

MENÚ NOVEMBRO 2024

VENRES 1				
				Chícharos con xamón e cenoria Salmón ó forno con pataca ó vapor Froita variada
LUNS 4	MARTES 5	MÉRCORES 6	XOVES 7	VENRES 8
Minestra de verduras Macarróns gratinados Froita variada	Crema de cenorias Tortilla española con ensalada mixta Queixo con marmelo ou froita	Entremeses variados Bacalao á portuguesa Tiramisú ou froita	Lentellas Lomo de porco ó forno con arroz pilaf Iogur ou froita	MAGOSTO
LUNS 11	MARTES 12	MÉRCORES 13	XOVES 14	VENRES 15
Coliflor gratinada Espaguetes con atún, verduras e ovo cocido Froita variada	Fabada asturiana Muslos de polo ó forno con guarnición Piña ou froita	Arroz tres delicias Agrañín á romana con ensalada mixta Iogur ou froita	Cocido galego Bica ou froita	Crema de cabaciña Albóndegas con puré de pataca Froita variada
LUNS 18	MARTES 19	MÉRCORES 20	XOVES 21	VENRES 22
Brecol refogado con xamón Pizza Froita variada	Sopa de fideos Costeletas de pavo con pataca asada Pexegó en caldo ou froita	Ensalada de pasta Chipiróns guisados con arroz Iogur ou froita	Crema de verduras Xamón de porco asado con guarnición Torda de callada ou froita	Ensalada de sardiñas ovo e tomate Espaguetes á boloñesa Froita variada
LUNS 25	MARTES 26	MÉRCORES 27	XOVES 28	VENRES 29
Lentellas Ovos fritos con arroz e tomate Froita variada	Revolto de gambas e espinacas Secreto de porco á grella con ensalada mixta Macedonia ou froita	Xudías con xamón Pescada á galega Iogur ou froita	Crema de cabaza Peituga de polo rebozada con puré de pataca Torta de queixo ou froita	Sopa de fideos e polo Peituga de polo á grella con pataca panadeira Iogur ou froita

NOTA: Os menús poden modificarse por razóns de existencias, abastecementos ou imprevistos.

SOBREMESAS: froita do tempo ou en conserva, iogur, xeados, arroz con leite, queixo con marmelo, natillas, flan ...