

LUNS

MARTES

MÉRCORES

XOVES

VENRES

MENÚ DE DECEMBRO CURSO 22/23



1

- ARROZ 3 DELICIAS.
- PEITUGA DE POLO A PRANCHA CON VERDURAS.
- FROITA.

2

- SOPA DE FIDEOS .
- RAVAS Á ANDALUZA CON ENSALADA.
- XELATINA.

5

- BRÓCOLE REFOGADO.
- COSTELA GUISADA CON MACARRÓNS.
- FROITA .

7

- SOPA DE LETRAS.
- PESCADA Á ROMANA CON VERDURAS.
- IOGUR.

12

- CREMA DE CABAZA.
- POLO GUISADO CON ARROZ.
- NATILLAS.

13

- LENTELLAS.
- BACALLAO Á ROMANA CON ENSALADA.
- FROITA.

14

- SOPA DE CUSCÚS.
- TENREIRA AO FORNO CON PATACAS.
- IOGUR.

15

- MENESTRA DE VERDURAS.
- TALLARÍNS CON ATÚN E TOMATE.
- FROITA.

16

- POTAXE DE GARBANZOS.
- LOMBO ADOBADO CON ARROZ BRANCO.
- BISCOITO DE CHOCOLATE.

19

- PANINI.
- XAMÓN ASADO CON VERDURAS.
- FROITA.

20

- ENSALADA DE PASTA.
- FRITURA DE PEIXE CON ENSALADA.
- ARROZ CON LEITE.

21

- XUDÍAS CON OVO.
- RISOTTO DE MARISCO.
- FROITA

22

- SOPA DE ESTRELAS.
- PIZZA 4 QUEIXOS.
- XEADO DE CHOCOLATE.

