



NOVEMBRO

2 Coliflor refogada. Tenreira guisada con macarróns. Iogur con froita.	3 Ensalada completa. Atún á rioxana con arroz. Froita.	4 Sopa de fideos. Xamonciños de polo ao forno. Xelatina.	5 Potaxe de garavanzos. Bacallau á romana con leituga. Froita.	6 Caldo galego. Espaguete á boloñesa. Chocolatina.
9 Lentellas con verduras. Segredo á prancha con pataca cocida. Froita.	10 Brócoli refogado. Albóndegas con arroz. Piña.	11 Crema de verduras. Pizza de beicon con champiñóns. Iogur.	12 Sopa de letras. Pescada á prancha con leituga. Tarta.	13 Minestra de verduras. Polo guisado con macarróns. Froita.
16 Ensalada de pasta. Solombo á prancha con verduras. Iogur.	17 Sopa Minestrone. Moruno de polo con patatas. Froita.	18 Arroz 3 delicias. Palometa empanada con leituga. Pexego con xarope.	19 Sopa de estrelas. Xudías con patatas, chourizo e ovos. Natillas.	20 Fabada asturiana. Salmón á prancha con patatas. Froita.
23 Macarróns con queixo e tomate. Peituga de polo á prancha con verduras. Froita.	24 Lentellas con tenreira. Fritura de peixe con ensalada. Tortiñas.	25 Ensalada mixta. Hamburguesa con patatas. Iogur.	26 Chícharos refogados. Rissoto de marisco. Biscoito.	27 Sopa de chuvia. San Xacobos con patatas. Froita.
30 Brócoli refogado. Costela guisada con patatas. Iogur.				