





MENÚS DE COMEDOR: CURSO 2020-2021 - NOVIEMBRE

| LUNS | MARTES | MERCORES | XOVES | VENRES |
|--|---|---|---|---|
| 2 * Crema de cabaciña * Guiso de macarróns * Iogur | 3 * Lentellas. * Peixe o forno con pataca panadera. * Froita. | 4 * Sopa de fideos. * Zanco de polo con fritas. * Natillas | 5 * Brócoli refogado. * Fideos con ameixas. * Froita | 6 * Crema de cenoria. * Lombo de porco con gornición. * Iogur |
| 9 * Xudías con chourizo. * Lasaña de carne. * Iogur. | 10 * Fabada. * Salmón á prancha con leituga. * Froita. | 11 * Minestra * Arroz con albóndigas * Iogur. | 12 * Sopa de letras * Peixe á galega. * Froita. | 13 * Croquetas con tomate. * Peituga de pavo con arroz * Iogur. |
| 16 * Empanada de atún. * Polo con guarnición * Iogur | 17 * Revolto de espinacas e gambas * Arroz con luras * Froita | 18 * Ensalada mixta * Richada. * Iogur | 19 * Chipirons con tomate * Fidegua de verduras * Froita | 20 * Brócoli refogado * Guiso de pasta con polo e cogomelos. * Iogur. |
| 23 * Espinacas refogadas * Espagueti boloñesa * Iogur | 24 * Ensalada de pasta * Peixe con leituga * Iogur. | 25 * Sopa de fideos * Xamón asado con salsa de mazá e cachelos. * Froita. | 26 * Crema de verduras * Paella * Froita | 27 * Xudias refogadas * Filete de polo con arroz branco * Flan |
| 30 * Ensalada de canónigos, tomate cherry , peituga de polo e picatostes. * Carne asada * Piña en xarope |  |  |  |  |

Os menús poderán sufrir modificacións en función das necesidades de cociña.