
























MENÚ SETEMBRO (2023)

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
 <p>COMENZO DE CURSO (2023-24)</p>				
<p>(11) Crema de cabaciña. Costela de porco/patacas.</p> 	<p>(12) Espaguetes/bacon. Peixe con guarnición.</p>  	<p>(13) Sopa de estrelas. Milanesa de porco/leituga.</p>  	<p>(14) Ensaladilla. Tiras de polo/tomate.</p>  	<p>(15) Arroz 3 delicias. Peixe en salsa.</p> 
<p>(18) Xudías á galega. Alitas de polo /leituga.</p> 	<p>(19) Ensalada de pasta. Peixe/patacas e verduras.</p>  	<p>(20) Crema cenorias. Paella de carne.</p> 	<p>(21) Caldo de repolo. Empanada de bonito.</p>  	<p>(22) Friames variados. Tortilla con tomate.</p> 
<p>(25) Crema de verduras. Macarróns/carne.</p>  	<p>(26) Brócoli á galega. Guiso de luras.</p> 	<p>(27) Sopa de fideos. Peixe ao forno con verdura.</p>  	<p>(28) Ensalada mixta. Charrasco.</p>  	<p>(29) Lentellas. Tiras de peixe á romana/leituga.</p> 