



MENÚ NOVEMBRO 2024

LUNS 4	MARTES 5	MÉRCORES 6	XOVES 7	VENRES 8
CHÍCHAROS CON XAMÓN LURAS CON ARROZ PERA	LENTELLAS BACALLAOU Á CAZOLA LARANXA	CREMA DE CENORIA RICHADA CON PATACA COCIDA MAZÁ	FABADA CALDEIRADA DE RAPE PLÁTANO	MENÚ MAGOSTO BOCADILLO, BICA E CASTAÑAS
LUNS 11	MARTES 12	MÉRCORES 13	XOVES 14	VENRES 15
CREMA DE VERDURAS ARROZ MELOSO CON PESCADO PLÁTANO	ENSALADA DE AGUACATE E TOMATE GUISO DE CARNE UVAS	SOPA DE ESTRELIÑAS MERLUZA Á ROMONA CON VERDURIÑAS PERA	SALTEADO DE ESPINACAS CON GAMBAS PEITUGA DE POLO Á PRANCHA CON ENSALADA (REMOLACHA, CHERRYS, CENORIA) MAZÁ	CREMA DE CABAZA TALLARÍNS Á BOLOÑESA EN SALSA IOGUR NATURAL
LUNS 18	MARTES 19	MÉRCORES 20	XOVES 21	VENRES 22
CREMA DE ACELGAS PASTA FRESCA EN SALSA UVAS	CREMA DE LENTELLAS FILETES DE PALOMETA CON ENSALADA MIXTA PLÁTANO	VICHYSOISE LIRIOS EN SALSA CON ARROZ MAZÁ	POTAXE DE GARABANZOS POLO ASADO CON PISTO DE VERDURAS PERA	CREMA DE CABACIÑA CUS -CUS CON PAVO E VERDURAS IOGUR NATURAL
LUNS 25	MARTES 26	MÉRCORES 27	XOVES 28	VENRES 29
CREMA DE BRÓCOLI ARROZ TRES DELICIAS COMPOTA DE MAZÁ	XUDÍAS SALTEADAS XAMÓN ASADO CON VERDURIÑAS PLÁTANO	SOPA DE FIDEOS PEITUGA DE PAVO Á PRANCHA CON PURÉ DE CENORIA PERA	CALDO Á GALEGA PIZZA DE XAMÓN E QUEIXO ARROZ CON LEITE	EMPANADA DE ATÚN HAMBURGUESA COMPLETA IRIXO IOGUR DE SABORES

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