

MENÚ DE COMEDOR : CURSO 2016-2017 - NOVIEMBRE

| LUNS | MARTES | MERCORES | XOVES | VENRES |
|---|--|--|--|--|
| DÍA NON LECTIVO. | DIA NON LECTIVO. | 2 * Croquetas con leituga. * Tallaríns á boloñesa. * Iogur. | 3 * Chícharos con xamón. * Arroz con luras. * Froita. | 4 * Potaxe de garavanzos. * Tortilla de queixo con tomate. * Iogur. |
| 7 * Minestra. * Zorza con cachelos. * Froita. | 8 * Lentellas. * Peixe con leituga. * Iogur. | 9 * Sopa. * Zanco de polo con fritas. * Froita. | 10 * Brócoli refogado. * Fideos con sepia. * Iogur. | 11 * Crema de cabaciña. * Lombo de porco con gornición. * Froita. |
| 14 * Xudías con xamón. * Guiso de carne. * Iogur. | 15 * Fabada. * Salmón á prancha con tomate. * Froita. | 16 * Sopa. * Costela con fritas. * Iogur. | 17 * Caldo. * Peixe con tomate. * Froita. | 18 * Empanada. * Tortilla de patacas con leituga. * Iogur. |
| 21 * Minestra. * Tallarins á boloñesa. * Froita. | 22 * Crema de cenoria. * Peixe con leituga. * Iogur. | 23 * Sopa. * Richada. * Froita. | 24 * Anelas con tomate. * Arroz con polo. * Iogur. | 25 * Brócoli refogado * Peixe en salsa. * Froita. |
| 28 * Lentellas. * Tortilla de espinacas con tomate. * Iogur. | 29 * Sopa. * Peixe con cachelos. * Froita. | 30 * Potaxe de garavanzos. * San xacobes con tomate. * Iogur. | | |