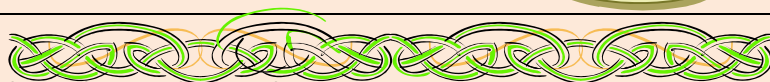
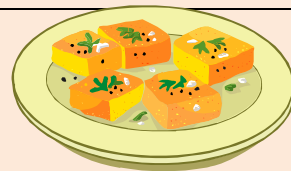


MENÚ NOVEMBRO 2017

CPI San Sadurniño



Semana do 30 de Outubro ao 3 de Novembro

	primeiro	Segundo	sobremesa
Luns	Xudías con xamón	Arroz á cubana	Froita
Martes	Ensalada mixta	Chuletiñas de pavo con patacas	Flan
Mércores	NON LECTIVO		
Xoves	Sopa de verduras	Bacallau con rodaxas de tomate	Iogur
Venres	Crema de cabaza	Pasta con atún	Froita

Semana do 6 ao 10 de Novembro

	primeiro	Segundo	sobremesa
Luns	Verduras salteadas	Chipiróns guisados	Froita
Martes	Caldo galego	Ovos en salsa	Iogur
Mércores	Ensalada leituga e tomate	Taquiños crocantes de salmón con pataca cocida	Froita
Xoves: Un país para comelo	Fabada asturiana	Cachopo	Arroz con leite
Venres	Macarróns con salsa de tomate e queixo raiado	Luras á romana con leituga	Froita

Semana do 13 ao 17 de Novembro

	primeiro	Segundo	sobremesa
Luns	Crema Vichyssoise	Paella mixta	Froita
Martes	Revolto de ovo con champiñóns	Carne asada con dadiños de pataca	Iogur
Mércores	Lentellas	Peixe fresco con ensalada	Froita
Xoves	Sopa	Cocido	Requeixo con mel
Venres	Fideuá de verduras varias	Pescada en salsa verde	Froita

Semana do 20 ao 24 de Novembro

	primeiro	Segundo	sobremesa
Luns	Menestra	Milanesa de polo con tomate	Froita
Martes	Crema de calabacín	Bacallau ó forno con pementos	Mouse de limón
Mércores	Potaxe de berzas	Tortilla de pataca	Froita
Xoves	Spaghettis boloñesa	Peixe do día con ensalada	Iogur
Venres	Ensalada de legumes	Pizza	Froita

Semana do 27 de Novembro ao 1 de Decembro

	primeiro	Segundo	sobremesa
Luns	Sopa	Tortilla francesa con xamón e ensalada	Froita
Martes	Tempura de verduras	Solombo de porco con patacas fritas	Mouse de iogur e melocotón
Mércores	Caldo	Troita fresca con tomate	Froita
Xoves: Menú proposto por 1º PRI.	Crema de cenoria	San Xacobes caseiros con arroz branco	Brochetas de froitas
Venres	Ensalada variada	Bonito ó forno con salsa de tomate e pataca cocida	Froita

