



MENÚ DE NOVEMBRO



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
1	2	3	4	5
	Crema de calabacín Pasta con atún. Froita	Lentellas. Salmón a prancha con arroz branco. Iogur.	Brócoli ao vapor. Lasaña. Froita	Revolto de cogomelos e gambas. Polo asado con patacas. Iogur.
8	9	10	11	12
Sopa de verduras. Milanesa de porco con patacas. Iogur.	Garavanzos con espinacas. Arroz á cubana. Froita.	Empanada. Merluza con minestra de verduras. Iogur.	Crema de cabaza. Chuletas de pavo con ensalada mixta. Froita.	Menú Magosto. 
15	16	17	18	19
Chícharos con xamón. Macarróns á boloñesa. Iogur.	Fabada. Merluza á romana con puré de patacas. Froita.	Crema e cabaza. Albóndegas con arroz. Iogur.	Entremeses. Fideuá de mexillóns, gambas e luras. Froita.	Locido (Pataca, repolo, chourizo, lacón e garavanzos.) Froita.
22	23	24	25	26
Ensalada de pasta. Lombo de porco á prancha con patacas. Iogur.	Xudías con xamón. Guiso de luras. Froita.	Sopa xuliana. Pincho moruno con tallaríns salteados. Iogur.	Crema de verduras. Peituga de polo á prancha con ensalada. Froita.	Ovos recheos. Costela asada con patacas. Froita.
29	30			
Coliflor gratinada. Filete de tenreira con patacas. Iogur	Sopa de estrelas. Peixe á prancha con guarnición. Froita.			

- ▶ O alumnado sentarase no comedor en postos fixos, agrupados por grupos de convivencia.
- ▶ A froita será de tempada, variada e/ou de diferentes formas e sabores.