




## MENÚ DE NOVEMBRO 2023

LUNS		MARTES		MÉRCORES		XOVES		VENRES	
				1	 NON LECTIVO	2	1. Sardiña con tomate. 2. Paella de polo. 3. Froita.	3	Menú especial de MAGOSTO.
6	1. Sopa. 2. Pavo á prancha con ensalada. Froita	7	1. Prato combinado de verduras, sardiña pataca e ovo cocido. 2. Froita	8	1. Lentellas. 2. Peixe segundo ó día con pasta. Iogur.	9	1. Caldo galego. 2. Tortilla de pataca con ensalada de leituga. 3. Froita.	10	1. Chícharos con pavo. 2. Peituga de polo á prancha con arroz. 3. Iogur.
13	1. Crema de verduras. 2. Macarróns guisados con carne. 3. Froita.	14	1. Sopa 2. Peixe con ensalada. 3. Froita.	15	1. Crema decabaza. 2. Lombo á Prancha con patacas. 3. Froita.	16	1. Torradas con paté. 2. Fajitas con ensalada 3. Iogur.	17	1. Ovos recheos. 2. Albóndigas de peixe con arroz. 3. Froita.
20	1. Cabala con tomate 2. Fideúa. 3. Froita.	21	1. Salteado de verduras con pataca cocida. 2. Lasaña. 3. Froita.	22	1. Crema de cabaza. 2. Peixe con arroz. 3. Nesquik	23	1. Calamares á romana. 2. Espaguetes con carne. 3. Iogur.	24	1. Prato combinado: Ovo cocido, xudía, pataca, sardiña e pavo. 2. Froita
27	1. Sopa de fideos. 2. Carne estufada con patacas guisadas. 3. Froita	28	1. Fabada (chourizo, pataca, cebola, cenoria). 2. Peixe con ensalada. 3. Iogur.	29	1. Sardiña con tomate. 2. Hamburguesas con patacas fritidas. 3. Froita.	30	1. Xudías con chourizo. 2. Peixe á prancha con arroz. 3. Froita.		