

# MENÚ NOVEMBRO 2024



LUNS: 04/11/2024	MARTES: 05/11/2024	MERCORES: 06/11/2024	XOVES: 07/11/2024	VENRES: 08/11/2024
<p>Crema de porro, fiuncho e cúrcuma.</p> <p>Tallaríns <sup>1</sup> con queixo<sup>7</sup> da DOP San Simón da Costa e polbo</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>Ensalada<sup>12</sup> de quinoa<sup>1</sup> con tomate e cenoura</p> <p>Fabas da IXP Faba de Lourenzá con mexillóns<sup>13</sup> e espinacas</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>Crema de brócoli, xudías e xenxibre.</p> <p>Bacalao<sup>4</sup> ao forno con escalivada.</p> <p>logurt<sup>7</sup> natural con puré de froitos vermellos</p>	<p>Empanada<sup>1</sup> de atún <sup>4</sup></p> <p>Arroz meloso de setas e espárragos.</p> <p>Froita de tempada.</p>	<p>Ensalada completa <sup>3,12</sup></p> <p>Albóndigas con patacas da IXP Pataca de Galicia.</p> <p>Froita de tempada.</p>
LUNS: 11/11/2024	MARTES: 12/11/2024	MERCORES: 13/11/2024	XOVES: 14/11/2024	VENRES: 15/11/2024
<p>Crema de cabaza, xenxibre e limón</p> <p>Tortilla <sup>3</sup> de patacas da IXP Pataca de Galicia con ensalada.</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>Sopa <sup>1</sup></p> <p>Merluza <sup>4</sup> en salsa verde con pataca panadeira</p> <p>logurt<sup>7</sup> natural con puré de mazá</p>	<p>Coliflor en allada</p> <p>Polo asado ecolóxico con verduras e boniato.</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>Ensalada <sup>3,12</sup> de mazá e noces</p> <p>Lentellas vexetais</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>Feixóns con chourizo</p> <p>Pizza <sup>1</sup> de bacon e cabaciño</p> <p>Froita de tempada.</p>
LUNS: 18/11/2024	MARTES: 19/11/2024	MERCORES: 20/11/2024	XOVES: 21/11/2024	VENRES: 22/11/2024
<p>Crema de verduras</p> <p>Arroz mariñeiro <sup>13,2</sup></p> <p>Froita de tempada</p>	<p>Ensalada completa <sup>3,12</sup></p> <p>Guiso de tenreira tradicional</p> <p>Froita de tempada.</p>	<p>Caldo galego</p> <p>Lasaña <sup>1</sup> vexetal</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>Puré de chicharos</p> <p>Garbanzos con cabaza e coliflor</p> <p>logurt<sup>7</sup> natural con puré de froitos vermellos</p>	<p>Crema de cenoura e naranxa</p> <p>Corvina<sup>4</sup> ao forno con ensalada<sup>12</sup></p> <p>Froita de tempada.</p>
LUNS: 25/11/2024	MARTES: 26/11/2024	MERCORES: 27/11/2024	XOVES: 28/11/2024	VENRES: 29/11/2024
<p>Crema de cabaza</p> <p>Ñoquis<sup>1</sup> á boloñesa</p> <p>logurt<sup>7</sup> natural con puré de mazá</p>	<p>Crema de brócoli e pemento</p> <p>Fabas da IXP Faba de Lourenzá con verduras</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>Empanada <sup>1</sup> de mexillóns<sup>13</sup></p> <p>Arroz negro de chipiróns<sup>13</sup></p> <p>Froita de tempada.</p>	<p>Sopa <sup>1</sup></p> <p>Xurelo <sup>4</sup> á prancha con boniato</p> <p>Froita de tempada.</p>	<p>Ensalada completa <sup>3,12</sup></p> <p>Carne richada con patacas</p> <p>Froita de tempada.</p>

ALÉRXENOS

1.Contén glute, 2.Crustáceos, 3.Ovos, 4.Peixe, 5.Cacahuetes, 6.Soja, 7.Lácteos, 8.Froitos de cáscara, 9.Apio, 10.Mostaza, 11.Grans de sésamo, 12.Dióxido de xofre e sulfitos, 13.Molusco, 14. Faba loba