

MES: DECEMBRO 2023

MENÚ BASAL

Luns

Martes

Mércores

Xoves

Venres

1

SALTEADO DE COLIFLOR

TIMBAL DE SALMÓN  
ENSALADA

FROITA E PAN BRANCO

4

SALTEADO DE XUDÍAS VERDES CON  
TOMATE

LACÓN A GALEGA  
PATACAS

IOGUR E PAN BRANCO

5

ESPIRAIS A NAPOLITANA

DELICIAS DE BACALLAU  
ENSALADA DE LEITUGA E TOMATE

FROITA E PAN INTEGRAL

**FESTIVO****NON LECTIVO****FESTIVO**

11

ARROZ TRES DELICIAS

TORTILLA FRANCESA DE QUEIXO  
CHAMPIÑÓNS SALTEADOS

IOGUR E PAN BRANCO

12

CREMA DE ESPINACAS

FILETE DE XARADA A PRANCHA  
ENSALADA DE LEITUGA E CENORIA

FROITA E PAN INTEGRAL

13

FABAS BLANCAS ESTOFADAS CON  
VERDURAS

XAMÓNCITOS DE POLO ASADO  
ENSALADA DE LEITUGA E MILLO

FROITA E PAN BRANCO

14

CREMA DE CENORIA

MERLUZA EN SALSA DE TOMATE E  
OLIVAS NEGRAS  
ARROZ

FROITA E PAN BRANCO

15

SALTEADO DE BRÓCOLI  
CON PATACAS

CODITOS CON BOLOÑESA  
DE TENREIRA

FROITA E PAN BRANCO

18

CREMA PARMENTIER

FILETE DE PALOMETA AO FORNO  
SALTEADO DE VERDURAS

IOGUR E PAN BRANCO

19

LENTELLAS ESTOFADAS  
CON VERDURAS

POLO AO CHILINDRÓN  
PATACAS

FROITA E PAN INTEGRAL

20

PASTA GRELLADA

REVOLTO DE CHAMPIÑÓNS  
ENSALADA DE LEITUGA E MILLO

FROITA E PAN BRANCO

**MENÚ  
ESPECIAL  
NADAL****VACACIÓNS  
NADAL****VACACIÓNS DE NADAL**