

MENÚ NOVEMBRO 2024

LUNS

MARTES

MÉRCORES

XOVES

VENRES

4

NON LECTIVO

5

Sopa de fideos con cenoria
Albóndegas de polo con arroz
Froita

6

Tosta de atún
Caldo galego (grelo, polo,
pataca, faba e chourizo)
Froita

7

Brócoli con ovo cocido e aceite de
oliva virxe
Pescada ao forno con ensalada
logur

8

Garavanzos con verduras
Pasta con atún e salsa de tomate
Froita

11

Xudías con chourizo
Fideos con verduras e pavo
Froita

12

Crema de cabaza e cabaciña
Lasaña de polo
Froita

13

Arroz con tomate frito e ovo
Pescada á romana con ensalada
logur

14

Crema de verduras
Lombo de porco ao forno con arroz
Froita

15

Sopa de verduras e fideos
Medallón de salmón con patacas
Froita

18

Lentellas con verduras
Tortilla de patacas e chourizo
Froita

19

Espirais con cenoria, millo e olivas
Abadeixo ao forno con menestra de
verduras
Froita

20

Crema de cenoria, cebola e allo
porro
Macarróns con tenreira picada e
sofrito de verduras
Froita

21

Sopa de fideos e ovo cocido
Muslitos de polo ao forno con arroz
logur

22

Crema de cabaciña, xudía e cebola
Pescada á galega (aove e pimentón)
con patacas
Froita

25

Lentellas con xamón
Hamburguesa de tenreira con
menestra
Froita

26

Chicharos con pavo
Arroz mariñeiro (pescada e
verduras)
Froita

27

Crema de cabaza
Pasta con pavo, tomate, pemento e
cebola
logur

28

Caldo de garavanzos con grelos e
pataca
Abadeixo en salsa verde con pataca
cocida
Froita

29

Brócoli con allada
Guiso de polo con pataca e cenoria
Froita

