

MENÚ DECEMBRO 2023



VENRES 1

TORRADA DE XAMÓN SERRANO (G)
 FIDEUÁ DE PEIXE SAPO E GAMBAS (cebola, allo, pemento, tomate, cenoria) (G-P-C)
 FROITA DE TEMPADA

LUNS 4	MARTES 5	MÉRCORES 6	XOVES 7	VENRES 8
SOPA DE ESTRELAS (G) (cenoria, porro, polo) ALBÓNDEGAS DE TENREIRA CON ARROZ BRANCO FROITA DE TEMPADA	XUDÍAS CON CHOURIZO GUIISO DE CHIPIRÓN E PATACA (allo, cebola, pemento, tomate) (M) IOGUR (L)	FESTIVO	DÍA NON LECTIVO	FESTIVO
LUNS 11	MARTES 12	MÉRCORES 13	XOVES 14	VENRES 15
TORRADA DE QUEIXO DE ARZÚA (G-L) SL: XAMÓN COCIDO XUDÍAS CON OVOS, PATACAS E CHOURIZOS COCIDOS (O) FROITA DE TEMPADA	POTAXE DE LENTELLAS (cebola, allo, porro, cenoria, pemento) SG: FABADA FILETE DE POLO Á PRANCHA CON ENSALADA VARIADA POSTRE LÁCTEO (L)	CHÍCHAROS CON XAMÓN TALLARÍNS CON ATÚN (G-P) (cebola, allo, porro, tomate) FROITA DE TEMPADA	CREMA DE CENORIA (cebola, polo, allo, pataca) TORTILLA DE PATACA CON ENSALADA DE TOMATE (O) IOGUR (L)	SOPA DE FIDEOS (G) (Cenoria, porro) BACALLOO Á VIZCAÍNA CON ARROZ BRANCO (allo, cebola, pemento, tomate) (P) FROITA DE TEMPADA
LUNS 18	MARTES 19	MÉRCORES 20	XOVES 21	
ARROZ TRES DELICIAS (O-P) (ovo, gambas) CHULETAS DE PAVO CON BRÓCOLI E CENORIA FROITA DE TEMPADA	FABADA CON CHOURIZO (cebola, allo, pemento, cenoria) PESCADA A PRANCHA CON ENSALADA COMPLETA (P) IOGUR (L)	TORRADA DE ATÚN CON OVO (P-G-O) PASTA A BOLOÑESA (G) (tenreira, tomate, cebola, allo, pemento) FROITA DE TEMPADA	MENÚ DE NADAL LANGOSTINOS Á GABARDINA (G-C-O) ROTI ÁS FINAS HERBAS SOBREMESA DE NADAL	

SG: SEN GLUTÉ
SL: SEN LACTOSA



O – OVO L – LÁCTEO P – PEIXE G – GLUTÉ C – CRUSTÁCEO M – MOLUSCO

NOTA: ESTE MENÚ PODE SUFRIR MODIFICACIÓNS PUNTAUIS DEBIDAMENTE XUSTIFICADA

