

LUNS



MARTES

# MENÚ DE XANEIRO CURSO 22/23

MÉRCORES

XOVES

VENRES

9

- CREMA DE VERDURAS.
- ESPAGUETE CON CARNE PICADA.
- FROITA.

10

- SOPA DE PASTA.
- EMPANADA DE ATÚN CASEIRA
- NATILLAS.

11

- XUDIAS CON XAMÓN.
- POLO ASADO CON ARROZ.
- PIÑA.

12

- LENTELLAS ESTOFADAS.
- HAMBURGUESA CON PATACAS CHIPS.
- TARTA DE QUEIXO.

13

- BRÓCOLI CON CENORIAS .
- FIDEOS CON MEXILLÓNS.
- FROITA.

16

- CREMA DE CENORIA
- PEITUGA Á PRANCHA CON PATACAS FRITAS.
- FROITA .

17

- ARROZ 3 DELICIAS.
- PESCADA Á PRANCHA .
- IOGUR.

18

- MENESTRA REFOGADA.
- BISTÉ DE TERNEIRA EMPANADO.
- FROITA.

19

- CALDO GALEGO.
- ATÚN Á RIOXANA.
- REQUEIXO.

14

- SOPA DE ESTRELAS .
- PIZZA 4 QUEIXOS.
- PEXEGO.



23

- FABAS.
- ÁS DE POLO AO FORNO CON GUARNICIÓN.
- IOGUR.

24

- SOPA.
- LOMBO Á PRANCHA CON PATACAS FRITIDAS.
- FROITA.

25

- ESPAGUETES AO ALLO.
- BACALLAO Á ROMANA CON ENSALADA.
- QUEIXO CON MARMELO.

26

- BROCOLI REFOGADO.
- ALBONDIGAS CON ARROZ.
- FROITA.

27

- POTAXE DE GARAVANZOS.
- SALMÓN CON PATACAS COCIDAS.
- XELATINA.

30

- SOPA DE LETRAS.
- TORTILLA CON ENSALADA.
- FROITA.

31

- CHICHAROS CON XAMÓN.
- POLO GUISADO CON ARROZ.
- IOGUR.

