



MENÚ COMEDOR NOVEMBRO 2023

XOVES 2

Revolto de xamón e queixo
Merluza en salsa verde
Iogur amorodo

VENRES 17

Lentellas vexetais con chourizo
Pizza de xamón e queixo
Kiwi

VENRES 3

Crema de cenoria
Delicias de polo con ensalada
Mazá

LUNS 20

Crema de cabaciño
Filete ruso con ensalada
Plátano

LUNS 6

Xudías con ovo e chourizo
Macarróns con atún e tomate
Mandarina

MARTES 21

Sopa de estreliañas con polo
Brócoli con bacallau
Iogur

MARTES 7

Fabada con verduras e chourizo
Xarda á prancha con patacas fritas
Iogur natural

MÉRCORES 22

Menestra de verduras
Carne ao caldeiro
Froita

MÉRCORES 8

Empanada de carne
Polo frito con ensalada
Plátano

XOVES 23

Tortilla francesa
Arroz con polo
Mandarina

XOVES 9

Crema de cabaza
Arroz con bacallau e verduras
Froita

VENRES 24

Empanada de xamón e queixo
Calamares con ensalada
Froita

VENRES 10

Ensalada mixta (tomate, lechuga, atún, millo e
cenoria)
Tortilla española
Xeadó

LUNS 27

Caldo galego
Pasta á boloñesa
Iogur

LUNS 13

Crema de porros
Tenreira con pasta
Pera

MARTES 28

Crema de verduras
Salmón á prancha con patacas cocidas
Froita

MARTES 14

Garavanzos con verduras e chourizo
Xoubiñas fritas con patacas cocida e queixo
Melón

MÉRCORES 29

Lentellas vexetais con chourizo
Merluza á romaa con ensalada
Plátano

MÉRCORES 15

Empanada de tomates con queixo fresco, atún e
olivas
Churrasco con patacas fritas e criollos
Iogur

XOVES 30

Sopa de fideos con polo
Zorza con patacas cocidas
Pera

XOVES 16

Caldo galego
Arroz tres delicias
Mazá



NOTA: Os menús poden sufrir algunha modificación por imprevistos