





MENÚS DE COMEDOR: XANEIRO 2021

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
				8 * Sopa * Filete de ternera con fritas * Actimel.
11 * Chícharos con beicon. * Guiso de macarróns. * Froita.	12 * Crema de cenorias. * Filete de pescada en salsa verde * Iogur.	13 * Revolto de espinacas con gambas * Peituga de pavo en salsa con arroz. * Froita	14 * Lentellas * Tortilla de patacas con tomate e leituga * Iogur.	15 * Xudias con chourizo * Guiso de carne * Iogur
18 * Empanada de atún. * Tallaríns con polo e champiñóns * Petit -suisse	19 * Brócoli refogado * Salmón con tomate. * Froita.	20 * Crema de verduras. * Lombo de porco con guarnición. * Actimel.	21 * Sopa de fideos. * Polbo con cachelos. * Froita.	22 * Ensalada mixta. * Richada * Mousse natural
25 * Menestra * Carne asada con fritas * Iogur	26 * Caldo de repolo. * Guiso de bacallau con patacas e chicharos * Natilla	27 * Sopa de fideos. * Albondigas en salsa con arroz branco * Piña en xarope.	28 * Pizza. * Fideos con ameixas. * Froita	29 * Espinacas refogadas * Lasaña de carne * Froita.

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