



### NOVEMBRO 2023-24

- Os menús poden variar de día, debido á disponibilidad dos provedores. A froita é a modo exemplo, será de tempada.

<b>LUNS</b>		6 Xudías verdes. Bisté/lombo. Flan.	13 Brócolis. Ragut de tenreira. Plátano.	20 Xudías verdes. Raxo con tomate. Pera.	27 Chícharos con xamón. Bisté de tenreira. Flan.
<b>MARTES</b>		7 Crema de verduras. Arroz branco con polo. Melocotón en almibre.	14 Espaguetes. Tortilla de queixo e touciño. logur.	21 Lentellas. Luras. logur.	28 Crema de verduras. Tortilla de pataca. Mazá.
<b>MÉRCORES</b>	1 NON LECTIVO	8 Pasta con atún. Pescada en salsa. Mazá.	15 Sopa de fideos. Cazón rebozado. Kiwi.	22 Pasta. Pescada en salsa. Flan.	29 Espaguetes con atún. Bacallau con ensalada. Mandarina
<b>XOVES</b>	2 Espaguetes. Ruso. Macedonia.	9 Sopa de fideos. Costela asada. Mandarina.	16 Crema de verduras. Boliñas. Mandarina.	23 Sopa. Polo asado. Plátano.	30 SOPA. Costela. Plátano.
<b>VENRES</b>	3 Empanada. Fabada. logur.	10 Bolos preñaos. Guiso de garavanzos. logur.	17 Sardiñas, queixo, .... Arroz con luras. Pera.	24 Entrantes quentes. Caldo galego. Mazá.	

