

MENÚ MES DE NOVEMBRO - 2023

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
		1 FESTIVO	2 Crema de cenoria Pescada frita con patacas cocidas Froita	3 Lentellas Zancos de polo ao forno con ensalada logur
6 Crema de calabacín Espaguetes á boloñesa Froita	7 Potaxe de garabanzos Calamares con ensalada mixta Froita	8 Caldo Tortilla española con tomate logur	9 Coliflor con ovo Pizza Froita	10 Xudías con cenoria Arroz con lomo adobado Torrixas
13 Crema de verduras Macarróns con atún logur	14 Sopa de estrelas Filete de pavo con pataca cocida Froita	15 Lentellas Arroz con pescada en salsa Froita	16 Brócoli con chourizo San Jacobos con ensalada Flan	17 Sardiñas con ovo cocido e aceitunas e tomate Churrasco con patacas fritas Froita
20 Crema de cabaza Fideuá Froita	21 Caldo Pescada en salsa con tomate e cachelos Pexego en xarope	22 Crema de cenoria Albóndigas con arroz en branco Froita	23 Guisantes con xamón Chipiróns con ensalada logur	24 Crema de verduras Zorza con patacas fritas . Froita
27 Crema de calabacín Paella mariñeira Froita	28 Empanada de atún Filete de raxo con ensalada de leituga ,millo e aceitunas Flan	29 Fabada Tortilla francesa con pavo e tomate natural Froita	30 Sopa de cocido Cocido con costela e chourizo Froita	

O menú pode sufrir variacións por causas que o esixan . Todos os menús van acompañados de leite ecolóxico ,servido na sobremesa .Para calquera dúbida ou observación sobre o menú , agradecemos que o comuniquen ao centro .

