



MENÚS DE COMEDOR: XANEIRO 2020

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
		8 * Macarróns con atún * Filete de ternera con ensalada (Tomate e leituga) * Froita	9 * Crema de cabaza * Peixe a galega. * Froita.	10 * Sopa * Polo con guarnición * Actimel.
13 * Chícharos con beicon. * Guiso de macarróns. * Froita.	14 * Crema de cenorias. * Peixe o forno con pisto de vexetais de tempada * Iogur.	15 * Revolto de espinacas con gambas * Peituga de pavo en salsa con arroz. * Froita	16 * Lentellas * Tortilla de patacas con tomate e leituga * Iogur.	17 * Caldo * Carne asada con fritas * Iogur
20 * Empanada de atún. * Tallaríns con polo e champiñóns * Petit -suisse	21 * Brócoli refogado * Salmón con tomate. * Froita.	22 * Ensalada mixta. * Richada * Mousse natural.	23 * Sopa de fideos. * Polbo con cachelos. * Froita.	24 * Crema de verduras. * Lombo de porco con guarnición. * Iogur.
27 * Espinacas refogadas * Lasaña de carne * Froita.	28 * Caldo de repolo. * Fideua de pescado * Natilla	29 * Sopa de fideos. * Albondigas en salsa con arroz branco * Piña en xarope.	30 * Pizza. * Fideos con ameixas. * Froita	31 * Xudias con chorizo * Guiso de carne * Actimel

Os menús poderán sufrir modificacións en función das necesidades de cociña.