




MENU DO MES DE XUÑO DE 2024 Sen porco nin derivados

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
SEMANA do 3 ao 7	Tortilla ³ de atún ⁴ . Bécol con patacas e ovos ³ . Plátano	Coliflor con chourizo Costela de tenreira con ensalada ¹² de leituga Amorodos con tona ⁷	Sopa ¹ Polo guisado con patacas e ensalada ¹² de Leituga Kiwi	Ensalada ^{1,3,4,12} de pasta Luras ^{1,4} con ensalada ¹² de tomate Iogur ⁷	Ensaladilla ^{3,4} Arroz con polo Sandía
SEMANA do 10 ao 14	Queixo ⁷ , croquetas ^{1,3,7} de polo e olivas Macarróns ¹ con carne de tenreira Kiwi	Lentellas Tortilla ³ de patacas con ensalada ¹² de leituga Cereixas	Empanada ¹ de polo Polbo ¹³ con cachelos Plátano	Ensaladilla ^{3,4} Salmón ⁴ con ensalada de leituga ¹² Iogur ⁷	Crema de cabaciña Raxo de tenreira con ensalada ¹² de tomate Mazá
SEMANA do 17 ao 20	Caldo de repolo Pizza ^{1,7} "Catro queixos" Nectarina	Tortilla ³ de pavo Bacallao ⁴ con ensalada ¹² de tomate Kiwi	Queixo ⁷ Croquetas ^{1,3,7} de peixe e olivas Polo ao allño con patacas Melón	Ensalada ¹² mixta ^{3,4} , Churrasco de tenreira Amorodos con tona ⁷	EXCURSIÓN 

*Todos os caldos cos que se elaboran as sopas, purés e potaxes están feitos con verduras frescas, polo e ósos de tenreira.



