

NOVEMBRO

1

2

Ensalada.
Xamón asado con
patacas.
Froita.

3

Fabada asturiana.
Pescada á
prancha con
gornición.
Xeado.

4

Brócoli refogado.
Tortilla de patacas
con ensalada.
Iogur de
mandarina.

5

Macarróns con
tomate.
Peituga empanada.
Froita.

8

Xudías refogadas
con xamón.
Churrasco de
porco ao forno.
Piña no seu xugo.

9

Ensalada mixta.
Atún á rioxana
con arroz.
Iogur natural.

10

Sopa de estrelas.
Asiñas de polo con.
patacas palla.
Froita.

11

Minestra con
chourizo.
Mexillóns con
fideos.
Tortíñas de cabaza.

12

Ensalada rusa.
Milanesa de
tenreira.
Froita.

15

Arroz 3 delicias.
Polo ao
chilindrón.
Iogur de amorodo.

16

Lentellas con
tenreira.
Palometa
empanada.
Froita.

17

Caldo galego.
Lasaña á
boloñesa.
Melocotón en
xarope.

18

Feixóns pintos.
Solombo á
prancha con
gornición.
Arroz con leite.

19

Espaguetes con
gambas e
champiñóns.
Delicias de peixe.
Froita.

22

Sopa de letras.
Pizza 4 queixos.
Iogur de vainilla.

23

Potaxe de
garavanzos.
Salmón á prancha
con puré duquesa.
Froita.

24

Crema de cabaza.
Tallaríns á
boloñesa.
Tarta de galleta.

25

Paninis de xamón
e queixo.
Bacallau á romana
con ensalada.
Froita.

26

Coliflor con
bechamel.
Costeleta de porco
á prancha.
Bica de nata.

29

Ensalada de
pasta.
Coxas de polo
ao forno.
Iogur de coco.

30

Chícharos
refogados.
Tenreira asada
con patacas.
Froita.