



# MENÚ SETEMBRO 2024

		MÉRCORES 11	XOVES 12	VENRES 13
		PURÉ DE LENTELLAS  MACARRÓNS Á BOLOÑESA  MAZÁ	SALTEADO DE ESPINACAS  SOLOMBO CON PURÉ  AMEIXA	ENSALADA RUSA  ALBÓNDEGAS DE CARNE CON CUS- CUS EN SALSA DE TOMATE  IOGUR DE FROITAS
LUNS 16	MARTES 17	MÉRCORES 18	XOVES 19	VENRES 20
SOPA XULIANA  ARROZ CON LURAS E VERDURIÑAS  MAZÁ	LENTELLAS  BACALLAO AO FORNO CON GUARNICIÓN  PLÁTANO	SALTEADO DE XUDÍAS CON XAMÓN  FILETES DE PALOMETA CON ENSALADA MIXTA CON CHERRY E QUEIXO  LARANXA	LARANXA ENSALADA DE REMOLACHA, CENORIA E PASAS  MILANESA DE PORCO CON PURÉ DE PATACAS  PERA	CREMA DE CENORIA  TALLARÍNS CON ATÚN  IOGUR NATURAL LOUREIRO
LUNS 23	MARTES 24	MÉRCORES 25	XOVES 26	VENRES 27
SOPA DE ESTRELIÑAS  PASTA CON POLO E CHAMPIÑÓNS EN SALSA  PLÁTANO	ENSALADA DE LEGUMES  MERLUZA Á ROMANA EN SALSA CON ARROZ  MAZÁ	CREMA DE VERDURAS  CARNE GUISADA CON PATACAS  AMEIXA	ENSALADA MIXTA  PIZZA DE XAMÓN COCIDO E QUEIXO  MACEDONIA	CREMA VICHYSOISE  FIDEUÁ Á MARIÑEIRA  ARROZ CON LEITE
LUNS 30	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
SOPA DE FIDEOS  ARROZ MELOSO E VERDURIÑAS  COMPOTA DE MAZÁ				

*Este menú está suxeito a cambios e modificación durante o seu desenvolvemento.*