

# novembro (menú xeral)

CPI da Cañiza



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES	SÁBADO	DOMINGO
				1  FESTIVO	2	3
4 Sopa. Tortilla con ensalada Froita.  3	5 Lentellas. "Paninis" Lácteo.  1-3-7	6 Caldo galego. Pasta boloñesa. Froita.  1-3-7	7 Arroz tres delicias. Merluza con ensalada. Lácteo.  3-4-7	8 Fabada. Escalopes recheos de queixo e xamón pataca cocida. Froita.  1-3-7	9	10 
11 Menú MAGOSTO Chouripán, empanada e bica con chocolate. 1-3-7	12 Lentellas. Fideuá de tenreira. Lácteo.  1-3-7	13 Fabada. Calamares á andaluza con pataca cocida. Froita.  1-3-4	14 Crema de cenoria. Pasta carbonara. Lácteo.  1-3-7	15 Brócoli con ovo Paella mixta. Froita.  2-3-4	16	17 
18 Xudías con xamón Albóndegas con arroz. Froita.  1-3	19 Garavanzos. Polo asado con ensalada. Lácteo.  7	20 Crema de verduras. Fideuá de salmón. Froita,  1-3-4	21 Ensalada mixta. Churrasco con patacas. Lácteo.  7	22 Sopa. "Fajita de polo". Froita,  1-3	23	24 
25 Sopa. Carne ao caldeiro con pataca cocida. Froita.  1-3	26 Crema de verduras. Chuletiñas de pavo con arroz. Lácteo.  7	27 Fabada. Secreto con brócoli. Froita.  4-7	28 Lentellas. Pescado ao forno con patacas. Froita.  4-7	29 Sopa. Raxo con menestra. Froita.  1-3	30	

CURSO  
2024/25



# novembro (menú hipocalórico)

CPI da Cañiza



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES	SÁBADO	DOMINGO
				1  FESTIVO	2	3
4 Sopa. Tortilla con ensalada Froita.  3	5 Lentellas vexetais. "Paninis" integrais. Lácteo.  1-3-7	6 Caldo galego. Pasta con carne. Froita.  1-3-7	7 Arroz tres delicias. Merluza á prancha con ensalada. Lácteo.  3-4-7	8 Fabada vexetal. Escalope/filete á prancha pataca cocida. Froita.  1-3-7	9	10 
11 Menú MAGOSTO Chouripán, empanada e bica con chocolate. 1-3-7	12 Lentellas vexetais. Fideuá de tenreira. Lácteo.  1-3-7	13 Fabada vexetal. Calamares á andaluza con pataca cocida. Froita.  1-3-4	14 Crema de cenoria. Pasta carbonara. Lácteo.  1-3-7	15 Brócoli con ovo Paella mixta. Froita.  2-3-4	16	17 
18 Xudías con xamón Filete con arroz. Froita.  1-3	19 Garavanzos vexetais. Polo asado con ensalada. Lácteo.  7	20 Crema de verduras. Salmón con arroz. Froita,  3-4	21 Ensalada mixta. Churrasco con patacas. Lácteo.  7	22 Sopa. "Fajita de polo". Froita,  1-3	23	24 
25 Sopa. Carne ao caldeiro con pataca cocida. Froita.  1-3	26 Crema de verduras. Chuletiñas de pavo con arroz. Lácteo.  7	27 Fabada vexetal. Secreto con brócoli. Froita.  1-3	28 Lentellas vexetais. Pescado ao forno con patacas. Froita.  4-7	29 Sopa. Raxo con menestra. Froita.  1-3	30	

CURSO  
2024/25