



# MENÚ NOVEMBRO

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
		<b>FESTIVO</b>		
		1	2	3
			1º XUDÍAS CON CHOURIZO 2º BACALLAO Ó FORNO CON PATACAS 3º FROITA	1º CREMA DE CABAZA 2º CHURRASCO CON PATACAS E CRIOLLOS 3º IOGUR
6	7	8	9	10
1º SOPA 2º POLO ASADO CON PASTA DE CORES 3º FROITA	1º LENTELLAS CON CHOURIZO 2º RAIA CON PATACA Á GALEGA 3º IOGUR	1º CALDO 2º LACÓN CON PATACAS E CHOURIZO 3º FROITA	1º CHÍCHAROS C/ XAMÓN 2º LASAÑA DE ATÚN 3º FROITA	1º CREMA DE CENOIRA 2º GUISO DE CODILLOS CON CARNE 3º IOGUR
13	14	15	16	17
1º CREMA DE VERDURAS 2º PECHUGAS DE POLO CON ARROZ EN BRANCO 3º FROITA	1º XUDÍAS C/ CHOURIZO 2º MERLUZA Á GALEGA CON PATACAS 3º IOGUR	1º CALLOS 2º CODILLOS CON ATÚN, QUEIXO E TOMATE 3º FROITA	1º CROQUETAS DE POLO 2º FIDEOS CON CALAMARES 3º IOGURT	1º BRÓCOLI CON OVO 2º CARNE Ó CALDEIRO 3º FROITA
20	21	22	23	24
1º LENTELLAS VEXETAIS 2º POLO ASADO CON ARROZ EN BRANCO 3º IOGURT	1º CREMA DE CENOIRA 2º FIDEOS CON AMEIXAS/Berberichos 3º FROITA	1º SOPA DE LETRAS 2º ALBÓNDIGAS CON PATACAS 3º IOGURT	1º SPAGUETIS BOLOÑESA 2º SALMÓN Ó FORNO CON PATACAS 3º FROITA	1º FABADA 2º LOMO CON COGUMELOS 3º FROITA
27	28	29	30	
1º SOPA DE LETRAS 2º ZORZA DE PAVO CON ARROZ EN BRANCO 3º FROITA	1º LENTELLAS CON CHOURIZO 2º BACALLAO Ó FORNO CON PATACAS 3º IOGURT	1º CREMA DE CABAZA 2º XAMÓN ASADO CON ARROZ EN BRANCO 3º FROITA	1º XUDÍAS CON CHOURIZO 2º MERLUZA Ó FORNO CON PATACAS 3º IOGURT 3º FROITA	

