



NOVEMBRO 2020

	2	LUNS	16	Crema de legumes Albóndegas con gornición Froita
Crema de verduras Espaguetes á boloñesa Lácteo	3	MARTES	17	Brócoli con champiñóns Paella de peixe Lácteo
Brócoli con xamón Ventresca de bacallau c/ pataca cocida Froita	4	MÉRCORES	18	Crema de cabaza Macarróns con carne Froita
Caldo galego Filete de porco con gornición Lácteo	5	XOVES	19	Minestra de verduras Luras con arroz Lácteo
Crema de cabaza Guiso de luras Froita	6	VENRES	20	Xudías con ovo cocido Polo ao forno Froita
Arroz tres delicias Hamburguesa con tomate natural Froita	9	LUNS	23	Arroz tres delicias Milanesa de porco con gornición Froita
Sopa de verduras Guiso de bacallau Lácteo	10	MARTES	24	Crema de cabaciña Pescada ó forno con pataca panadera Lácteo
Xudías con ovo cocido Lombo de porco con arroz Froita	11	MÉRCORES	25	Sopa de verduras Guiso de carne Froita
Empanada de atún Lentellas vexetais Lácteo	12	XOVES	26	Crema de cenoria Paella de marisco Lácteo
Crema de cenoria Macarróns con carne Froita	13	VENRES	27	Chícharos con xamón Espaguetes á boloñesa Froita
		LUNS	30	Sopa de fideos Peituga de polo con patacas fritidas Froita

MENÚ