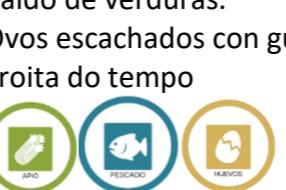
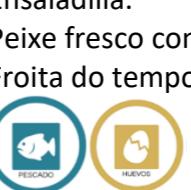


NOVEMBRO - 2023 CON INFORMACIÓN DE ALÉRXENOS

| 2-3 | 6-10 | 13-17 | 20-24 | 27-30 |
|---|---|---|--|---|
| | <p>Sopa de cocido Filete de pescada á romana con ensalada. Froita do tempo</p>  | <p>Fabada. Pizza de xamón, queixo e panceta Froita do tempo</p>  | <p>Minestra de verduras Paella valenciana. Froita do tempo.</p>  | <p>Entremeses. Caldeirada de peixes variados. Froita do tempo.</p>  |
| | <p>Escudella catalana. Macarróns matriciana Froita do tempo</p>  | <p>Chícharos con xamón Tenreira asada con patacas. Froita do tempo</p>  | <p>Lentellas. Lacón asado con patacas fritidas. Froita do tempo</p>  | <p>Sopa de peixe. Albóndegas con arroz branco. Iogur</p>  |
| | <p>Croquetas caseiras de lacón con grelos. Coello ó alliño con patacas douradas Froita do tempo.</p>  | <p>Pote galego Tortilla de patacas Petit s.</p>  | <p>Ensalada mixta Lasaña. Froita do tempo.</p>  | <p>Potaxe de garavanzos, bacallau e espinacas Hamburguesas Froita do tempo.</p>  |
| <p>Sopa tres delicias. Peixe fresco con ensalada. Froita do tempo</p>  | <p>Ovos revoltos con brokoli e gambas Risoto á milanesa Iogur</p>  | <p>Ensalada de pasta. Peixe fresco con gornición. Froita do tempo.</p>  | <p>Caldo de verduras. Ovos escachados con gulas. Froita do tempo</p>  | <p>Ensaladilla. Peixe fresco con gornición. Froita do tempo.</p>  |
| <p>Cocido galego Froita do tempo</p>  | <p>Crema de acelgas Empanada de bacallau. Froita do tempo</p>  | <p>Puré de verduras Calamares á romana con patacas fritidas Froita do tempo</p>  | <p>Sopa minestra San Xacobos con patacas fritidas. Iogur</p>  | |