

MENÚ DE COMEDOR : CURSO 2019-2020 - NOVEMBRO

LUNS	MARTES	MERCORES	XOVES	VENRES
				1 FESTIVO
4 * Revolto de espinacas * Guiso de macarróns * Iogur	5 * Lentellas. * Peixe o forno con pisto de vexetais de temporada. * Froita.	6 * Sopa de fideos. * Zanco de polo con fritas. * Natillas	7 * Brócoli refogado. * Fideos con ameixas. * Froita	8 * Crema de cenoria. * Lombo de porco con gornición. * Iogur
11 * Xudías con chourizo. * Lasaña de carne. * Iogur.	12 * Fabada. * Salmón á prancha con leituga. * Froita.	13 * Minestra * Arroz con albóndigas * Iogur.	14 * Sopa de letras * Peixe á galega. * Froita.	15 * Croquetas con tomate. * Peituga de pavo con arroz * Iogur.
18 * Empanada de atún. * Polo con guarnición * Iogur	19 * Crema de cabaciña. * Arroz con luras * Froita	20 * Ensalada mixta * Richada. * Iogur	21 * Chipirons con tomate * Fidegua de verduras * Froita	22 * Brócoli refogado * Guiso de pasta con polo e cogomelos. * Iogur.
25 * Espinacas refogadas * Espagueti boloñesa * Iogur	26 * Crema de zanahoria * Paella * Froita	27 * Ensalada de pasta * Peixe con leituga * Iogur.	28 * Sopa de fideos * Xamón asado con salsa de mazá e cachelos. * Froita.	29 * Xudias refogadas * Filete de polo con arroz branco * Flan

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