

MES: novembro 2023

MENÚ BASAL

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
30	31	1 FESTIVO	2 SOPA DE ESTRELAS TENREIRA ESTOFADA ARROZ FROITA E PAN BRANCO	3 SALTEADO DE XUDIAS VERDES CON PATACAS E CENORIAS VENTRESCA DE MERLUZA CON VINGRETA DE CITRICOS ENSALADA DE LEITUGA E MILLO FROITA E PAN BRANCO
6 CREMA DE CABACIÑO TORTILLA FRANCESA DE XAMÓN YORK ENSALADA DE LEITUGA E TOMATE FROITA E PAN BRANCO	7 FABAS ESTOFADAS FILETE DE XARDA A PRANCHA VERDURAS SALTEADAS FROITA E PAN INTEGRAL	8 ARROZ CON SALSA DE TOMATE HAMBURGUESAS DE TENREIRA ENSALADA DE LEITUGA E MILLO IOGUR E PAN BRANCO	9 SALTEADO DE COLIFLOR POLO ASADO AO LIMÓN PARTMENTIER DE PATACA AO ROMEU FROITA E PAN BRANCO	10 MACARRÓNS A AMTRICIANA RABAS DE LURAS BRÓCOLI SALTEADO FROITA E PAN BRANCO
13 ARROZ CON SALSA DE TOMATE FIELTE DE MERLUZA AO ALLOARRIERO CHÍCHAROS SALTEADOS FROITA E PAN BRANCO	14 CREMA DE VERDURAS TENREIRA ESTOFADA A XARDIÑEIRA PATACAS IOGUR E PAN INTEGRAL	15 CODITOS A LA NAPOLITANA TORTILLA FRANCESA DE QUEIXO ENSALADA DE LEITUGA E MILLO FROITA E PAN BRANCO	16 XORNADA GASTONOMICA GRIEGA	17 SOPA DE FIDEOS SALCHICHAS FRESCAS AL HORNO PISTO MANCHEGO FROITA E PAN BRANCO
20 LENTELLAS A RIOXANA TORTILLA DE PATACAS ENSALADA DE LEITUGA E QUEIXO FROITA E PAN BRANCO	21 MACARRÓNS CARBONARA XAMONCITOS DE POLO ASADO AO TOMIÑO ENSALADA DE LEITUGA E TOMATE FROITA E PAN INTEGRAL	22 GARAVANZOS ESTOFADOS CON ESPINACAS XARDA EN SALSA DE TOMATE CENORIAS SALTEADAS FROITA E PAN BRANCO	23 CREMA DE VERDURAS LOMBO FRESCO A PRANCHA PATACAS O POBRE IOGUR E PAN BRANCO	24 PAELLA DE VERDURAS FILETE DE MERLUZA O FORNO CHAMPIÑONS SALTEADOS FROITA E PAN BRANCO
27 MINESTRA DE VERDURAS SALTEADA ALBONDEGAS A XARDIÑEIRA ARROZ FROITA E PAN BRANCO	28 FABAS ESTOFADAS PALOMETA A LA DONOSTIARRA ENSALADA DE LEITUGA TOMATE E MAIZ FROITA E PAN INTEGRAL	29 CREMA DE VERDURAS TORTILLA FRANCESA DE ATÚN ENSALADA DE LEITUGA E CENORIA IOGUR E PAN BRANCO	30 SOPA DE AVE CON FIDEOS ESTOFADO DE TENREIRA PATACAS FROITA E PAN BRANCO	