

MES: DECEMBRO 2023

MENÚ BASAL

Luns

Martes

Mércores

Xoves

Venres

				1	SALTEADO DE COLIFLOR TIMBAL DE SALMÓN ENSALADA FROITA E PAN BRANCO
4	5				
SALTEADO DE XUDÍAS VERDES CON TOMATE LACÓN A GALEGA PATACAS IOGUR E PAN BRANCO	ESPIRAIS A NAPOLITANA DELICIAS DE BACALLAU ENSALADA DE LEITUGA E TOMATE FROITA E PAN INTEGRAL	FESTIVO	NON LECTIVO	FESTIVO	
11	12	13	14	15	
ARROZ TRES DELICIAS TORTILLA FRANCESA DE QUEIXO CHAMPIÑÓNS SALTEADOS IOGUR E PAN BRANCO	CREMA DE ESPINACAS FILETE DE XARADA A PRANCHA ENSALADA DE LEITUGA E CENORIA FROITA E PAN INTEGRAL	FABAS BLANCAS ESTOFADAS CON VERDURAS XAMÓNCITOS DE POLO ASADO ENSALADA DE LEITUGA E MILLO FROITA E PAN BRANCO	CREMA DE CENORIA MERLUZA EN SALSA DE TOMATE E OLIVAS NEGRAS ARROZ FROITA E PAN BRANCO	SALTEADO DE BRÓCOLI CON PATACAS CODITOS CON BOLOÑESA DE TENREIRA FROITA E PAN BRANCO	
18	19	20			
CREMA PARMENTIER FILETE DE PALOMETA AO FORNO SALTEADO DE VERDURAS IOGUR E PAN BRANCO	LENTELLAS ESTOFADAS CON VERDURAS POLO AO CHILINDRÓN PATACAS FROITA E PAN INTEGRAL	PASTA GRELLADA REVOLTO DE CHAMPIÑÓNS ENSALADA DE LEITUGA E MILLO FROITA E PAN BRANCO	MENÚ ESPECIAL NADAL	VACACIÓNS NADAL	

VACACIÓNS DE NADAL