
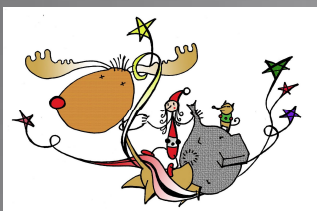


MENÚ DECEMBRO

Curso 2017 – 2018

| LUNS | MARTES | MERCORES | XOVES | VENRES |
|---|--|--|---|---|
| | | | | 1 Crema de cabaciña Polbo á feira con cachelos Froita de tempada |
| 4 Chícharos / xamón Filetes empanados / ensalada Froita de tempada | 5 Sopa de estrelas Pescado / verduras Froita de tempada | 6 Festivo | 7 NON LECTIVO, segundo calendario escolar | 8 Festivo |
| 11 Espirais / tomate Peituga con ensalada Froita de tempada | 12 Minestra de verduras Costela asada / patacas Logur, (sen lactosa) | 13 Caldo galego Paella Logur, (sen lactosa) | 14 Garavanzos guisados Pescado ao forno con salsa Froita de tempada | 15 Fabas Polo asado/ ensalada Crema de chocolate (sen lactosa) |
| 18 Crema de cenoria Raxo /patacas Froita en xarope (variada) | 19 Revolto de espinacas Salmón á prancha con mahonesa Froita de tempada | 20 Sopa de estrelas Polo asado con ensalada Froita de tempada | 21 PIZZA (2 de atún con queixo sen lactosa) POSTRE NAVI DEÑO (2 Postres sen froitos secos) |  |



NOTA: estes menús poden variar debido a imprevistos de última hora que afecten ao funcionamento do servizo do comedor.

