Lunes</i>	<i>Martes</i>	<i>Miércoles</i>	<i>Jueves</i>	<i>Viernes</i>
		<b>1 de novembro</b>  FESTIVO	<b>2 de novembro</b> MACARRONES C/TOMATE 1/3 HAMBURGUSA C/ENSALADA IOGUR 7	<b>3 de novembro</b> CREMA DE CENORIA BACALAO A PORTUGUESA 1/4 FROITA
<b>6 de novembro</b> LENTELLAS 1/7 PESCADA EN SALSA VERDE 1/4 FROITA	<b>7 de novembro</b> SOPA DE PASTA 1/3 LOMO DE PORCO ASADO C/ARROZ Y VERDURIÑA NATILLA DE VAINILLA 7	<b>8 de novembro</b> FABADA 1/7 BACALAO A ROMANA C/ENSALADA 1/3/4 FROITA	<b>9 de novembro</b> CREMA DE CABACIN PAELLA MARIÑEIRA 1/2/4/14 IOGUR 7	<b>10 de novembro</b>  MAGOSTO
<b>13 de novembro</b>  FESTIVO	<b>14 de novembro</b> ARROZ TRES DELICIAS 1/3/7 TORTILLA DE PATACA C/ENSALADA 3 YOGUR	<b>15 de novembro</b> POTAXE DE GARABANZOS 1/7 SALMON O FORNO C/GUARNICION FROITA	<b>16 de novembro</b> XUDIAS C/XAMON 1/7 POLO ASADO C/ENSALADA IOGUR BEBIBLE 7	<b>17 de novembro</b> FABADA 1/7 PESCADA A GALEGA 1/4 FROITA
<b>20 de novembro</b> CREMA DE CALABAZA SAN XACOBO C/ENSALADA 1/3/7 FROITA	<b>21 de novembro</b> LENTELLAS 1/7 PALOMETA EN SALSA C/GUARNICION IOGUR 7	<b>22 de novembro</b> SOPA DE ESTRELAS 1/3 MILANESA DE POLO C/PATACAS 1/3 FROITA	<b>23 de novembro</b> CREMA DE CENORIA MARMITAKO DE ATUN 1/4 IOGUR 7	<b>24 de novembro</b> CALDO GALEGO PAVO GUISADO C/PASTA E VERDURIÑAS 1 FROITA
<b>27 de novembro</b> CREMA DE VERDURIÑAS ESPAGUETTIS BOLOÑESA 1/3 FROITA	<b>28 de novembro</b> ARROZ A CUBANA 3 PESCADA O FORNO C/ENSALADA IOGUR 7	<b>29 de novembro</b> SOPA DE COCIDO 1/3 COCIDO 1/7 FROITA	<b>30 de novembro</b> PASTA NAPOLITANA 1/3/7 PALOMETA O FORNO C/ENSALADA 1/4 IOGUR 7	

### ALÉRXENOS

1 GLUTE 2 CRUSTACEOS 3 OVO 4 PEIXE 5 CACAHUETES 6 SOJA 7 LACTEOS 8 FROITOS SECOS 9 APIO 10 MOSTAZA 11 SESAMO 12 SULFITOS

13 ALTRAMUZ 14 MOLUSCOS