















MENÚ XANEIRO 2024

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
				
<p>(8) Sopa de pasta. Empanada de atún.</p> 	<p>(9) Crema de cenoria. Paella de carne.</p> 	<p>(10) Ensalada de pasta. Aliñas de polo en salsa/ leituga.</p> 	<p>(11) Potaxe de garavanzos. Pescada en salsa/cuscus.</p> 	<p>(12) Espaguetes con bacon. Guiso de luras.</p> 
<p>(15) Lentellas. Milanesa con leituga.</p>	<p>(16) Caldo de repolo. Tiras de polo /leituga.</p>	<p>(17) Brócoli á galega. Atún con arroz branco.</p> 	<p>(18) Ensalada campeira. Hamburguesa cogumelos.</p> 	<p>(19) Sopa de verduras. Albóndegas en salsa/patacas.</p>
<p>(22) Crema de cabaciña. Churrasco/ leituga.</p> 	<p>(23) Sopa de estrelas. Zorza con cachelos.</p> 	<p>(24) Fabada. Pescada con leituga.</p> 	<p>(25) Espaguetes con verduras. Peixe ao forno.</p> 	<p>(26) Repolo con patacas, chourizo con garavanzos e carne.</p>
<p>(29) Macarróns carbonara. Lomo con leituga.</p> 	<p>(30) Friame variados. Guiso de carne.</p> 	<p>(31) Sopa de estrelas. San Xacobe/tomate.</p> 