

NOVEMBRO 2024

Luns, 4	Martes, 5	Mércores, 6	Xoves, 7	Venres, 8
Entremeses. <i>Espaguetes con atún.</i> Froita do tempo.  	Sopa de peixe. <i>Albóndegas con arroz branco.</i> Iogur     	Sopa de verduras. <i>Ovos escachados con gulas.</i> Froita do tempo   	Fabada. <i>Ragut de tenreira</i> Froita do tempo. 	<i>Cocido galego.</i> Froita do tempo. 
Luns, 11 Sopa de cocido <i>Filete de pescada á romana con ensalada.</i> Froita do tempo.    	Martes, 12 Escudella catalana. <i>Macarróns matriciana</i> Froita do tempo.  	Mércores, 13 Croquetas caseiras de lación con grelos. <i>Coello ó alliño con patacas douradas</i> Froita do tempo   	Xoves, 14 Revolto de brócoli e gambas <i>Peixe fresco con ensalada.</i> Iogur.    	Venres, 15 Crema de acelgas <i>Empanada de bacallau</i> Froita do tempo   
Luns, 18 Pote galego <i>Tortilla de patacas</i> Froita do tempo   	Martes, 19 Chícharos con xamón <i>Tenreira asada con patacas.</i> Froita do tempo 	Mércores, 20 Potaxe de garavanzos, bacallau e espinacas. <i>Pizza de xamón, queixo e panceta</i> Iogur    	Xoves, 21 Sopa tres delicias. <i>Risoto á milanesa</i> Froita do tempo   	Venres, 22 Puré de verduras <i>Calamares á romana con patacas fritidas</i> Froita do tempo   
Luns, 25 Minestra de verduras <i>Paella valenciana</i> Froita do tempo   	Martes, 26 Ensalada mixta <i>Lacón asado con guarnición.</i> Froita do tempo 	Mércores, 27 Lentellas <i>Lasaña</i> Froita do tempo   	Xoves, 28 Ensalada de pasta. <i>Peixe fresco con gornición.</i> Froita do tempo    	Venres, 29 Sopa minestra <i>San Xacobos con patacas fritidas.</i> Iogur    