

FÁCIL MASTICACIÓN

NOVIEMBRE 2024

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
	04/11/2024	05/11/2024	06/11/2024	07/11/2024	08/11/2024
Semana 1	CREMA DE VERDURAS	GARAVANZOS CON VERDURAS	SOPA DE FIDEOS	TALLARINS TRIS-TRAS	CREMA DE CABAZA
	ALBÓNDEGAS CON SALSA DE TOMATE	XURELO O FORNO	TORTILLA DE PATACA	PESCADA A GALEGA	FILETE RUSO
	ARROZ BRANCO	PATACA COCIDA	-	BROCOLI CON PATACA	PATACA ASADA
	IOGUR	IOGUR	IOGUR	IOGUR	IOGUR
	11/11/2024	12/11/2024	13/11/2024	14/11/2024	15/11/2024
Semana 2	ARROZ CON VERDURAS	CALDO DE REPOLO	CREMA DE CABACIÑA	LENTELLAS VEXETAIS	MINISTRA CON XAMÓN
	PESCADA EN SALSA VERDE	XURELO O FORNO	MACARRONS CON BOLOÑESA VEXETAL	XARDA EN SALSA DE LIMÓN	ABADEXO EN SALSA CEDEIRESA
	CENORIA SALTEADA	PATACA COCIDA	-	BROCOLI	ARROZ BRANCO
	IOGUR	IOGUR	IOGUR	IOGUR	IOGUR
	18/11/2024	19/11/2024	20/11/2024	21/11/2024	22/11/2024
Semana 3	CREMA DE CENORIA	SOPA DE VERDURAS (con piñons)	POTAXE DE LENTELLAS	XUDIAS CON ALLADA	CREMA DE VERDURAS
	TORTILLA DE CABACIÑA	GALLO SAN PEDRO O FORNO	PESCADA O FORNO	ROLIÑO PRIMAVERA	ATUN GUISADO CON FIDEOS
	-	PATACA COCIDA	COLIFLOR O VAPOR	PATACA PANADEIRA	-
	IOGUR	IOGUR	IOGUR	IOGUR	IOGUR
	25/11/2024	26/11/2024	27/11/2024	28/11/2024	29/11/2024
Semana 4	FABAS ESTUFADAS	SOPA DE PIÑONS	CREMA CAMPEIRA	LENTELLAS VEXETAIS	SOPA DE VERDURAS CON ESTRELIÑAS
	FILETE RUSO EN SALSA CASTELLANA	PESCADA EN SALSA DE PORROS	TORTILLA FRANCESA	XURELO EN SALSA DE LIMÓN	GALLO SAN PEDRO O FORNO
	PURE DE CENORIA	BROCOLI E CENORIA	MACARRONS SALTEADOS	PURÉ DE PATACA	ARROZ BRANCO
	IOGUR	IOGUR	IOGUR	IOGUR	IOGUR