

MES: MAIO 2024

MENÚ BASAL

Luns

Martes

Mércores

Xoves

Venres

		1 <b>DÍA DO TRABALLO</b>	2 ARROZ CON TOMATE REVOLTO DE CHAMPIÑÓNS ENSALADA DE LEITUGA E TOMATE IOGUR E PAN BRANCO	3 FABAS ESTOFADAS XARDA EN SALSA DE TOMATE ENSALADA CON QUEIXO FROITA E PAN BRANCO
6 CREMA DE CABACIÑO PALOMETA AO FORNO CON SALSA DE PERIXEL ARROZ COCIDO FROITA E PAN BRANCO	7 BRÓCOLI SALTEADO POLO Á GRELLADA PURÉ DE PATACA FROITA E PAN INTEGRAL	8 LENTELLAS ESTOFADAS CON VERDURAS FIDEGUA MARIÑEIRA IOGUR E PAN BRANCO	9 SOPA DE PASTA TENRERIRA A XARDINEIRA CON PATACAS FROITA E PAN BRANCO	10 GARAVANZOS ESTOFADOS TORTILLA FRANCESA DE ATÚN ENSALADA DE LEITUGA E MILLO FROITA E PAN BRANCO
13 LENTELLAS ESTOFADAS CON VERDURAS RAGOURT DE PAVO A XARDINEIRA CON PATACAS FROITA E PAN BRANCO	14 ENSALADA DE PASTA DELICIAS DE BACALLAU Á ROMANA ENSALADA DE LEITUGA E CENORIA FROITA E PAN INTEGRAL	15 SALTEADO DE XUDÍAS VERDES TORTILLA FRANCESA ENSALADA DE LEITUGA E MILLO FROITA E PAN BRANCO	16 <b>DÍA NON LECTIVO</b>	17 <b>DÍA DAS LETRAS GALEGAS</b>
20 CREMA DE CABAZA PAELLA MARIÑEIRA FROITA E PAN BRANCO	21 LENTELLAS A RIOXANA MERLUZA EN SALSA DE TOMATE E OLIVAS ENSALADA VERDE FROITA E PAN INTEGRAL	22 MINESTRA DE VERDURAS TORTILLA FRANCESA CON QUEIXO ENSALADA DE LEITUGA E CENORIA FROITA E PAN BRANCO	23 <b>XORDANADA GASTRONÓMICA AMERICANA</b>	24 GARAVANZOS CON ESPINACAS CODITOS Á BOLOÑESA FROITA E PAN BRANCO
27 PASTA NAPOLITANA FILETE DE PALOMETA AO FORNO ENSALADA DE LEITUGA E CENORIA IOGUR E PAN BRANCO	28 FEIXÓNS ESTOFADOS POLO AO CHILINDRÓN CON PATACAS FROITA E PAN INTEGRAL	29 MINESTRA DE VERDURAS AO ALLO TORTILLA DE PATACAS ENSALADA VERDE FROITA E PAN BRANCO	30 GARAVANZOS ESTOFADOS ALBÓNDEGAS CON TOMATE ARROZ BRANCO FROITA E PAN BRANCO	31 CREMA DE VERDURAS MERLUZA AO FORNO ENSALADA DE LEITUGA E MILLO FROITA E PAN BRANCO