



MENÚ NOVEMBRO 2019



VERDURAS

ALIMENTOS PROTEICOS

FARINÁCEOS E LEGUMES

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
				1 <u>FESTIVO</u>
4 BROCOLI ZORZA CON ARROZ FROITA	5 LENTELLAS RABAS CON ENSALADA LÁCTEO	6 ENSALADILLA FILETE DE POLO CON ENSALADA FROITA	7 CREMA DE CABAZA PAELLA FROITA	8 <u>MAGOSTO</u> ESPAGUETIS BOLOÑESA LÁCTEO
11 <u>FESTIVO</u>	12 XUDÍAS VERDES RAIA CON PATACA FROITA	13 SOPA CHURRASCO CON ENSALADA FROITA	14 CALDO GALEGO BACALLAU CON ENSALADA FROITA	15 COLIFLOR GRATINADA PIZZA <u>ELIXEN POSTRE OS DE 3º</u>
18 MENESTRA MACARRÓNS CON ATÚN FROITA	19 CREMA DE CALABACÍN LOMBOS DE MERLUZA CON PATACA PANADEIRA FROITA	20 BROCOLI PAVO CON ARROZ LÁCTEO	21 LENTELLAS ALBÓNDIGAS DE PESCADO CON ENSALADA FROITA	22 FABADA ZANCOS DE POLO CON ENSALADA <u>ELIXEN POSTRE OS DE 2º</u>
25 PASTELÓN GUIISO DE CARNE FROITA	26 POTAXE ANILLAS DE CALAMAR CON PATACA COCIDA FROITA	27 SOPA TORTILLA CON ENSALADA LÁCTEO	28 GUISANTES CON XAMÓN XIBIA CON PATACAS FROITA	29 XUDÍAS VERDES RAXO CON ARROZ <u>ELIXEN POSTRE OS DE 1º</u>